

VOUS ÊTES UNIQUE!

À l'Institut Lyfe, il y a autant de parcours possibles que d'ambitions et de talents! Nous vous accompagnons tout au long de vos études pour trouver le cursus qui répondra à vos attentes et à vos projets professionnels. Le talent est déjà en vous, nous vous apprenons à l'exprimer!



BACHELOR MANAGEMENT INTERNATIONAL DES ARTS CULINAIRES

BAC+3 > 180 ECTS



BACHELOR MANAGEMENT INTERNATIONAL DE LA PÂTISSERIE

BAC+3 > 180 ECTS



ANNÉE **1**

ANNÉE **2**

ANNÉE **3**

DOMINANTES

- Cuisine Gastronomique
- Cuisine & Culture du Japon
- Bien-être et Bien manger by Institut Michel Guérard ***
- Cuisine Bistronomique

Management International des Arts Culinaires

ANNÉE **1**

ANNÉE **2**

ANNÉE **3**

DOMINANTES

- Pâtisserie de boutique
- Pâtisserie de restaurant

ANNÉE **4**

ANNÉE OPTIONNELLE > +60 ECTS

SPÉCIALISATIONS

- Management International des Vins et Boissons
- Management de la Restauration & Entrepreneuriat
- Management Stratégique de l'Événementiel

Accès en admission parallèle à une 4^e année de spécialisation

Double diplôme Management de l'Hôtellerie et de la Restauration

ANNÉE **4**

ANNÉE OPTIONNELLE > +60 ECTS

SPÉCIALISATIONS

- Management International des Vins et Boissons
- Management de la Restauration & Entrepreneuriat
- Management Stratégique de l'Événementiel

Accès en admission parallèle à une 4^e année de spécialisation

Double diplôme Management Hôtellerie et de la Restauration

ANNÉE **5**

BAC+5 > +120 ECTS
Titre RNCP de niveau 7 – Double diplôme

MASTER'S DEGREE IN CULINARY LEADERSHIP & INNOVATION





BACHELOR (HONS.) MANAGEMENT INTERNATIONAL DE L'HÔTELLERIE

BAC+4 > 240 ECTS



BACHELOR (HONS.) MANAGEMENT INTERNATIONAL DE LA RESTAURATION

BAC+4 > 240 ECTS



Management de l'Hôtellerie et de la Restauration

ANNÉE	1	
ANNÉE	2	
ANNÉE	3	MOBILITÉ INTERNATIONALE 1 SEMESTRE
ANNÉE OBLIGATOIRE	4	SPÉCIALISATIONS - Management de l'Hôtellerie de Luxe - Management de l'Hôtellerie Lifestyle - Stratégies de Revenus en Hôtellerie et Restauration - Management International des Vins et Boissons - Management Stratégique de l'Événementiel - Management de la Restauration & Entrepreneuriat

ANNÉE	1	
ANNÉE	2	
ANNÉE	3	MOBILITÉ INTERNATIONALE 1 SEMESTRE
ANNÉE OBLIGATOIRE	4	SPÉCIALISATIONS - Management International des Vins et Boissons - Management de la Restauration & Entrepreneuriat - Management Stratégique de l'Événementiel - Management de l'Hôtellerie de Luxe - Management de l'Hôtellerie Lifestyle - Stratégies de Revenus en Hôtellerie et Restauration

ANNÉE	5	BAC+5 > +120 ECTS Titre RNCP de niveau 7 – Double diplôme MSc INTERNATIONAL HOSPITALITY MANAGEMENT	
-------	---	---	--