



INSTITUT Lyfe

MANAGEMENT
EN ARTS CULINAIRES
& HÔTELLERIE

ICI VOTRE AVENIR VA VOUS SURPRENDRE

Qui
sommes-nous ?

1



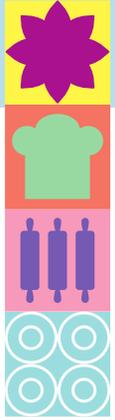
UNE HISTOIRE DE TRANSMISSION ET D'EXCELLENCE



2 FONDATEURS
PAUL BOCUSE ET GÉRARD PÉLISSON
UNE VISION COMMUNE

Faire rayonner dans le monde
la gastronomie et l'Art de Vivre à la
française, cette « **French Touch** »
caractéristique

alliant tradition et modernité
audacieuse



Nous formons de jeunes talents, futurs leaders et managers, engagés et responsables de l'Hospitalité, capables demain de pouvoir relever les défis sociétaux et les enjeux de nos secteurs.

Nous accompagnons les futures générations et anticipons les grandes mutations de nos métiers pour une employabilité toujours meilleure de nos diplômés

**Transmettre notre vision novatrice et contemporaine des métiers des Arts
Culinaires, de la Pâtisserie et de l'Hôtellerie Restauration**



Quand la maîtrise
des fondamentaux
et d'un savoir-faire
traditionnel nourrit
l'innovation de
demain

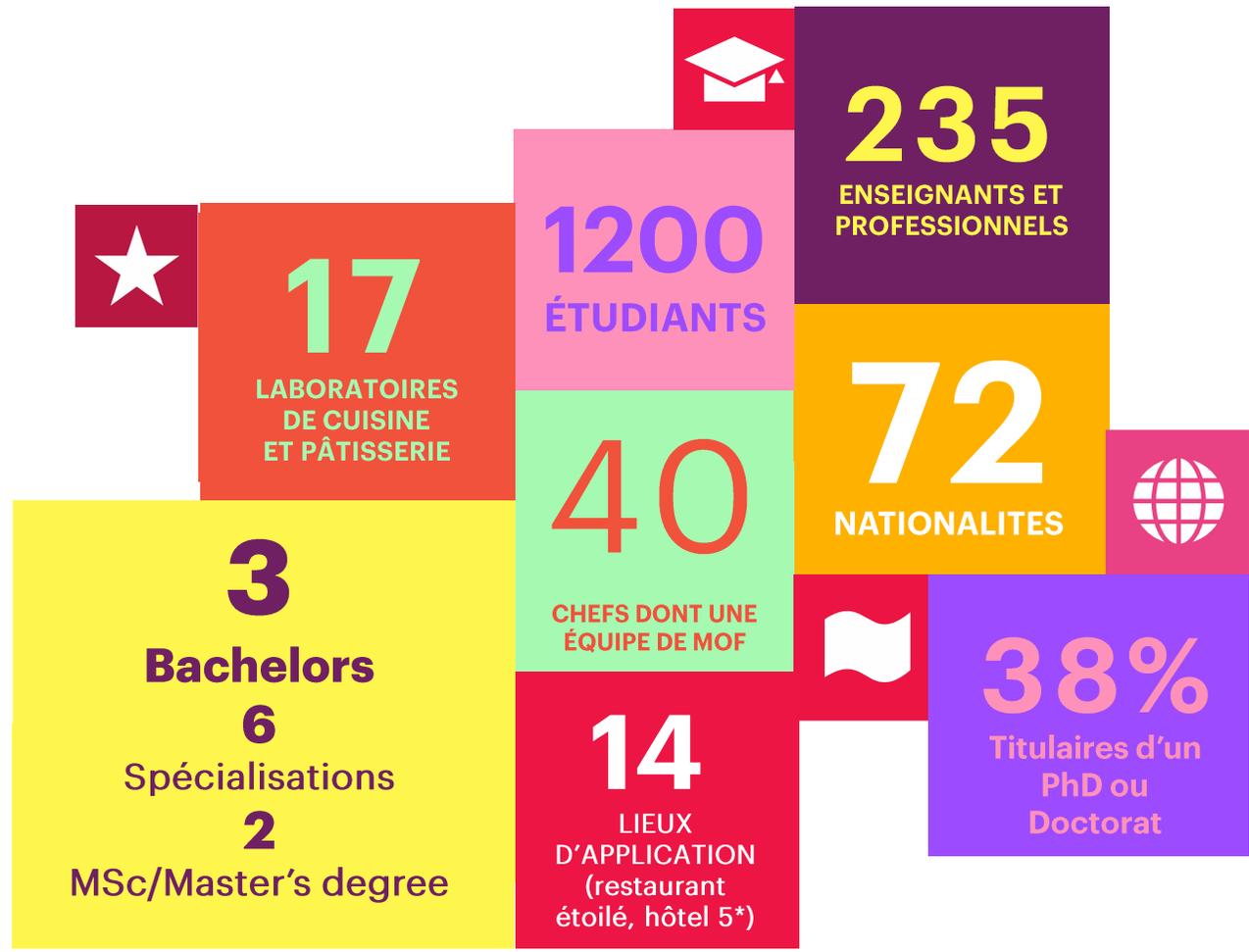


LA CULTURE DE L'ÉMOTION

La maîtrise technique au service de la créativité
L' intelligence émotionnelle par l'exigence de la pratique opérationnelle et managériale



L'INSTITUT EN CHIFFRES



UNE ÉCOLE DE MANAGEMENT POUR L'EXCELLENCE DE NOS MÉTIERS

3 BACHELORS VISÉS
6 SPÉCIALISATIONS
2 MSC/MASTER'S

4 FILIÈRES :
ARTS CULINAIRES,
PÂTISSERIE,
RESTAURATION,
HÔTELLERIE

UNE DIMENSION
ACADÉMIQUE
ENRICHIE PAR UNE
ÉQUIPE DE GRANDS
PROFESSIONNELS

5000 **ALUMNI**
ENGAGÉS,
UNE FIERTÉ
D'APPARTENANCE
DANS 90 PAYS



ARTS CULINAIRES



PÂTISSERIE



RESTAURATION



HÔTELLERIE

UNE QUALITÉ ACADÉMIQUE ACCRÉDITÉE

FRANCE



MONDE



ACCREDITED MEMBER



 Accredited to meet THE-ICE Standards of Excellence

UNE EXCELLENCE RECOMPENSÉE



MEILLEUR BACHELOR FRANÇAIS
catégorie Tourisme & Hôtellerie,
Eduniversal depuis 2009



**MEILLEUR MASTER EN
MANAGEMENT DE L'HÔTELLERIE**
Eduniversal 2023



**MEILLEUR PROGRAMME
INTERNATIONAL INNOVANT**
World Hospitality Award



**MEILLEURE EXPÉRIENCE
ÉTUDIANTE**
THE-ICE

DES ALLIANCES STRATÉGIQUES ET INTERNATIONALES



Top French
Hospitality
& Tourism
Schools



Un
environnement
applicatif
unique

2



UNE DÉCOUVERTE À 360° DE NOS MÉTIERS

**Des lieux
pédagogiques
pour tous
les styles
de restauration
et d'hôtellerie,
dont :**

- **RESTAURANT SAISONS 1***
Restaurant gastronomique, Relais & Châteaux, seul restaurant école étoilé Michelin en France
- **HÔTEL LE ROYAL 5***
Situé au cœur de Lyon, il est le premier Hôtel-école 5* au monde
- **RESTAURANT L'INSTITUT**
Restaurant bistrannique situé au pied de l'Hôtel Le Royal
- **RESTAURANT EXPÉRIENCE**
Restaurant expérimental du centre de recherche



Se découvrir
pour mieux
conquérir
l'avenir

3

INSTITUT
Lyfe

UNE ÉQUIPE DE TALENT MANAGER



Nos coaches experts RH

- Vous aident à prendre conscience de vos **potentiels** et vous aident à développer votre **confiance**
- Vous accompagnent dans la construction de votre projet professionnel et votre progression
- Vous suivent en stage

VOTRE EMPLOYABILITÉ ASSURÉE

96%

D'INSERTION
PROFESSIONNELLE
À 6 MOIS

18%

DE DIPLÔMÉS
ENTREPRENEURS



2500

Offres emplois
et stages
qualifiées/an

310

MILLIONS
D'EMPLOIS
MONDE

Des événements carrière toute l'année pour aller à la rencontre des entreprises, découvrir les secteurs et s'inspirer

 careermatch

 careertalks

 careerconfidences



Jean Imbert 2001
Chef Plaza Athénée



Nicolas Budzinski 2006
CEO LPM Restaurant & Bar
Dubai



Mathieu Greppo 1995
DG Hyatt Regency Dubai



Nais Pirollet 2017
Bocuse d'Or
France 22



Lara Dupré 2020
DG Aichti Hotel
Côte d'Ivoire



Matthieu Dalmais
Chef Pâtissier Exécutif



Tabata Mey
Cheffe 1*



Vincent Camus - 2010
Directeur de projets
Paris Society



Rodrigo Pacheco 2007
Chef, Equateur



François Jestin 2020
Assistant Gouvernant Général
Hôtel Bulgari Paris



Rémi Mézino 2016
F&B Manager
Anantara Hotel



**Des carrières
sans limite...**

**...un passeport
pour le monde**

Devenez
citoyen du
monde

4



UN CAMPUS INTERNATIONAL INSPIRANT

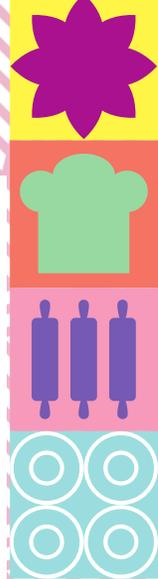
72
NATIONALITÉS

100%
ENGLISH
TRACK



30%
D'ÉTUDIANTS
ÉTRANGERS

33%
DU CORPS
PROFESSORAL
INTERNATIONAL



UNE OUVERTURE SUR LE MONDE



- **Mobilité internationale**
Plus de 40 écoles partenaires



- **Semestre d'échange** en
3^{ème} année

- **Réseau Alliance**



Une école
de vie

5



CONJUGUEZ ENVIE D'APPRENDRE ET PLAISIR DE VIVRE



Une équipe « feel good » dédiée

- Des événements inoubliables: semaine d'intégration, remise des diplômes...
- Une vie associative riche : BDE, BDS, caritatif, éco-campus...
- Des activités sportives et culturelles : tournois, théâtre, visites, conférences
- Un accompagnement administratif
- Une approche globale du bien être



LYON, LA VILLE LUMIÈRE

1ère

Ville Business
Friendly France
(Hellowork 2022)

1ère

Destination

Monde

World Travel Award
2022

1ère

GDS INDEX
(tourisme durable)

+4000
restaurants



**Un nouveau
campus pour
construire
l'avenir**



LE CAMPUS GERARD PÉLISSON DÉDIÉ À L'HÔTELLERIE

UN PROJET INITIÉ EN 2017
UN CHANTIER DE 3 ANS POUR :

- **Se développer et pouvoir doubler notre capacité d'accueil**
- **Offrir un cadre d'étude et d'épanouissement aux plus hauts standards internationaux**
- **Créer des pôles dédiés à nos métiers**
- **Architecte : Mathias Soulier**



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



GRAND LYON
la métropole



VILLE DE
LYON



Ville
d'Écully

UN SYMBOLE D'HARMONIE



ENTRE...

... TRADITION



... ET





... MODERNITÉ



UN CAMPUS INSPIRANT



- **22 SALLES DE COURS MODULABLES**
- **UN AMPHITHÉÂTRE DE 250 PLACES**
- **DES ESPACES DE COWORKING**
- **DES INFRASTRUCTURES MODERNES ÉQUIPÉES DES DERNIÈRES TECHNOLOGIES**
- **UN BAR D'APPLICATION**



UN PARCOURS À LA DÉCOUVERTE DE L'HÔTELLERIE



POUR UN CAMPUS GLOBAL DE 17 000M²



**CAMPUS
PAUL BOCUSE**
6 700 m²

- Hall accueil culinaire
- Cuisines d'apprentissage
- Amphithéâtre culinaire
- Salles de cours Arts Culinaires
- Grand restaurant étudiants
- Economat



**PÔLE
INNOVATION**
3 900 m²

- Résidence étudiante d'application
- Salle de cours post-grad
- Laboratoire des services
- Salle Multisensorielle

**CAMPUS
GÉRARD PÉLISSON**
6 500m²



- Salles de cours Hôtellerie & Management
- Pôle digital et co-working
- Delivery concept
- Bureaux Direction Académique
- Amphithéâtre

VOUS ÊTES :

Un brin rêveur
et voyageur

Capable
d'émotions

Créatif et
passionné

Enthousiaste
et spontané

Élégant et
sensible au « beau »

Généreux et
curieux d'esprit

Avec le goût du
service et empathique

Authentique,
engagé et
ambitieux

VOUS ÊTES L'INSTITUT LYFE

NOUS REJOINDRE

VOUS CANDIDATEZ EN 1ÈRE ANNÉE DE BACHELOR :



INSTITUT
Lyfe
MANAGEMENT
EN ARTS CULINAIRES
& HÔTELLERIE

merci