François MARY
Directeur Général

INSTITUT Lyfe
MANAGEMENT
EN ARTS CULINAIRES
& HÔTELLERIE

ICI VOTRE AVENIR VA VOUS SURPRENDRE

JOURNÉE PORTES OUVERTES

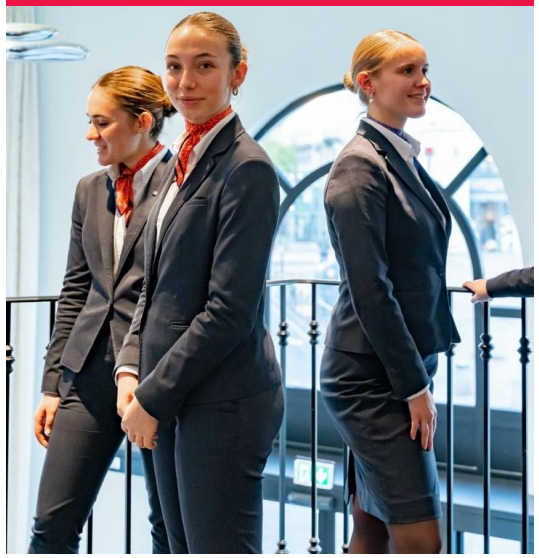
L'INSTITUT LYFE…

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.

Un écosystème unique de transmissions

UNE ÉCOLE MÉTIERS D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR D'EXCELLENCE INTERNATIONALE



UN CENTRE DE RECHERCHE SUR LA TRANSITION ALIMENTAIRE

UN CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE

UNE FONDATION AU SERVICE DES ÉTUDIANTS ET DE L'INSTITUT

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

UNE ÉCOLE D'EXCELLENCE MAIS PAS SEULEMENT

excellence

La transmission d'un savoir-faire, d'un héritage culturel et de l'Art de recevoir à la française à leur plus haut niveau d'excellence par le surpassement, par le travail, par la persévérance, le respect et l'humilité. **L'Institut Lyfe agit pour le futur de la tradition.**

exploration

Une école qui encourage chacun de ses élèves à explorer la richesse de nos métiers, dépasser ses limites et oser pour découvrir ses capacités créatrices, révéler son talent et développer son esprit entrepreneurial. **L'Institut Lyfe est un révélateur de talents.**

INSTITUT Lyfe
MANAGEMENT
EN ARTS CULINAIRES
& HÔTELLERIE

lyon for excellence

education

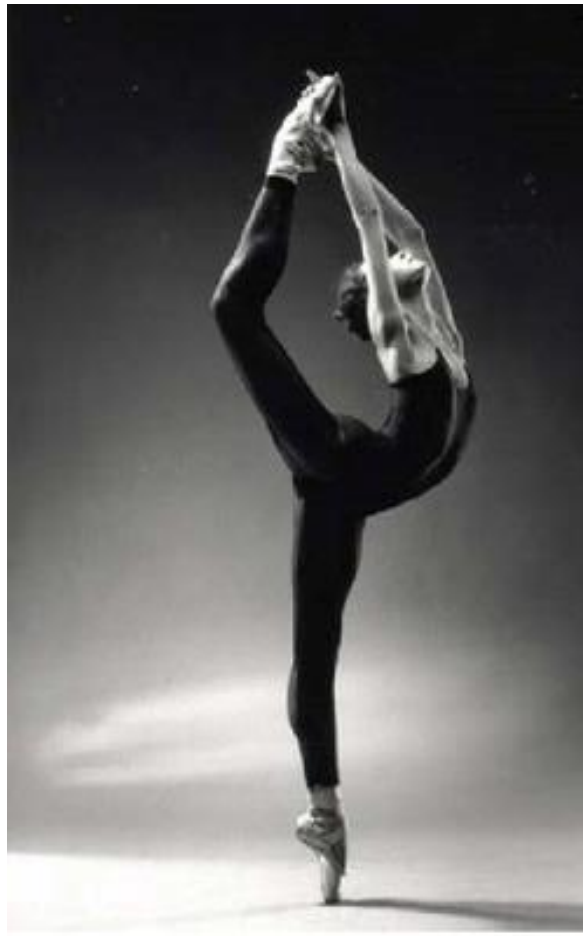
Une école qui au-delà de l'enseignement, accompagne le développement des facultés intellectuelles et morales pour permettre à chaque étudiant d'atteindre l'autonomie et l'émancipation, de construire son libre arbitre et définir sa propre voie avec une conscience aiguë des enjeux sociaux et environnementaux. **L'Institut Lyfe forme des citoyens du monde.**

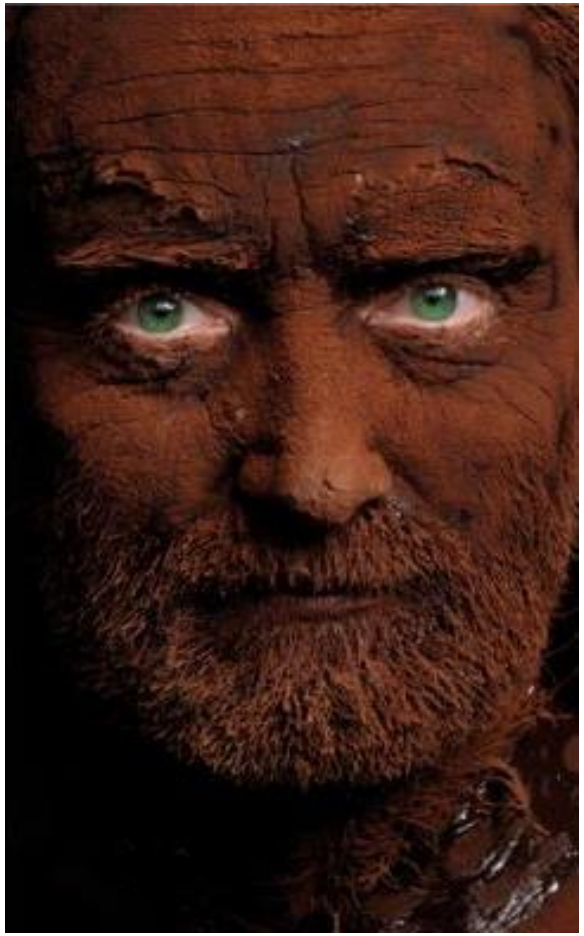
experience

Plus qu'une école, l'Institut Lyfe est une expérience de vie à part entière, au sein d'une communauté internationale de partage de valeurs, de fierté d'appartenance, une école de la vie. **L'Institut Lyfe incarne une communauté mondiale au service de l'Art de vivre français.**

NOTRE PHILOSOPHIE : LA CULTURE DE L'ÉMOTION

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





UNE ÉCOLE DE MANAGEMENT POUR L'EXCELLENCE DE NOS MÉTIERS

2 BACHELORS VISÉS
en **BAC+3**

- Bachelor International de la **Pâtisserie**
- Bachelor International des **Arts Culinaires**

1 BACHELOR VISÉ
en **BAC+4**

- Bachelor International de **l'Hôtellerie et de la Restauration**

En 4e année,
6 spécialisations
au choix.

3 MASTERS OF SCIENCE MSC
LABELLISÉS

- International Hospitality Management (Partenariat avec EM Lyon)
- Culinary Leadership and Innovation
- Oenotourisme

ARTS CULINAIRES | PÂTISSERIE | RESTAURATION | HÔTELLERIE | VINS & BOISSONS

L'EXCELLENCE ACADÉMIQUE RECONNUE

FRANCE

MONDE

DIPLÔME VISÉ CONTRÔLÉ PAR L'ÉTAT

CONFÉRENCE DES GRANDES ÉCOLES
Membre Affilié Collège Écoles

AACSB Business Education Alliance Member

EFMD GLOBAL MEMBER

MSc MASTER OF SCIENCE

FRANCE compétences
CERTIFICATION
enregistrée au RNCP

COMMITTED TO QUALITY
International Centre of Excellence in Tourism and Hospitality Education (THE-ICE)
ACCREDITED MEMBER

CEFDG

UNE EXCELLENCE RECOMPENSÉE

1 **MEILLEUR BACHELOR FRANÇAIS**
catégorie Tourisme & Hôtellerie,
Eduniversal depuis 2009

2025 1 ★★★★ EDUNIVERSAL Tourisme & Hôtellerie

2 **N°2 MASTER EN MANAGEMENT DE L'HÔTELLERIE**
Eduniversal 2025

2 **N°2 MASTER EN MANAGEMENT DE LA GASTRONOMIE**
Eduniversal 2025

1 **MEILLEUR PROGRAMME INTERNATIONAL INNOVANT**
World Hospitality Award

1 **MEILLEURE EXPÉRIENCE ÉTUDIANTE**
THE-ICE

DES ALLIANCES STRATÉGIQUES ET INTERNATIONALES

CFET
Conférence des Formations d'Excellence au Tourisme

TOP HOSPITALITY TOURISM SCHOOLS

Hotel Schools of Distinction
a global network

Hospitality & Culinary Arts ALLIANCE

Une découverte à 360° de nos métiers

Des mises en situation très variées pour découvrir les métiers de la restauration et de l'hôtellerie

- **HÔTEL LE ROYAL 5***
  Situé au cœur de Lyon,
  premier Hôtel-école 5* au monde

- **RÉSIDENCE LE CLIPPER**
  Résidence hôtelière étudiante
  sur le modèle d'un hôtel économique

- **MERCURE BEAUX-ARTS (partenaire)**
  Hôtel bureau 4* situé dans
  le centre historique de Lyon

- **MAISON D'ANTHOUARD (partenaire)**
  Boutique hôtel 4*,
  restaurant & événements

- **BAR LOUNGE ROSE GARDEN**
  Bar à cocktail du château de la Roseraie

- **BRASSERIE LA TABLE**
  Campus de l'EM Lyon

- **BOULANGERIE PATISSERIE L'ATELIER**
  Campus de l'EM Lyon

- **RESTAURANT SAISONS 1***
  Restaurant gastronomique, Relais & Châteaux, seul restaurant école étoilé Michelin en France

- **RESTAURANT L'INSTITUT / PAVYLLON**
  Restaurant bistronomique situé au pied de l'Hôtel Le Royal en collaboration avec Yannick Alléno (2026)

- **RESTAURANT EXPÉRIENCE**
  Restaurant expérimental du
  Centre de recherche

- **RESTAURANT POP UP**
  Salle multisensorielle

- **RESTAURANTS F&B**
  ET SQUARE FLAVEUR
  Restaurants internes,
  brasserie et fast casual

POUR UN CAMPUS UNIQUE DE 17 000M²

CAMPUS PAUL BOCUSE
6 700 m²

- Laboratoires d'apprentissage
- Académie de pâtisserie
- Grand restaurant étudiants: F&B
- Restaurant Saisons *
- Centre de recherche
- Economat

CAMPUS GÉRARD PÉLISSON
6 500m²

- Accueil Hôtelier
- Bar Salon de thé
- Salles de cours Hôtellerie & Management
- Amphithéâtre

PÔLE INNOVATION
3 900 m²

- Résidence étudiante d'application
- Laboratoire des services events
- Salle Multisensorielle
- Restaurant Square Flaveur / Street food

UNE ACADÉMIE DE PÂTISSERIE COMME ÉCRIN D'EXCELLENCE

Apprendre des meilleurs, créer l'inédit

- 1000 m2 de laboratoires au service de la haute pâtisserie
- 12 Chefs pâtissiers formateurs issus des plus grandes maisons, dont Xavier Sacriste Champion du monde de boulangerie
- Inaugurée en Janvier 2025 en partenariat avec Dalloyau

UNE ÉQUIPE DE TALENT MANAGER

Nos coachs 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 stages

VOTRE EMPLOYABILITÉ ASSURÉE

98%
D'INSERTION PROFESSIONNELLE
À 6 MOIS

18%
DE DIPLÔMÉS ENTREPRENEURS

2500
Offres emplois et stages qualifiées/an

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

Un écosystème de partenaires et d'alumni offrant des opportunités de networking, de stages et d'emplois dans des organisations prestigieuses.

INSTITUT Lyfe | CAREER CENTER

LA PUISSANCE D'UN RESEAU DE PARTENAIRES MONDIAL

UN RÉSEAU À 360°

Un maillage qui couvre l'ensemble des univers de l'hôtellerie, de la restauration, de la gastronomie, de la pâtisserie, offrant à chacun des parcours sur mesure pour développer ses talents.

Grands groupes internationaux, indépendants & entrepreneurs

Du palace au bistrot créatif

Des talents recherchés aussi par le luxe, l'événementiel et les industries connexes

LA PUISSANCE D'UN RÉSEAU D'ALUMNI

LES GRANDS DIPLÔMÉS D'ARTS CULINAIRES ET DE PÂTISSERIE

DES CARRIÈRES SANS LIMITE,

UN PASSEPORT POUR LE MONDE

6000 ALUMNI

DANS 92 PAYS

Un réseau d'alumni offrant des opportunités de networking, de stages et d'emploi dans des organisations prestigieuses.

L'INTERNATIONAL AU CŒUR DU CAMPUS ET DES PROGRAMMES

75
NATIONALITÉS

30%
D'ÉTUDIANTS ÉTRANGERS

100%
ENGLISH TRACK

33%
DU CORPS PROFESSORAL INTERNATIONAL

Erasmus+

SEMESTRE à l'étranger OBLIGATOIRE

Mobilité internationale : plus de 50 écoles partenaires
OU Stage

CONJUGUEZ ENVIE D'APPRENDRE ET PLAISIR DE VIVRE

Une équipe « feel good » dédiée

- Des évènements 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

2023 | FRANCE
HappyIndex® AtSchool
Avis certifiés | ESG
choose mycompany

BIENVENUE EN FRANCE

LYON, UNE VILLE OÙ IL FAIT BON VIVRE

1ère
Ville Business Friendly France
(Hellowork 2022)

1ère
Destination Monde
World Travel Award 2022

1ère
GDS INDEX
(tourisme durable)

+4000
restaurants

NOTRE FONDATION

VOUS CANDIDATEZ EN 1ÈRE ANNÉE DE BACHELOR :

BAC FRANÇAIS

parcoursup
Entrez dans l'enseignement supérieur

19/01 AU 12/03 : FORMULATION
12/03 AU 01/04 : CONFIRMATION
AVRIL : SÉLECTION

2 sessions d'admission : 11 et 25 avril

AUTRES

INSTITUT Lyfe
MANAGEMENT EN ARTS CULINAIRES & HÔTELLERIE

SUR LE SITE DE L'INSTITUT LYFE
MAXIMUM AU 31/05
UN SAMEDI DE SELECTION PAR MOIS - A DISTANCE

UN ATELIER DEDIÉ AUX ADMISSIONS JUSQU'À 13H… N'HÉSITEZ PAS

DES CONSEILLERS DÉDIÉS POUR VOUS ACCOMPAGNER

HÔTELLERIE-RESTAURATION
David GUIRAO
dguirao@institutlyfe.com
07 64 17 19 42

ARTS CULINAIRES
Julie VILQUIN
jvilquin@institutlyfe.com
06 34 13 61 69

PÂTISSERIE
Pascal PETIT
ppetit@institutlyfe.com
07 68 62 01 51

INTERNATIONAL
(TOUS CURSUS)
Angelika CAILLON
acaillon@institutlyfe.com
06 68 59 41 36

Des journées d'immersion dans nos formations sont organisées