

François MARY
Directeur Général

INSTITUT Lyfe

MANAGEMENT
EN ARTS CULINAIRES
& HÔTELLERIE

ICI VOTRE AVENIR VA VOUS SURPRENDRE

JOURNÉE PORTES OUVERTES
31 octobre 2026

9h30-10h30 :

- **Bachelor Management International de la Pâtisserie**
  Laurine VINCENT
- **Bachelor Management International de l'Hôtellerie et Restauration**
  Frédéric BEAUMONT DEBRESIE

10h30-11h30 :

- **Bachelor Management International des Arts Culinaires**
  Kate SIMIAN
- **Bachelor Management International de la Pâtisserie**
  Laurine VINCENT

11h30-12h30 :

- **Bachelor Management International de l'Hôtellerie et Restauration**
  Frédéric BEAUMONT DEBRESIE
- **Bachelor Management International des Arts Culinaires**
  Kate SIMIAN

12h30-13h30 :

- **Financement, Bourses et Logement**
  Isaure CHEMAIN & Charlotte MAURIN

En continu de 9h30 à 12h30 :

- **Admissions et Recrutement**
  David GUIRAO

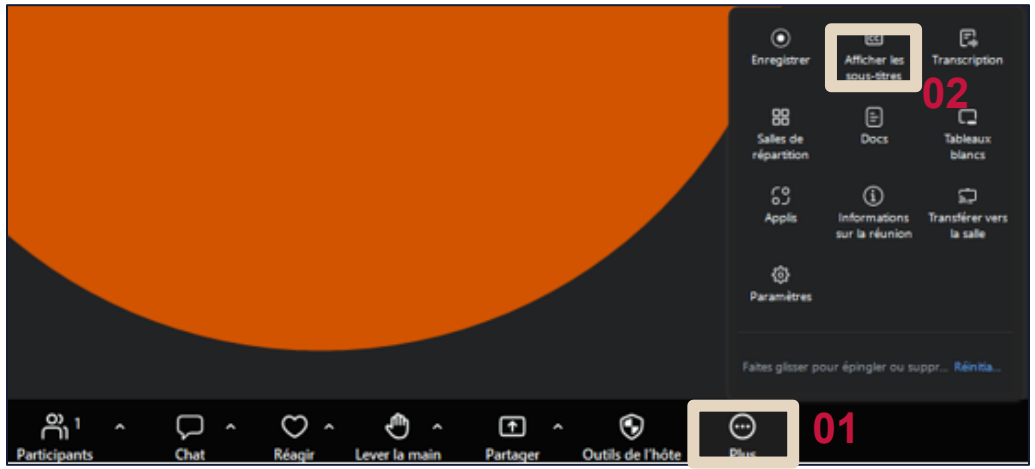
INSTITUT Lyfe
MANAGEMENT EN ARTS CULINAIRES & HÔTELLERIE

Les sous-titres et la traduction sur Zoom

Deux étapes pour suivre la réunion dans la langue de votre choix

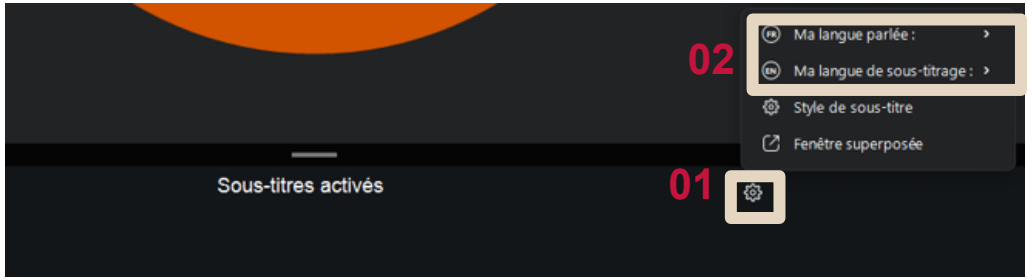
01 Afficher les sous-titres

Dans la réunion, cliquez sur « Plus » (…),
puis sur « Afficher les sous-titres ».



02 Choisir les langues

Dans les paramètres des sous-titres,
choisissez votre langue parlée et
la langue de sous-titrage souhaitée.



Exemple : français à l'oral, anglais en sous-titres.

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

Une continuité d’excellence



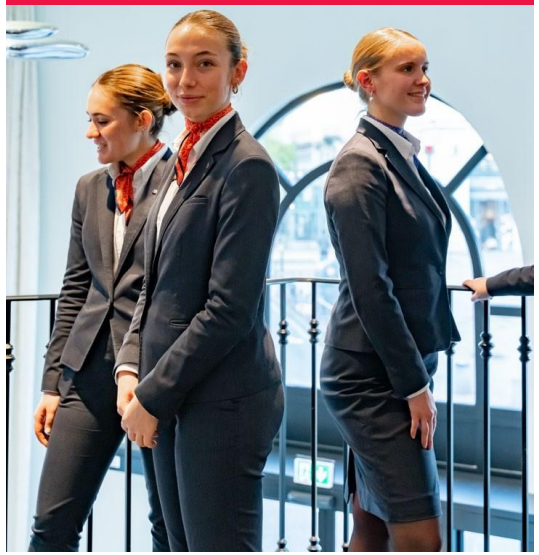
Gilles PELISSON
Président



Sylvie PELISSON
Présidente Fondation Institut Lyfe

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

INSTITUT LYFE

LYON FOR EXCELLENCE

Institut LYFE une Ecole d'excellence, mais pas seulement…

exploration

Une école qui encourage chacun de ses élèves à explorer la richesse de nos métiers. **L'Institut Lyfe est un révélateur de talents**.

education

Une école qui au-delà de l'enseignement, accompagne le développement des facultés intellectuelles et morales. **L'Institut Lyfe forme des citoyens du monde.**

excellence

Une école qui transmet un savoir-faire, un héritage culturel et l'Art de recevoir à la française. **L'Institut Lyfe agit pour le futur de la tradition.**

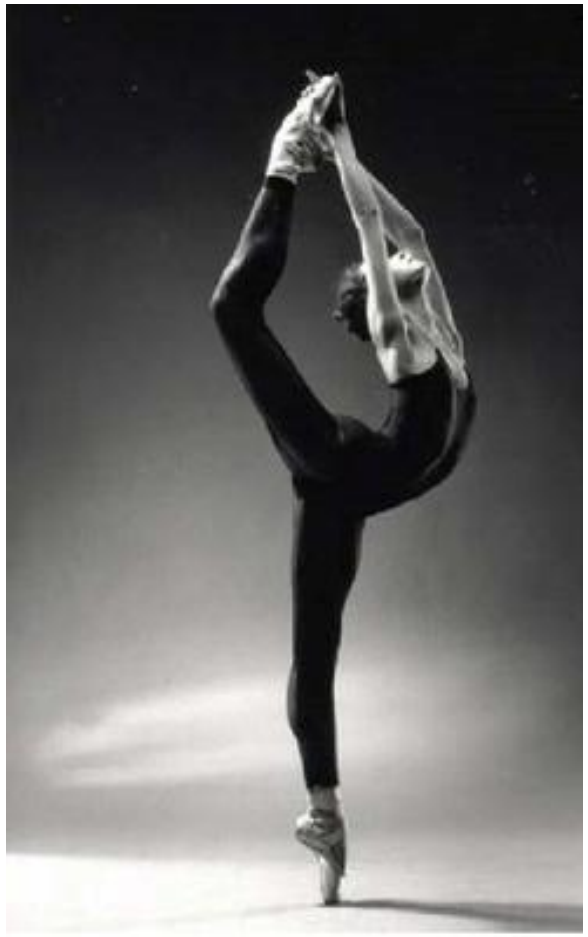
experience

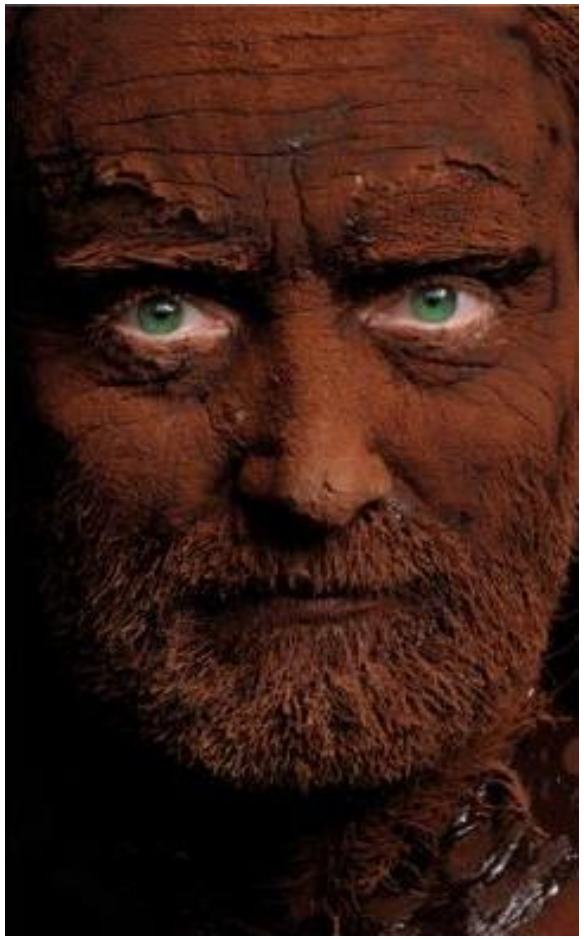
Plus qu'une école l'Institut Lyfe est une expérience de vie à part entière. **L'Institut Lyfe incarne une communauté mondiale au service de l'Art de vivre français.**

Plus qu'une école, une école de vie !!

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**

2 MASTERS OF SCIENCE MSc
LABELLISÉS

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

1 PhD program en **BAC+8**

- Science et Gastronomie
- Alimentation / Restauration goûteuse, saine et durable
- Universités partenaires locales, nationales et européennes
- Sciences humaines et sociales, Sciences de la vie et de la santé

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

Eduniversal – une année de reconnaissances

Classement Bachelors 2026

1 ★★★★

1er depuis 16 ans au niveau national sur la catégorie Bachelors Hôtellerie : *Bachelor Management International de l'Hotellerie et de la restauration*

Classement Masters 2026

1 ★★★★

Classement 2026 Master Management de la Gastronomie - Food Management *: Msc Culinary Leadership & Innovation (MCLI)*

1 ★★★★

Classement 2026 Master Management de l'Hôtellerie *: MSc International Hospitality Management (MIHM)*

« Institut Lyfe awarded 5 palmes of Excellence : A Global Benchmark in Hospitality and Culinary Education »



Des lieux uniques de mises en situation pour découvrir les métiers 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



Des lieux uniques de mises en situation pour découvrir les métiers de la restauration

RESTAURANT SAISONS 1*

Restaurant Relais & Châteaux, seul restaurant-école étoilé Michelin en France



SAISONS
RESTAURANT

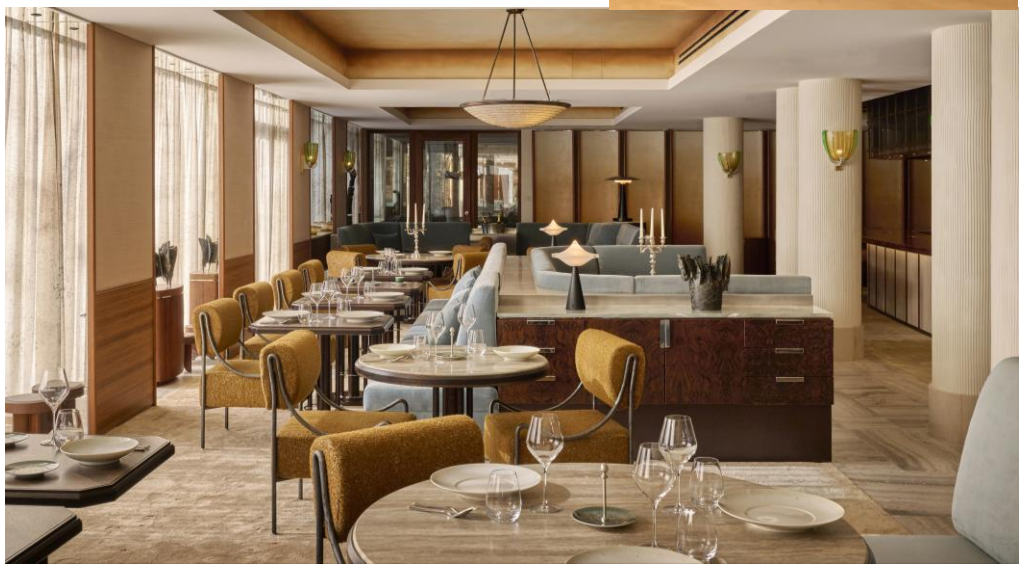


RESTAURANT PAVYLLON

Concept du Chef Yannick Alléno et de l'Institut Lyfe
Place Bellecour à Lyon

PAVYLLON
LE RESTAURANT ÉCOLE DE YANNICK ALLÉNO
ET DE L'INSTITUT LYFE
LYON





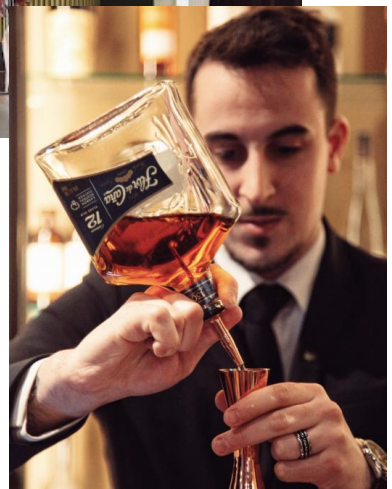


Des lieux uniques de mises en situation pour découvrir les métiers de la restauration

BAR LOUNGE ROSE GARDEN

Bar à cocktails du château de la Roseraie





RESTAURANT EXPÉRIENCE

Restaurant expérimental du Centre de recherche







Des lieux uniques de mises en situation pour découvrir les métiers de la restauration sur le campus EM LYON

Brasserie LA TABLE





Boulangerie Pâtisserie L'ATELIER





EXECUTIVE CAFE





Des lieux uniques de mises en situation pour découvrir les métiers de la restauration

RESTAURANTS F&B, SQUARE FLAVEUR, ROSE KITCHEN , ROSE BAR

Restaurants internes, brasserie, fast casual et bar







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

L'INSTITUT EN CHIFFRES

1 200
ÉTUDIANTS

6 000
DIPLÔMÉS
DANS
90 PAYS

20%
de nos étudiants sont
BOURSIERS

84%
BACHELORS

16%
MSC/
MASTERS DEGREE

47%
ARTS CULINAIRES/
PÂTISSERIE

53%
Hôtellerie/
Restauration

VOTRE EMPLOYABILITÉ ASSURÉE



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

QUELQUES EXEMPLES DE NOS GRANDS DIPLÔMÉS

EN ARTS CULINAIRES & EN PÂTISSERIE



Promo 2017
NAÏS PIROLLET
Représentante de la Team France Bocuse d'or 2021 & Sous-cheffe à la *Dame de Pic Dubaï*



Promo 2007
CÉSAR TROISGROS
Cuisinier de l'année 2026 par Gault & Milliau - Chef du restaurant 3* Troisgros *Le Bois sans feuilles*



Promo 2015, 2018
BLANCHE LOISEAU
Chef Exécutif Loiseau de France à Tokyo



Promo 1999
MERYEM CHERKAOUI
Cheffe de Les Palmiers Marrakech & Consultante culinaire worldwide



Promo 2012
MATTHIEU DALMAIS
Co-fondateur, chef pâtissier & boulanger de *Jolie Miche*



Promo 2011
PIERRE CARDONA
Chef Exécutif Pâtisserie du Palace Victoria Jung Frau en Suisse

EN HÔTELLERIE-RESTAURATION



Promo 2017
NICOLAS DE SAINT PRIEST
Directeur du restaurant *Pur * Jean-François Rouquette - Park Hyatt Paris-Vendôme*



Promo 2020
JADE FROMMER
Co-fondatrice d'*Ephemera Group*



Promo 2012
MATHIEU DOS SANTOS
Directeur développement du *Groupe Yannick Alleno*



Promo 2017
NICOLAS BUDZINSKY
CEO groupe *LPM à Dubai*



Promo 2016
JULIE DOSDAT
Responsable Marketing & Communication, *Champagne Duval-Leroy*

CEUX QUI N'ONT JAMAIS VRAIMENT QUITTÉ L'ÉCOLE



Promo 2022
MARIE-EUGÉNIE RIVIÈRE-LOUNIS
Sous cheffe formatrice - Programme Pâtisserie / Institut Lyfe



Promo 2010
ALEXANDRE BOIS
Chef enseignant - Programme Arts Culinaires / Institut Lyfe



Promo 2015, 2018
MAXIME MOÏSE
International Strategic Partnerships Manager - Filière Hôtellerie Restauration Vins et Boissons / Institut Lyfe



Promo 2017
FLORIE GHIBAUDO
Directrice des opérations Restauration - Direction / Restaurant Pavyllon Lyon



Promo 2006
CHARLES MICHEL
Enseignant Innovation (MCLI)

DES CARRIÈRES SANS LIMITE,
UN PASSEPORT POUR LE MONDE

6000 ALUMNI DANS **92 PAYS**

UN RÉSEAU, UNE FAMILLE

DOWNLOAD APP

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 EST UNE VILLE OÙ IL FAIT BON VIVRE

1ère
GDS INDEX
(tourisme durable)

1ère
Ville Business Friendly
France
(Hellowork 2022)

1ère
Destination
Monde
World Travel Award
2022



+4000
restaurants

VOUS CANDIDATEZ EN 1ère ANNEE DE BACHELOR



ETUDIANTS EN **FRANCE**

parcoursup
Entrez dans l'enseignement supérieur

jusqu'en mars 2027 : FORMULATION
de mars à avril 2027 : CONFIRMATION
AVRIL 2027 : SÉLECTION

2 SESSIONS D'ADMISSION SUR LE CAMPUS
10 et 24 AVRIL 2027



ETUDIANTS A **L'ETRANGER**

INSTITUT Lyfe
MANAGEMENT EN ARTS CULINAIRES & HÔTELLERIE

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

UN ATELIER EST DEDIÉ AUX ADMISSIONS… N'HÉSITEZ PAS

DES CONSEILLERS POUR VOUS ACCOMPAGNER



HÔTELLERIE RESTAURATION

David GUIRAO
Admissions FRANCE

+33(0)7.64.17.19.42



ARTS CULINAIRES

Timéa TSCHUG
Admissions FRANCE

+33(0)7.64.21.00.65



PÂTISSERIE

Julie VILQUIN
Admissions FRANCE

+33(0)6.34.13.61.69



ALL PROGRAMS

Angelika CAILLON
INTERNATIONAL
Admissions

+33(0)4.87.25.55.11
+33(0)6.68.59.41.36

Des journées d’immersion dans nos formations sont organisées

Sur Inscription uniquement

https://www.institutlyfe.com/contact/



9h30-10h30 :

- **Bachelor Management International de la Pâtisserie**
  Laurine VINCENT
- **Bachelor Management International de l'Hôtellerie et Restauration**
  Frédéric BEAUMONT DEBRESIE

10h30-11h30 :

- **Bachelor Management International des Arts Culinaires**
  Kate SIMIAN
- **Bachelor Management International de la Pâtisserie**
  Laurine VINCENT

11h30-12h30 :

- **Bachelor Management International de l'Hôtellerie et Restauration**
  Frédéric BEAUMONT DEBRESIE
- **Bachelor Management International des Arts Culinaires**
  Kate SIMIAN

12h30-13h30 :

- **Financement, Bourses et Logement**
  Isaure CHEMAIN & Charlotte MAURIN

En continu de 9h30 à 12h30 :

- **Admissions et Recrutement**
  David GUIRAO

INSTITUT Lyfe
MANAGEMENT EN ARTS CULINAIRES & HÔTELLERIE

Merci de votre attention