

## L'Institut Paul Bocuse, au cœur des enjeux mondiaux de formation en Hospitality Management, Arts Culinaires et Foodservice

D'ici 2030, l'Organisation Mondiale du Tourisme estime le nombre de voyageurs à 2 milliards. Le secteur qui se diversifie fortement, nécessite de créer des offres et services qui répondent aux nouvelles attentes portées, entre autres, par une facilité à se déplacer, le digital et la génération « millennials ».

L'Institut Paul Bocuse, acteur majeur de l'élite mondiale des formations initiales et continues du secteur, anticipe ces tendances pour construire les modèles de formation de demain, avec pour objectif prioritaire : l'employabilité et des perspectives de carrières infinies.

### NOUVEAUTÉS 2017/2018

#### Renforcement de l'ouverture internationale

A compter de janvier 2018, les étudiants pourront choisir d'effectuer, selon leur projet professionnel, un **cursum 100% anglophone** dès leur intégration en 1<sup>ère</sup> année.

Les étudiants en 2<sup>ème</sup> ou 3<sup>ème</sup> année peuvent bénéficier d'échanges universitaires par la **mobilité internationale** au sein d'un réseau d'alliances d'excellence en Hospitality Management et Arts Culinaires, créé par l'Institut Paul Bocuse. Le choix des destinations est étendu à plus d'une quinzaine de régions stratégiques.

Par ailleurs, l'Institut Paul Bocuse poursuit les implantations internationales de ses cursus en partenariat avec des universités et écoles de renom. Ouverture d'un programme Arts Culinaires **en septembre 2017 avec Woosong University à Daejeon en Corée du Sud ; en avril 2018 avec l'Académie Hokuto Bunka sur l'île de Hokkaido au Japon.**

#### Deux nouvelles spécialisations en Management Hôtellerie-Restauration dès la rentrée de janvier 2018

L'événementiel est aujourd'hui reconnu comme étant une activité majeure de l'hospitalité et un facteur stratégique de différenciation en termes de produits et services pour l'entreprise.

Pour répondre à ce besoin, l'Institut Paul Bocuse propose en 4<sup>ème</sup> année de Bachelor (Hons) Hôtellerie-Restauration, une spécialisation en **Strategic Meetings & Events Management**.

Le secteur évolue dans une dynamique favorable à la création de petites et moyennes entreprises. La spécialisation **The Hospitality Entrepreneur** a l'objectif de nourrir l'esprit entrepreneurial de l'étudiant en accompagnant son projet sur la voie du succès.

Aujourd'hui, un diplômé de l'Institut Paul Bocuse sur trois crée son entreprise, dans les cinq ans suivant la fin du cursus.

Grâce au soutien de la fondation Gérard & Gilles Péliçon pour l'Institut Paul Bocuse, des bourses d'études sont attribuées annuellement pour permettre l'accessibilité de nos enseignements d'excellence, au plus grand nombre.

[institutpaulbocuse.com](http://institutpaulbocuse.com)