

Communiqué de presse  
Lyon, le 13 septembre 2018

**L'Institut Paul Bocuse devient le 1er établissement d'enseignement supérieur privé en l'Hôtellerie Restauration à obtenir la double reconnaissance de l'Etat.**

**Une reconnaissance par l'Enseignement Supérieur de l'excellence académique.**

L'École de Management en Hôtellerie, Restauration et Arts Culinaires-Institut Paul Bocuse a obtenu, le 30 août dernier la reconnaissance du Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation en complément de son accréditation historique par les services du Ministère du travail.

Cette légitimation de l'excellence académique dispensée depuis 28 ans est une nouvelle étape visant à positionner l'Institut sur la scène mondiale des grandes écoles tout en préservant sa singularité culturelle et éducative française. C'est aussi la reconnaissance et la valorisation des métiers du tourisme longtemps considéré comme secondaires qui offrent aujourd'hui des débouchés multiples dans un secteur créateur d'emplois et de croissance.

Ouvert sur le monde, à travers son réseau international unique de partenaires académiques, l'accueil de plus de 50 nationalités sur son campus d'Écully, le développement d'un programme spécifique de mobilité internationale pour les étudiants, confère à l'Institut Paul Bocuse le statut d'école internationale référente française. Le lancement d'un processus d'accréditation internationale doit lui permettre de rapidement consolider cette position.

**Un nouveau campus symbole d'une ambition tournée vers les étudiants.**

Dans le cadre de sa stratégie de développement, l'Institut Paul Bocuse grâce au soutien de la Fondation G & G Péliçon pour l'Institut Paul Bocuse, lance un grand chantier d'extension et de modernisation de ses infrastructures pour le hisser au niveau des standards pédagogiques et environnementaux internationaux, et offrir aux étudiants l'architecture d'un campus permettant de vivre et de travailler autrement dans un environnement applicatif unique. A cette occasion une levée de fonds sera lancée auprès du public et des entreprises.

Résolument tourné vers l'excellence, la révélation des talents, l'innovation, l'employabilité, ce projet horizon 2020 prévoit notamment le doublement des capacités d'accueil sur un campus offrant plus de 16 000 m<sup>2</sup> d'infrastructures modernes équipées des dernières technologies en créant 3 pôles distincts:

Un pôle dédié à l'hôtellerie et au foodservice avec 5000m<sup>2</sup> d'infrastructures et d'équipements pédagogiques de pointe.

Un pôle dédié aux arts culinaires avec 17 laboratoires de cuisine-pâtisserie-boulangerie .

Un pôle dédié à l'innovation et l'entreprenariat avec notamment l'ouverture d'un nouvel environnement applicatif et de recherche dédié à l'évènementiel et la création de concepts hôtelier et de restauration.

**À propos de l'Institut Paul Bocuse:**

L'Institut Paul Bocuse accueille plus de 1000 étudiants de 55 nationalités, répartis aujourd'hui sur 7 campus internationaux. Son enseignement du Bachelor au Doctorat, est basé sur une pédagogie innovante récompensée en 2017 par les Worldwide Hospitality Awards. Membre de la Conférence des Formations d'Excellence du Tourisme. Depuis 28 ans, L'Institut Paul Bocuse a pour vocation de partager son expertise et son savoir-faire à l'international. Depuis plus de dix ans, il accompagne de nombreux pays dans leurs projets de développement, à la demande d'institutions publiques et privées. Rejoignez-nous sur [www.institutpaulbocuse.com](http://www.institutpaulbocuse.com)

**Contact Presse Institut Paul Bocuse :**

Graziella Tekle, Tel +33 (0)1 46 08 63 15 - [Graziella.Tekle@moonpress.fr](mailto:Graziella.Tekle@moonpress.fr)