
Echanges et programme

Présentation



L'Institut Paul Bocuse accueille chaque année, sur le campus d'Écully, les meilleurs étudiants de chaque université et école partenaire membre de l'Alliance lors d'un semestre dédié.

Ces programmes innovants permettent aux étudiants internationaux :

- De s'immerger dans l'univers d'excellence de l'Hospitality et de la gastronomie française
- D'approfondir leurs connaissances des différents secteurs de l'Hospitality, du Food Service et des Arts Culinaires
- De maîtriser les compétences et techniques emblématiques de l'héritage français
- D'expérimenter une vision innovante et contemporaine du savoir-faire technique et managérial
- De partager une expérience internationale ancrée dans la réalité de la profession au travers de challenges
- De diffuser leurs propres cultures et habitudes de consommation

Les échanges, ouverts aux étudiants et enseignants, sont aujourd'hui amenés à se dupliquer au sein de l'ensemble des écoles partenaires du réseau pour s'ouvrir aux enjeux du tourisme mondial de demain.

"Etudier dans la capitale de la gastronomie et au sein du prestigieux Institut Paul Bocuse restera une expérience que je n'oublierai jamais. Au fil des semaines, j'ai découvert de nombreux produits et j'ai vécu des instants uniques. Tous ces enseignements ont été propices au développement de ma carrière, puisqu'ils m'ont apporté un savoir précieux."

Mariana

Ces étudiants reçoivent un enseignement qualifié alliant pratique et théorie. La connaissance du produit, l'hygiène et les compétences multiculturelles sont également mises en application. Les cours sont dispensés en français et en anglais.

"Les enseignements nous permettent de mettre en application nos connaissances et de nous former dans des cuisines à taille réelle, avec des vrais clients. Les groupes sont restreints et les professeurs sont des chefs reconnus. Cela nous permet de corriger nos défauts. Nous nous enrichissons du savoir des autres et ils s'enrichissent du nôtre."

Logan - JOHN FOLSE CULINARY INSTITUTE (Louisiana, USA)

Programme



Focus sur le programme "Advanced Culinary Arts" de l'Alliance by Institut Paul Bocuse :

ADVANCED COOKING

Consolider les connaissances liées aux produits et matières premières, développer et maîtriser les techniques spécifiques de la cuisine française, réaliser des recettes alliant tradition et modernité.

ADVANCED PASTRY

Consolider les connaissances et maîtriser les techniques nécessaires à la réalisation de desserts et diverses pâtisseries.

FRENCH CULTURE IMMERSION

Conférences, démonstrations, visites et cours théoriques permettent de mieux comprendre l'héritage culinaire français et son évolution.

PROFESSIONAL PRACTICE PERIOD / CUISINE

L'un des points forts du programme : les étudiants apprennent avec exigence et technicité à produire des plats de qualité et à les servir au bon moment dans différents concepts, tels que la restauration buffet, la restauration gastronomique et/ou bistronomique.



BAKERY

Consolider les connaissances et les techniques liées à la boulangerie. Les pains et viennoiseries réalisés sont servis quotidiennement dans les restaurants de l'Institut Paul Bocuse.



WORLDWIDE BUFFET

Afin de partager leurs connaissances et leur culture, les étudiants sont répartis par pays et présentent à leurs camarades un produit typique de leur région.

Chaque groupe prépare, cuisine et sert à 250 invités une recette typique de sa région ou de son pays, lors d'un buffet aux couleurs et aux saveurs du monde.

Les + de cette formation



UNE EXPERIENCE QUI CHANGE LA VIE

Depuis leurs créations, les programmes proposés par l'Institut Paul Bocuse ont accueilli plus de 600 étudiants venus des écoles membres du réseau Alliance by Institut Paul Bocuse.

Cette expérience est une véritable aventure humaine. Elle permet aux étudiants de grandir en tant que professionnel mais également en tant que personne, au contact des meilleurs chefs, maîtres d'hôtel et experts du secteur. Suite à ces formations, les participants du programme **Advanced Culinary Arts** et du programme **Hospitality & Food Service** confirment tous avoir changé leur manière de cuisiner, leur façon de recevoir et leur vision de nos métiers.

"Nos étudiants acquièrent un respect nouveau pour la cuisine, une nouvelle compréhension des critères d'excellence et une meilleure connaissance de ce qu'est la gastronomie."

Chef Randy - JOHN FOLSE CULINARY INSTITUTE (Louisiana, USA)

A la une

[2 days at Institut Paul Bocuse for the winners of the International Pastry Contest](#)

From June 19th to June 22nd 2017, the two winners of the International Pastry Contest held as part of the Chef Paul Bocuse Week 2016 came to Institut Paul Bocuse, Lyon, France.

Contact

Alliance by Institut Paul Bocuse

Château du Vivier
69130 Ecully - France
Tél. +33 4 27 01 23 44

[Envoyer un e-mail](#)

Rejoignez-nous

> [Formalités : devenir membre](#)

Notre ADN



Suivez-nous

