

# GASTRONOMÍA HOTELERÍA

+18  
años

Vitrina del saber-hacer y saber-ser culinario y hotelero de Francia, el Instituto Paul Bocuse ha sido presidido por dos hombres excepcionales: Paul Bocuse, fundador de la escuela en 1990 y Gérard Pélisson (Accor hoteles), Presidente de la Junta desde 1998 .

Con la inspiración y el impulso incansable de estas dos personalidades de fama mundial, el Instituto Paul Bocuse da la bienvenida a más de 1000 estudiantes de más de 50 nacionalidades, hoy distribuidos en 6 campus internacionales.

**“Clásica o moderna,  
solo hay una cocina, la  
buena”**

**Paul Bocuse**



Para más información:  
[info@franciaeducacion.com](mailto:info@franciaeducacion.com)  
+52 (33) 2306 4003/04  
[www.franciaeducacion.com](http://www.franciaeducacion.com)

# BACHELOR CULINARY MANAGEMENT

+18  
años

El Bachelor Culinary Management goza de reconocimiento internacional y profesional. Su título también está registrado en el Registro Nacional de Certificación de nivel profesional II.

## Iniciar en enero 2019

Aplicación al programa: 200 €  
100% en inglés  
Fecha límite de inscripción: 31 oct.

## Iniciar en septiembre 2019

Aplicación al programa: 200 €  
100% en francés /100% en inglés  
Fecha límite de inscripción: 30 abr.



Un equipo de 20 chefs permanentes, todos profesionales, incluido un equipo de Meilleur Ouvriers de France. En el transcurso de su carrera profesional, han sido recompensados con 30 \* Michelin, reforzados por una sólida experiencia internacional en los mayores grupos mundiales.

Un entorno técnico avanzado: 6 laboratorios específicos de cocina en diversas tecnologías culinarias y métodos de cocción, 3 laboratorios de repostería, panadería 1, 6 restaurantes y cocinas de aplicación.

Módulos de creatividad e innovación en colaboración con la Escuela de Arte y Diseño de Saint- Etienne (ESADSE). Posibilidades de seguir con una especializaciones, Máster / MSc.

Interacciones con la investigación y la apertura al mundo a través de la red Paul Bocuse del WorldWide Alliance Institute que reúne a 17 escuelas y universidades de hospitalidad y artes culinarias de todo el mundo.



# Carga curricular

+18  
años

## Año 1

Fundamentos de la cocina,  
del servicio y del  
Management

Durante este año, el estudiante seguirá un programa básico común con los estudiantes del programa Foodservice Management. La práctica de la profesión y la gestión aplicada a la restauración se distribuyen equitativamente. Rápidamente asimila las lecciones a través de escenarios profesionales en nuestras áreas temáticas.

## Año 2

Cocina, repostería,  
organización de  
la producción

En el segundo o tercer año, el intercambio universitario con nuestros socios, rigurosamente seleccionado entre las mejores escuelas de gestión hotelera, te brinda una apertura adicional al mundo y sus diferentes culturas. Es un elemento de personalización de tu curso de capacitación.

## Año 3

Cocina

Repostería

Recepción

Durante el 3 año, el estudiante se concentra en una de estas 3 temáticas: cocina, repostería u organización de recepciones

**Bachelor Culinary Management**

## Año 4 (opcional)



Las especializaciones en el 4º año están abiertas, según las condiciones, a los titulares de un Bac + 3 (o equivalente internacional) en el mundo de la hostelería.

Nuestros programas se basan en las complejas necesidades de la industria, que está experimentando un cambio profundo.

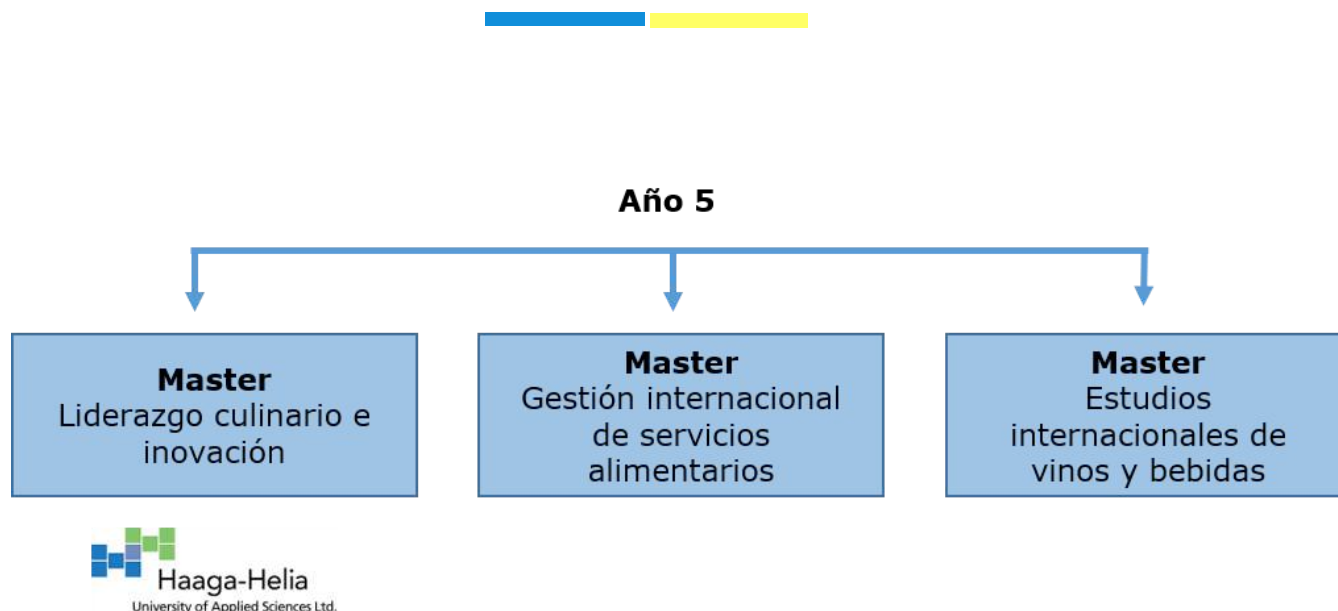
Como resultado, se convierte en un profesional flexible y creativo, con una visión más amplia para imaginar nuevos modelos en el negocio.

Al final de nuestras especializaciones, puede elegir ingresar a la vida profesional o optar, bajo condiciones, por una continuación de estudios en el Máster 2.

# Después de la especialización

+18  
años

El Instituto Paul Bocuse ofrece un Máster en Liderazgo e Innovación culinaria en asociación con UAS Haaga Helia (Finlandia). Existe también 2 otras posibilidades.



Nuestro Máster / MSc desarrolla sus habilidades estratégicas, fomenta el espíritu emprendedor y la gestión del cambio, valora las últimas innovaciones en el sector y anticipa las próximas. Siguen nuestros métodos de formación en modo de proyectos propuestos por profesores y profesionales de renombre internacional.

Nuestro enfoque acelerado e intensivo (12 meses) completado con una pasantía es un verdadero trampolín para puestos directivos de alto nivel.

Nuestro Master / MSc, nivel académico M2, es reconocido en Francia e internacionalmente. Abren el camino para estudios universitarios complementarios e investigación aplicada para convertirse, por ejemplo, en docentes-investigadores o para integrar los departamentos de poderosos grupos mundiales.

# BACHELOR FOODSERVICE MANAGEMENT

+18  
años

La industria de los restaurantes está en auge. Desde el concepto nómada hasta el de la gastronomía, te adaptas a las nuevas prácticas de nuestras profesiones, enraizadas en el conocimiento mundialmente reconocido.

**Iniciar en enero 2019**  
Aplicación al programa: 200 €  
100% en inglés  
Fecha límite de inscripción: 31 oct.

**Iniciar en septiembre 2019**  
Aplicación al programa: 200 €  
100% en francés /100% en inglés  
Fecha límite de inscripción: 30 abr.

Usted domina las nuevas tecnologías para aumentar la experiencia del cliente. Embajador, irradia el arte de la recepción moderna francesa. Desarrolla experiencia administrativa con alto valor agregado, requerida por los grupos más grandes.

Está dotado naturalmente de un espíritu de liderazgo y atrae su propia personalidad, una visión diferenciadora y un servicio personalizado.

Usted domina el desarrollo de conceptos, los códigos de su negocio para transponerlos mejor al universo de identidad de la empresa. Confía en nuestra comunidad importante para encontrar la fuente de sus ideas.

Nuestro equipo multidisciplinario consta de 140 profesionales y docentes altamente calificados. Entre ellos, casi 40 doctores o doctores combinan experiencia académica con conocimiento líder en la industria en su entorno global.

Nuestro programa de Bachelor, basado en los modelos de capacitación de las principales escuelas de administración hotelera del mundo (4 años), brinda reconocimiento internacional y permite la realización de estudios en MSc (M2), en asociación con la escuela de negocios emlyon.

# Carga curricular

+18  
años

## Año 1

Fundamentos de la cocina,  
del servicio y del  
Management

Durante este año, el estudiante seguirá un programa básico común con los estudiantes del programa Culinary Management. La práctica de la profesión y la gestión aplicada a la restauración se distribuyen equitativamente. Rápidamente asimila las lecciones a través de escenarios profesionales en nuestras áreas temáticas.

## Años 2 y 3

Restaurant Management

En el segundo o tercer año, el intercambio universitario con nuestros socios, rigurosamente seleccionado entre las mejores escuelas de gestión hotelera, te brinda una apertura adicional al mundo y sus diferentes culturas. Es un elemento de personalización de tu curso de capacitación.

## Año 4 (obligatorio)

Restauración colectiva

Admin. de conceptos de  
restaurantes

Vino y bebidas  
internacionales

El emprendedor de la  
hospitalidad

Gestión estratégica de  
reuniones y eventos

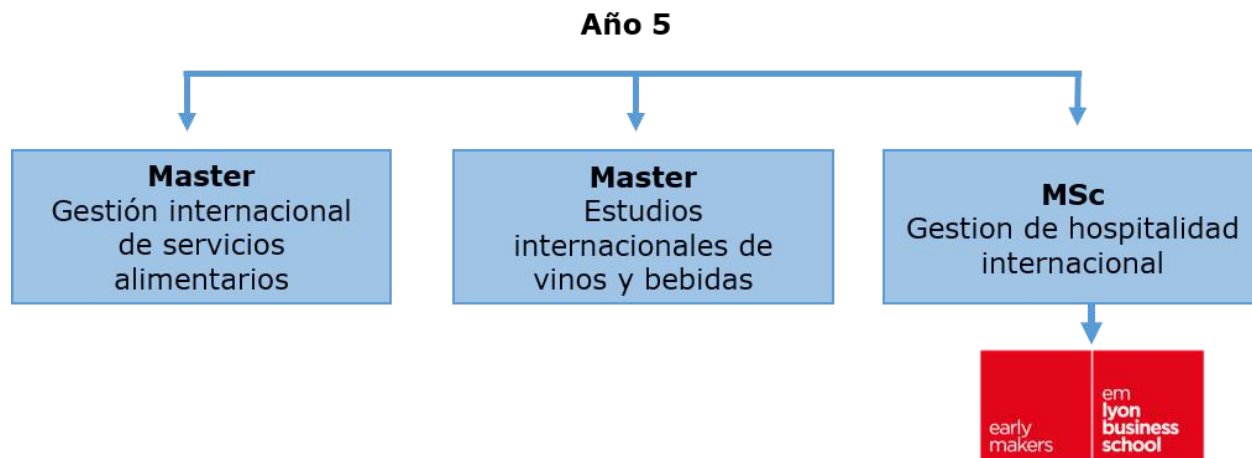
La especialización le permite desarrollar una mayor flexibilidad en un mundo profesional que cambia rápidamente. Está especialmente en línea con las necesidades de la empresa y su búsqueda de perfiles altamente calificados. Su especialización es uno de los pilares de su enfoque audaz hacia la experiencia del cliente. Satisface sus aspiraciones personales y profesionales.

Al final de este año 4, recibirá el título de Bachelor (Hons.) Otorgado por el Instituto Paul Bocuse. Su reconocimiento es tanto internacional como profesional. Su título también está registrado en el Registro Nacional de Certificación Profesional.

# Después del Bachelor

+18  
años

El estudiante ingresar al mercado laboral o puede continuar con sus estudios; el Instituto Paul Bocuse ofrece tres Máster a elegir.



## OPORTUNIDADES DE CARRERAS INMEDIATAS, VARIADAS E INTERNACIONALES

El 80% de nuestros jóvenes graduados ocupan puestos de habilidades gerenciales desde el primer empleo. La progresión hacia posiciones gerenciales se observa en los dos años siguientes para evolucionar, según el tamaño de la empresa, hacia puestos con altas responsabilidades.

Nuestros estudiantes también pueden recurrir a una sólida red de miles de graduados en más de 80 países. Casi el 70% de estos jóvenes graduados comienzan sus carreras en el extranjero.

El 100% de nuestros jóvenes graduados encuentran un trabajo dentro de los tres meses posteriores a su capacitación, teniendo en cuenta los deseos específicos de cada uno.

## OPORTUNIDADES EN EL CORAZÓN DE NUESTRO NEGOCIO RESTAURACIÓN

Gestión de restaurantes, creación de conceptos, consultoría, gestión de boutiques, control de gestión, F & B, importación / exportación de productos alimenticios, etc.

## OTRAS PERSPECTIVAS

Enseñanza, formación, relaciones con la prensa, gestión de clientes, asociaciones en eventos o publicación gastronómica, etc.



# BACHELOR HOSPITALITY MANAGEMENT

+18  
años

Un doble reconocimiento tanto en formación internacional como profesional. Su título también está registrado en el Registro Nacional de Certificación Profesional

## Iniciar en enero 2019

Aplicación al programa: 200 €  
100% en inglés  
Fecha límite de inscripción: 31 oct.

## Iniciar en septiembre 2019

Aplicación al programa: 200 €  
100% en francés /100% en inglés  
Fecha límite de inscripción: 30 abr.

Un equipo multidisciplinario de 140 profesionales y docentes altamente calificados. Entre ellos, casi 40 doctores o doctores combinan la experiencia académica con el conocimiento avanzado del sector hotelero y de restauración en su entorno global.

Nuestra facultad nos ha ganado un 1er lugar, desde la creación en 2010, de la CLASIFICACIÓN EDUNIVERSAL NACIONAL y haber recibido varias veces los TROFEOS DE LA PEDAGOGÍA.

Un entorno de formación de vanguardia que incluye el Royal Hotel-School 5 \* MGallery by Sofitel, la residencia del hotel y 6 restaurantes de aplicaciones entre Ecully y el centro de Lyon.

Un año de especialización que responde a la evolución de nuestros negocios para desarrollar experiencia.

Interacciones con el laboratorio de servicio donde la calidad de la relación con el cliente es el corazón de la investigación



# Carga curricular

+18  
años

## Año 1

Hostelería y  
servicio en  
restauración

Desde el primer año, se le ofrece el servicio internacional. Usted representa los valores de la empresa frente a una clientela multicultural. Perfecciona tus técnicas y tu espíritu de servicio, contactos de profesionales.

## Año 2-3

Gestión de  
alojamiento y  
restauración  
hotelero

En el segundo o tercer año, el intercambio universitario con nuestros socios, rigurosamente seleccionado entre las mejores escuelas de gestión hotelera, te brinda una apertura adicional al mundo y sus diferentes culturas. Es un elemento de personalización de tu curso de capacitación.

**Licencia  
profesional**

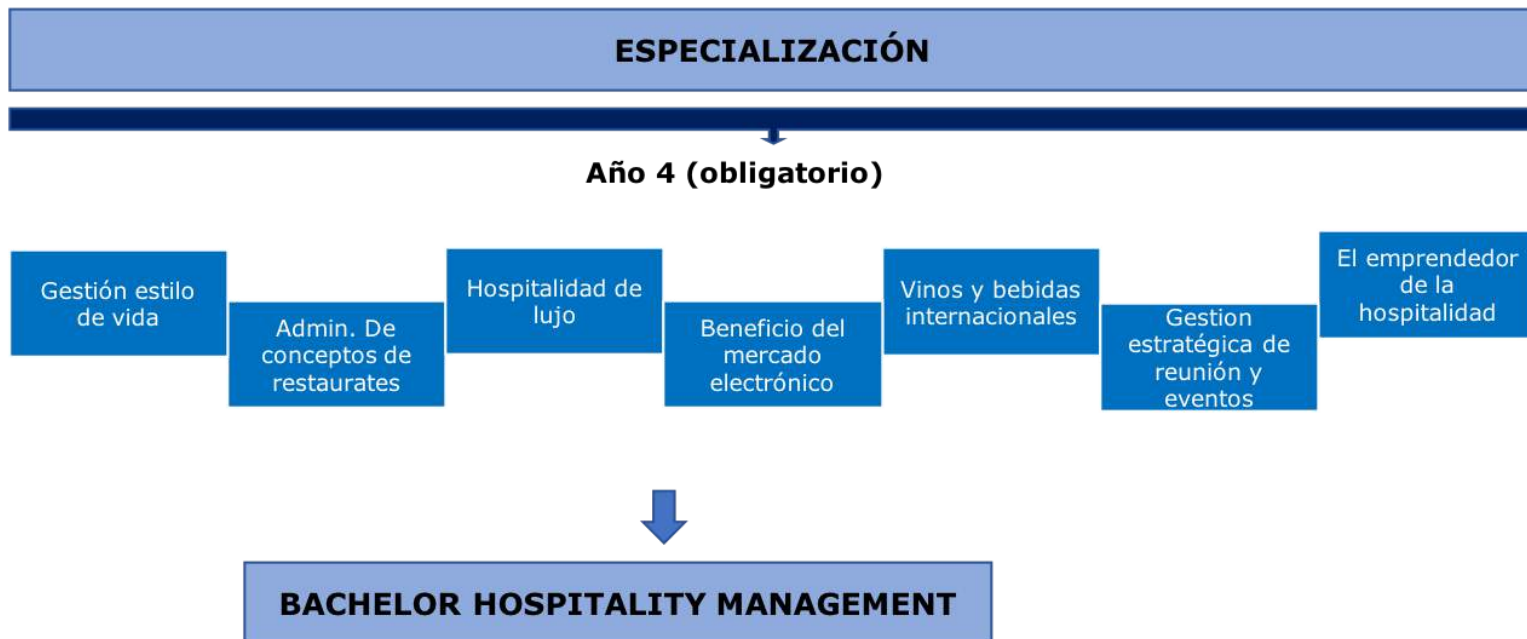
Al terminar este año 3, recibirá la Licenciatura Profesional en colaboración con

iaelyon  
SCHOOL OF MANAGEMENT

UNIVERSITÉ DE  
JEAN MOULIN

# Carga curricular

+18  
años



Nuestros programas se basan en las complejas necesidades de la industria, que está experimentando un cambio profundo. El mundo digital está sacudiendo las reglas.

Además del enfoque estandarizado de los fundamentos de gestión (finanzas, marketing, etc.) y las especificidades del sector (clubes de vacaciones, casinos, etc.), juntos creamos un nuevo enfoque 3D. Estás anclado en un universo que evoluciona muy rápido y tiende a evolucionar.

Como resultado, se convierte en un profesional flexible y creativo, con una visión más amplia para imaginar nuevos modelos en el negocio.

El estudiante ingresa al mercado laboral o puede continuar con sus estudios; el Instituto Paul Bocuse ofrece tres Máster a elegir.



## OPORTUNIDADES DE CARRERAS INMEDIATAS, VARIADAS E INTERNACIONALES

El 80% de nuestros jóvenes graduados ocupan puestos de habilidades gerenciales desde el primer empleo. La progresión hacia posiciones gerenciales se observa en los dos años siguientes para evolucionar, según el tamaño de la empresa, hacia puestos con altas responsabilidades.

Nuestros estudiantes también pueden recurrir a una sólida red de miles de graduados en más de 80 países. Casi el 70% de estos jóvenes graduados comienzan sus carreras en el extranjero.

El 100% de nuestros jóvenes graduados encuentran un trabajo dentro de los tres meses posteriores a su capacitación, teniendo en cuenta los deseos específicos de cada uno.

## OPORTUNIDADES EN EL CORAZÓN DE NUESTRO NEGOCIO RESTAURACIÓN

### HOTELES

Front office, gestión de operaciones, relaciones con los huéspedes, gestión de F & B, control de gestión, recursos humanos, seminarios y banquetes, ventas y marketing, gestión hotelera, etc.

### OTRAS PERSPECTIVAS

Enseñanza, formación, relaciones con la prensa, gestión de clientes, asociaciones en eventos o publicación gastronómica, etc.





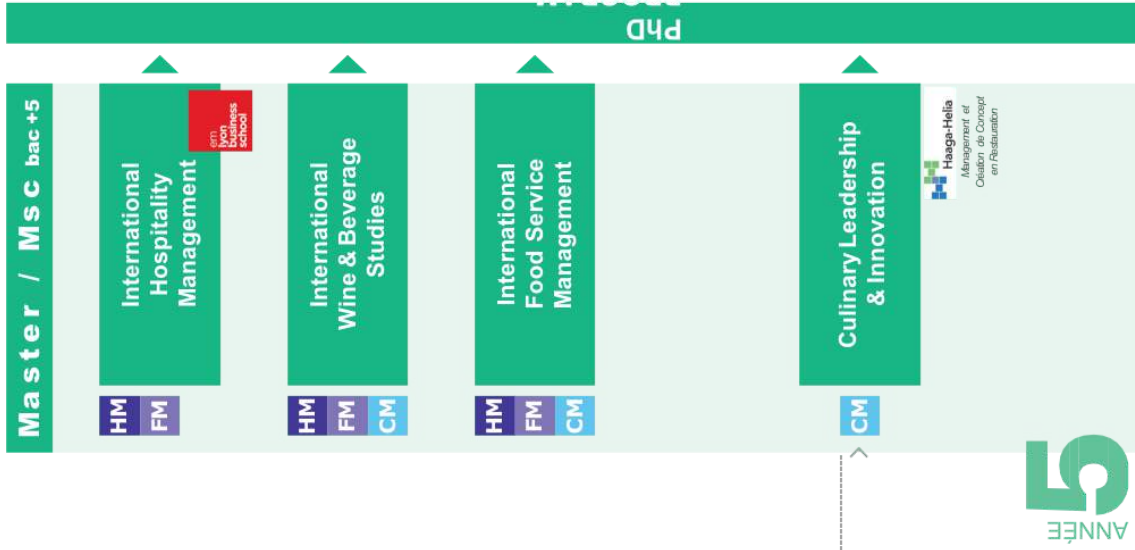
Pour renforcer votre employabilité, les programmes sont susceptibles d'évoluer.

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

# Mapa curricular

+18 años

Programas(s) abiertos(s) al Bachelior:  
**HM** Hospitality Management  
**FM** Food service Management  
**CM** Culinary arts Management



## INSCRIPCIÓN

- Para realizar su inscripción es necesario ingresar a la página [www.institutpaulbocuse.com](http://www.institutpaulbocuse.com), seleccionar el programa de su preferencia y seguir cada uno de los pasos que ahí se le indiquen.
- Recibirá dos correos con la finalidad de acceder a su espacio personal como candidato en la plataforma. Deberá revisar si no se encuentran como SPAMs

Las etapas de la candidatura son:

### ETAPA 1: CANDIDATURA EN LINEA

- Los documentos que deberá subir a la plataforma son:
  - CV (actualizado)
  - Carta de motivación en francés (mínimo 300 palabras)
  - Copia de identificación
  - 2 cartas de recomendación
  - Las 3 últimas boletas de calificaciones
  - Diploma (si ya lo tiene)
- Pago de los gastos de generación de expediente (200 euros)

### ETAPA 2: VERIFICACIÓN DE SELECCIÓN

### ETAPA 3: DÍA DE SELECCIÓN

- Si su expediente se conserva, puede registrarse para uno de nuestros días de selección, que incluye:
  - 5 pruebas de preguntas múltiples en línea
  - 1 entrevista individual
  - 1 entrevista en grupo

### ETAPA 4: DECISIÓN FINAL

- Su expediente completo será evaluado por el comité de selección.

### ETAPA 5: RESULTADO

- El resultado del comité de selección será comunicado a usted vía mail.

## CUOTAS DE SOLICITUD

La solicitud se realiza en línea directamente en el sitio y los costos inherentes a ella son los mismos para todos nuestros programas: 200 €.

## DETALLE DE LOS GASTOS DE INSCRIPCIÓN

### 1.- CUOTA DE ESTUDIO

#### GASTOS DE INSCRIPCIÓN

Una vez declarado admisible y para confirmar su registro, el candidato deberá abonar el importe de las tasas de registro en la fecha indicada en el correo o correo electrónico de admisión.

Esta cantidad, que constituye un depósito, no es reembolsable en caso de retiro, excepto en caso de falta de diploma al presentar la prueba, en caso de no obtener la visa necesaria para continuar los estudios en Francia en la presentación de la prueba (para los estudiantes que la necesiten), en caso de retiro dentro de 2 semanas a partir de la fecha de pago o "fuerza mayor".

#### GASTOS DE MATRICULA

Incluyen conferencias, visitas y conferencias organizadas por el Instituto.

### 2.- GASTOS ADICIONALES

#### UNIFORMES, ROPA Y EQUIPAMIENTO PROFESIONAL

El kit se entrega el día de ingreso e incluye: el uniforme y según los programas, los atuendos y los materiales profesionales

#### COMIDAS Y BEBIDAS

Al comienzo de cada año académico, a la tarjeta de estudiante se le cobra una cantidad acreditada en la cuenta del estudiante por una suma considerada como el consumo mínimo gastado en comidas y bebidas en los distintos puntos de venta del campus. La cantidad prepaga debe ser consumida durante el año académico; No es reembolsable ni transferible a otro año. Los estudiantes pueden recargar sus tarjetas en cualquier momento.

#### MATERIAL PEDAGÓGICO

Incluye: Tarjeta Internacional de Estudiante ISIC, Kit de ingreso, Materiales y Materiales de Enseñanza, Derechos de Autor, Licencias MS Office 2013 y 2016, Cesim Business Game, e-Library.

**Tenga en cuenta que el estudiante tendrá que tener una computadora portátil (PC o Mac). Las especificaciones técnicas se especificarán en la carta de admisión.**

#### INSCRIPCIÓN A LA RED DE EGRESADOS

Con más de 3,000 graduados en casi 100 países en todo el mundo, la red de "Alumni" se distingue por sus acciones profesionales y multidisciplinarias al servicio de estudiantes y graduados. La membresía anual permite estar informado, en prioridad, de las oportunidades de la red: acceso al directorio de graduados, conexiones, reuniones de exalumnos, ofertas de trabajo, ofertas de privilegios ...

## ACTIVIDADES DEPORTIVAS Y DE OCIO

La práctica de un deporte y el enriquecimiento cultural son una parte integral de la capacitación en el Instituto para promover el desarrollo y el bienestar. Las actividades están organizadas por el equipo del Campus. La membresía es anual.

## MODALIDADES DE PAGO Y DE FINANCIAMIENTO

### FACTURACIÓN

La factura por gastos de estudio y costos adicionales se establece anualmente. El acuerdo puede ser escalonado en cuatro plazos.

### BECAS DE ESTUDIOS DE LA FUNDACIÓN GÉRARD ET GILLES PÉLISSON PARA EL INSTITUTO PAUL BOCUSE

Diez becas en criterios sociales y cuatro becas de excelencia se otorgan a estudiantes de 1er año tanto para las temporadas de otoño como de invierno. Las condiciones de los premios y las solicitudes de becas están disponibles en el sitio web del Instituto Paul Bocuse.

### PRESTAMOS ESTUDIANTILES

El Instituto Paul Bocuse ha negociado tarifas preferenciales con bancos asociados para facilitar el financiamiento de los estudios. (Ver condiciones en nuestro sitio web Presencia de socios durante Open Days).

## ALOJAMIENTO RESIDENCIA HOTELERA DEL INSTITUTO

Ubicado a 5 minutos a pie de la escuela, ofrece 114 habitaciones individuales y dobles para no fumadores, todas equipadas con baño, lavabo y ducha.

Las instalaciones públicas están disponibles, como la sala de TV, una lavandería con secadora, una zona deportiva, wifi de alta velocidad, máquinas de café y un aparcamiento exterior gratuito para 50 personas. El acceso es muy fácil en transporte público desde el centro de Lyon y la estación Lyon Perrache (descripción detallada de la residencia en el sitio web).

La reserva de las habitaciones es posible después del pago de las tasas de inscripción. Las habitaciones están reservadas de manera prioritaria a los estudiantes de 1er año, la atribución de las habitaciones se realiza a partir del recibo de las tarjetas de inscripción, según los lugares disponibles.

La Dirección de la residencia otorga una regulación interna precisa a cada estudiante con motivo de la entrega de las llaves y el inventario de los accesorios.

Habitación individual desde 500 € hasta 560 € Habitación doble desde 430 € por persona.

La facturación es mensual. La residencia es un acuerdo, los estudiantes pueden beneficiarse de Asistencia de Vivienda (APL).



## BACHELOR CULINARY MANAGEMENT

BACHELOR MANAGEMENT INTERNATIONAL DESARTS CULINAIRES BACHELOR IN INTERNATIONAL CULINARY ARTS MANAGEMENT		Año 1		Año 2		Año 3	
Nacionalidad		Francesa	No francesa	Francesa	No francesa	Francesa	No francesa
Gastos de inscripción		1 700 €	2 700 €				
Gastos de matrícula		11 700 €	11 700 €	11 700 €	11 700 €	11 700 €	11 700 €
<b>TOTAL GASTOS DE ESTUDIO</b>		<b>13 400 €</b>	<b>14 400 €</b>	<b>11 700 €</b>	<b>11 700 €</b>	<b>11 700 €</b>	<b>11 700 €</b>

BACHELOR MANAGEMENT INTERNATIONAL DES ARTS CULINAIRES BACHELOR IN INTERNATIONAL CULINARY ARTS MANAGEMENT		Año 1		Año 2		Año 3	
Uniformes, ropa, material profesional		1 400 €					
Comidas y bebidas		1 600 €		1 600 €		1 600 €	
Material pedagógico		700 €		700 €		700 €	
Inscripción a la red de egresados		100 €		100 €		100 €	
Actividades deportivas & de ocio		100 €		100 €		100 €	
<b>TOTAL GASTOS COMPLEMENTARIOS</b>		<b>3 900 €</b>		<b>2 500 €</b>		<b>2 500 €</b>	

## BACHELOR FOODSERVICE MANAGEMENT

BACHELOR (HONS) MANAGEMENT INTERNATIONAL DE LA RESTAURATION BACHELOR (HONS) IN INTERNATIONAL FOOD SERVICE MANAGEMENT		Año 1		Año 2		Año 3		Año 4	
Nacionalidad		Francesa	No francesa	Francesa	No francesa	Francesa	No francesa	Francesa	No francesa
Gastos de inscripción		1 700 €	2 700 €						
Gastos de matrícula		11 700 €	11 700 €	11 400 €	11 400 €	11 400 €	11 400 €	11 400 €	11 400 €
<b>TOTAL GASTOS DE ESTUDIO</b>		<b>13 400 €</b>	<b>14 400 €</b>	<b>11 400 €</b>	<b>11 400 €</b>	<b>11 400 €</b>	<b>11 400 €</b>	<b>11 400 €</b>	<b>11 400 €</b>

BACHELOR (HONS) MANAGEMENT INTERNATIONAL DE LA RESTAURATION BACHELOR (HONS) IN INTERNATIONAL FOOD SERVICE MANAGEMENT		Año 1		Año 2		Año 3		Año 4	
Uniformes, ropa, material profesional		1 400 €							
Comidas y bebidas		1 600 €		1 600 €		1 600 €		1 600 €	
Material pedagógico		700 €		700 €		700 €		700 €	
Inscripción a la red de egresados		100 €		100 €		100 €		100 €	
Actividades deportivas & de ocio		100 €		100 €		100 €		100 €	
<b>TOTAL GASTOS COMPLEMENTARIOS</b>		<b>3 900 €</b>		<b>2 500 €</b>		<b>2 500 €</b>		<b>2 500 €</b>	

## BACHELOR HOSPITALITY MANAGEMENT

BACHELOR (HONS) MANAGEMENT INTERNATIONAL DE L'HOTELLERIE BACHELOR (HONS) IN INTERNATIONAL HOSPITALITY MANAGEMENT		Año 1		Año 2		Año 3		Año 4	
Nacionalidad		Francesa	No francesa	Francesa	No francesa	Francesa	No francesa	Francesa	No francesa
Gastos de inscripción		1 700 €	2 700 €						
Gastos de matrícula		11 400 €	11 400 €	11 400 €	11 400 €	11 400 €	11 400 €	11 400 €	11 400 €
<b>TOTAL GASTOS DE ESTUDIO</b>		<b>13 100 €</b>	<b>14 100 €</b>	<b>11 400 €</b>	<b>11 400 €</b>	<b>11 400 €</b>	<b>11 400 €</b>	<b>11 400 €</b>	<b>11 400 €</b>

BACHELOR (HONS) MANAGEMENT INTERNATIONAL DE L'HOTELLERIE BACHELOR (HONS) IN INTERNATIONAL HOSPITALITY MANAGEMENT		Año 1		Año 2		Año 3		Año 4	
Uniformes, ropa, material profesional		1 300 €							
Comidas y bebidas		1 600 €		1 600 €		1 600 €		1 600 €	
Material pedagógico		700 €		700 €		700 €		700 €	
Inscripción a la red de egresados		100 €		100 €		100 €		100 €	
Actividades deportivas & de ocio		100 €		100 €		100 €		100 €	
<b>TOTAL GASTOS COMPLEMENTARIOS</b>		<b>3 800 €</b>		<b>2 500 €</b>		<b>2 500 €</b>		<b>2 500 €</b>	

## 100% DE EMPLEO

- Para el año 2030, la Organización Mundial del Turismo estima que la cantidad de viajeros asciende a 2 mil millones. Elegir la ruta de la industria de la hostelería y la gastronomía brinda la seguridad de encontrar un trabajo con una dimensión internacional, potenciando y evolucionando, al final del curso.
- Más de un tercio de nuestros estudiantes son reclutados directamente desde nuestro campus.
- Más de 2000 ofrece pasantías y puestos de trabajo calificados en Francia y en el mundo.
- Más de 500 grupos y empresas eligen darle la bienvenida a sus equipos.
- El 100% de nuestros jóvenes graduados están empleados, cumpliendo plenamente con sus expectativas dentro de los 3 meses posteriores a la graduación.

## VIVE TOTALMENTE CADA EXPERIENCIA

- Dependiendo de la capacitación elegida, las oportunidades de carrera están inmediatamente en línea con sus aspiraciones. Estas oportunidades se encuentran en todo el mundo, como lo demuestra la presencia de nuestros graduados en casi 80 países.
- El 70% de nuestros graduados realizan una función de Alta Dirección.
- El 87% de nuestros graduados tienen un trabajo directamente relacionado con el sector.

## EN EL CORAZÓN DE NUESTRA EDUCACIÓN, EL DESEO DE INGRESAR Y DE INNOVAR

- Según Yannick Alléno (chef 3 estrellas), en el Instituto Paul Bocuse, nuestros graduados tienen el 33% de vivir su sueño empresarial dentro de los 5 años posteriores al final de sus estudios.
- Y este sueño no tiene límites. Los líderes de actividad, nuestros graduados también son empresarios y creadores de empleo.
- El Instituto Paul Bocuse continúa alentando el espíritu emprendedor:
- Gracias a nuestro acelerador de carrera que es compatible con los proyectos más excepcionales.
- Nuestro desafío Food Tech dedica los mejores proyectos dos veces al año.
- Además de una plataforma web reservada para miembros de nuestra comunidad, el Institut Paul Bocuse tiene una aplicación móvil con geolocalización. Proporciona una forma interactiva e innovadora de acceder instantáneamente a toda la red de emprendedores Alumni.
- Hoy, casi 400 instituciones se han creado en todo el mundo desde el nacimiento de nuestra escuela.

**Detrás de cada deseo de  
viajar a FRANCIA,  
se esconde el proyecto de una  
persona única**