

Bienvenue à Trait d'union ACCOR

Rencontre
Le 12 Juin 2023

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

« Faire rentrer nos petits métiers à l'université »

Gérard Pélisson

NOTRE ADN

UNE ÉCOLE MÉTIER D'EXCELLENCE ET UNE ÉCOLE D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

UNE ÉCOLE
PLURIDISCIPLINAIRE :

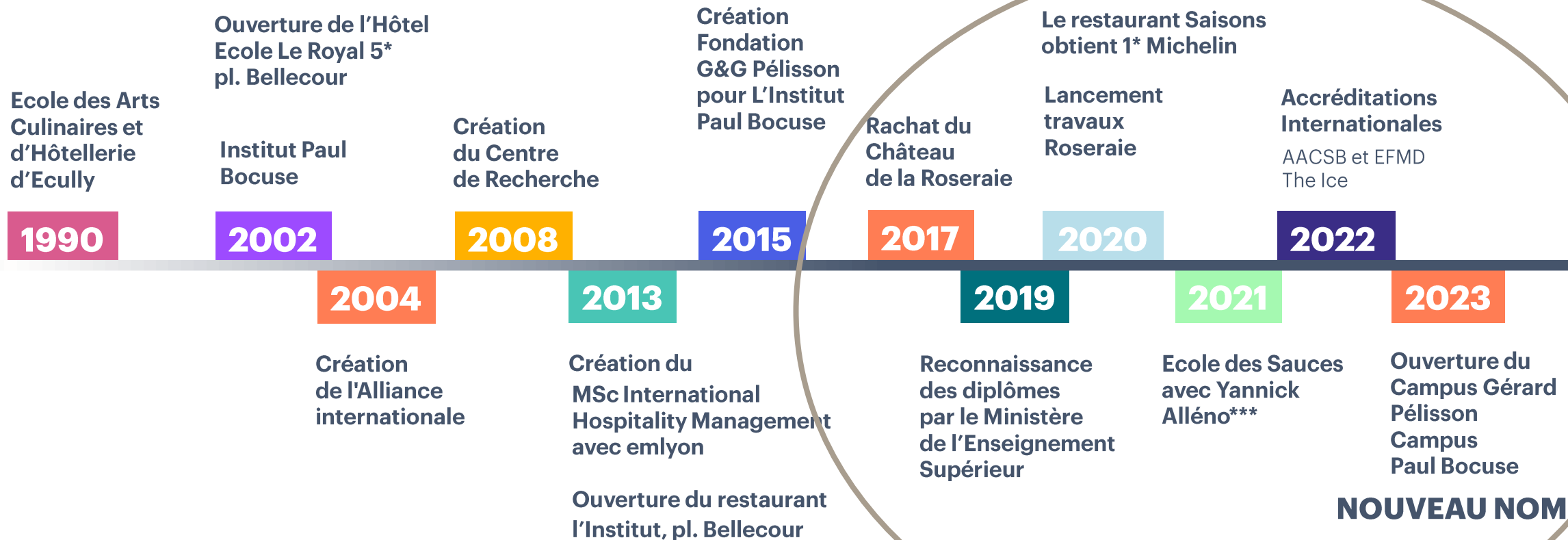


Un environnement applicatif
unique

Un **suivi individuel** pour
développer potentiel et soft skills

Un campus international inspirant

UNE HISTOIRE EN MOUVEMENT



UN ÉCOSYSTÈME UNIQUE DE TRANSMISSION

**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'UNSTITUT**



UNE ÉCOLE DE MANAGEMENT POUR L'EXCELLENCE DE NOS MÉTIERS

DES FORMATIONS
**BACHELOR,
MSC/MASTER
DEGREE,
DOCTORAT**

4 FILIÈRES :
ARTS CULINAIRES,
PÂTISSERIE,
RESTAURATION,
HÔTELLERIE

UNE DIMENSION
ACADÉMIQUE
ENRICHIE PAR UNE
ÉQUIPE DE GRANDS
PROFESSIONNELS

5000 **ALUMNI**
ENGAGÉS,
UNE FIERTÉ
D'APPARTENANCE
DANS 90 PAYS

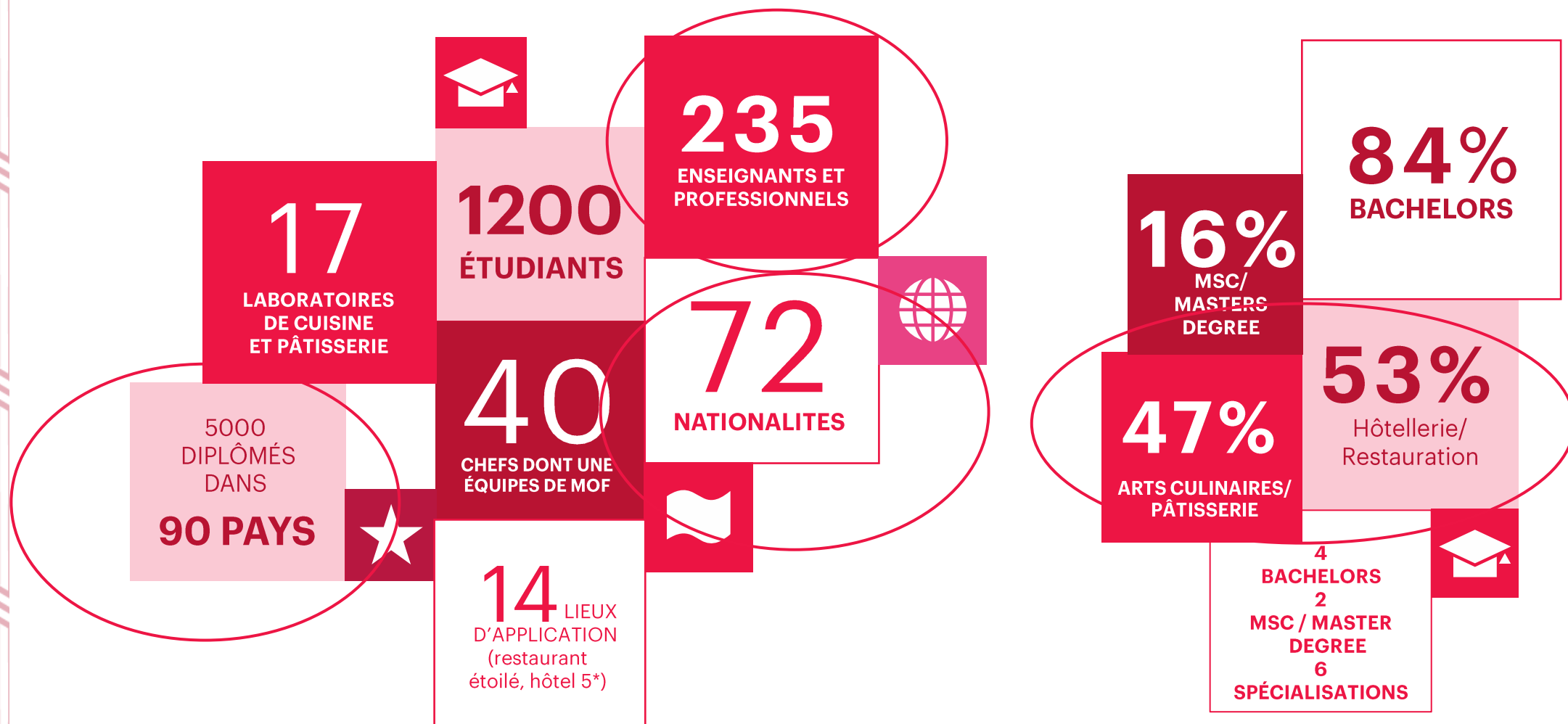
UN ENVIRONNEMENT APPLICATIF UNIQUE

4 lieux pédagogiques de restauration et d'hôtellerie

- **RESTAURANT SAISONS 1***
Restaurant gastronomique,
Relais & Châteaux, seul
restaurant école étoilé
Michelin en France
- **HÔTEL LE ROYAL 5***
Situé au cœur de Lyon,
il est le premier
Hôtel-école 5* au monde
- **RESTAURANT L'INSTITUT**
Restaurant bistrannique
situé au pied de l'Hôtel Le
Royal
- **RESTAURANT EXPÉRIENCE**
Restaurant expérimental du
centre de recherche



L'INSTITUT EN CHIFFRES



L'INSTITUT EN CHIFFRES

UNE ÉCOLE INTERNATIONALE



72

NATIONALITES
avec plus de 30%
d'étudiants étrangers

33%

DU CORPS
PROFESSORAL
INTERNATIONAL

100%

ENGLISH TRACK

UNE ÉCOLE INCLUSIVE

360

BOUSIERS



1,5M€
de bourses

EMPLOYABILITÉ & ENTREPRENARIAT

96%

D'INSERTION
PROFESSIONNELLE
À 6 MOIS

18%

DE DIPLÔMÉS
ENTREPRENEURS



UNE EXCELLENCE ACADÉMIQUE ACCRÉDITÉE

FRANCE



EUROPE



ACCREDITED MEMBER



RÉCOMPENSES ET CLASSEMENTS



MEILLEUR BACHELOR FRANÇAIS

catégorie Tourisme & Hôtellerie,
Eduniversal depuis 2009



MEILLEUR MASTER EN MANAGEMENT DE L'HÔTELLERIE

Eduniversal 2023



MEILLEUR PROGRAMME INTERNATIONAL INNOVANT

World Hospitality Award



MEILLEURE EXPÉRIENCE ÉTUDIANTE

The Ice

DES ALLIANCES STRATÉGIQUES ET INTERNATIONALES



Top French
Hospitality
& Tourism
Schools



**Un nouveau
chapitre
pour construire
l'avenir**

2



LE CAMPUS GERARD PÉLISSON DEDIE À L'HÔTELLERIE



UN PROJET INITIÉ EN 2017
UN CHANTIER DE 3 ANS POUR :

- **Se développer pour doubler notre capacité d'accueil**
- **Offrir un cadre d'étude et d'épanouissement aux plus hauts standards internationaux**
- **Créer des pôles dédiés à nos métiers**
- **Architecte: Mathias Soulier**

UN CAMPUS INSPIRANT

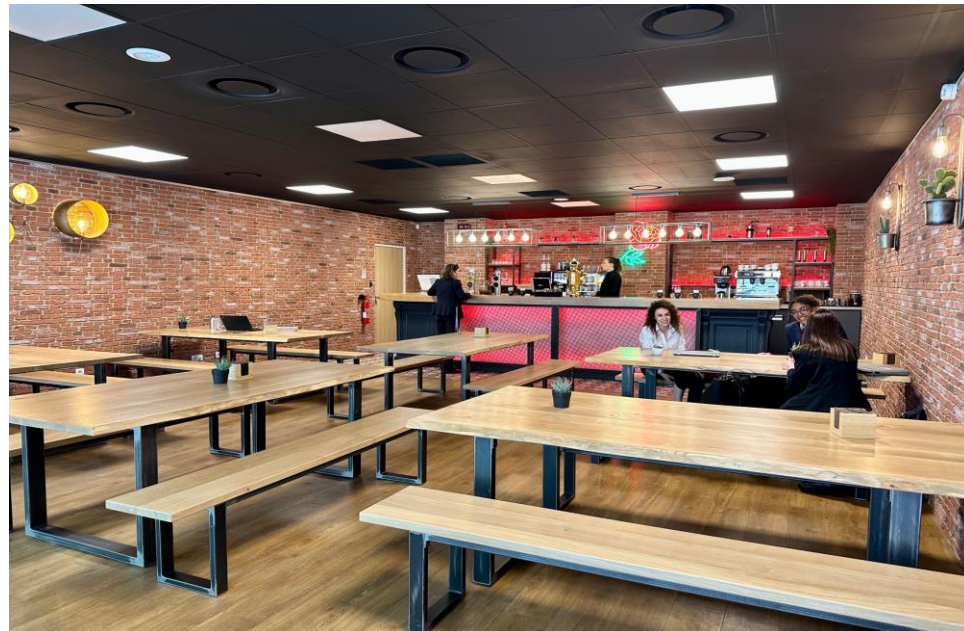


Une Œuvre architecturale audacieuse

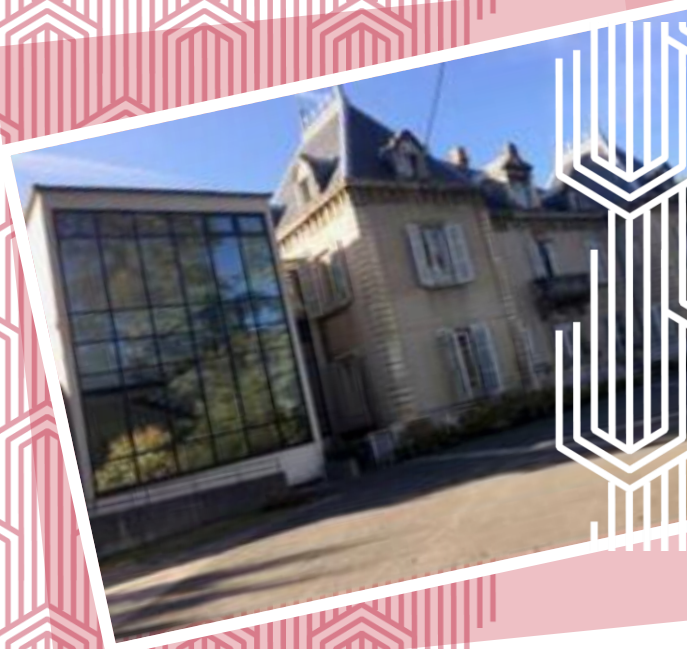
- **22 SALLES DE COURS MODULABLES**
- **UN AMPHITHÉÂTRE DE 250 PLACES**
- **DES ESPACES DE COWORKING**
- **DES INFRASTRUCTURES MODERNES ÉQUIPÉES DES DERNIÈRES TECHNOLOGIES**
- **UN BAR D'APPLICATION**



CARNET DE CHANTIER



CARNET DE CHANTIER



CARNET DE CHANTIER





Campus «Gérard Pelisson »
L'hôtellerie à la française pour inspirer les futures générations
Une réalisation de PY Rochon

CARNET DE CHANTIER

UN PARCOURS INITIATIQUE À LA DÉCOUVERTE DE L'HÔTELLERIE

- 1 LA CONCIERGERIE** - 47 m²
 - l'Institut dans sa diversité
 - ses donateurs et partenaires
 - son agenda de la journée, du mois, de l'année
- 2 LA RÉCEPTION** - 48 m²
 - l'accueil du client
 - l'expérience client
 - la relation humaine
- 3 LE GRAND SALON** - 56.80 m²
 - les architectures des bâtiments
 - et Leur décoration intérieure
- 4 LA BIBLIOTHÈQUE** - 42 m²
 - la communication verbale/écrite
 - branding
 - multimédia
- 5 LE BAR LA TERRASSE** - 40+18 m²
 - la créativité
 - les normes identitaires
 - arts de la table
 - spas wellness

SURFACE TOTALE 317 M²



MAINTENANT



BACHELOR MANAGEMENT INTERNATIONAL DE L'HÔTELLERIE

BAC +4 *visé par le ministère Enseignement Supérieur*
Mobilité internationale
5 spécialisations



BAC+5 Master msc en partenariat **EM LYON**
LYON-PARIS-LAS VEGAS
N°1 Master Tourisme & Hotellerie **en 2022**

**Management de
l'Hôtellerie de Luxe**

**Management de
l'Hôtellerie de Lifestyle**

**Stratégies de revenus
en hôtellerie & restauration**

**Management stratégique
de l'événementiel**

**Management & entrepreneuriat
de l'Hôtellerie**

POUR UN CAMPUS GLOBAL DE 17 000M²



**CAMPUS
PAUL BOCUSE**
6 700 m²

- Restaurant Gastronomique
- Cuisines d'apprentissages
- Amphithéâtre culinaire
- Salles de cours Arts Culinaires
- Centre de Recherche



**PÔLE
INNOVATION**
3 900 m²



**CAMPUS
GÉRARD PÉLISSON**
6 500m²

- Accueil, Parcours initiatique Hôtellerie
- Salles de cours Hôtellerie & Management
- Pôle digital et co-working
- Delivery concept
- Amphithéâtre

- Résidence étudiante d'application
- Salle de cours post-grad
- Laboratoire des services
- Salle Immersive multi-sensoriel

Un nouveau nom
un nouvelle
ambition



OBJECTIFS DU NAMING

**INCARNER
LA PLURALITÉ
DE NOS FORMATIONS**

**ÊTRE EN PHASE
AVEC LA NOUVELLE
DIMENSION DE
L'ÉCOLE**

**INCARNER
LA MODERNITÉ**

OBJECTIFS DU NAMING

**AFFIRMER
NOTRE ANCRAGE
TERRITORIAL**

**DANS LA CONTINUITÉ :
GARDER L'INSTITUT**

**RAYONNER
À L'INTERNATIONAL**

OBJECTIFS DU NAMING

DIRE LES SPÉCIFICITÉS DE L'INSTITUT

Une école d'excellence
mais pas seulement.

EXCELLENCE

EDUCATION

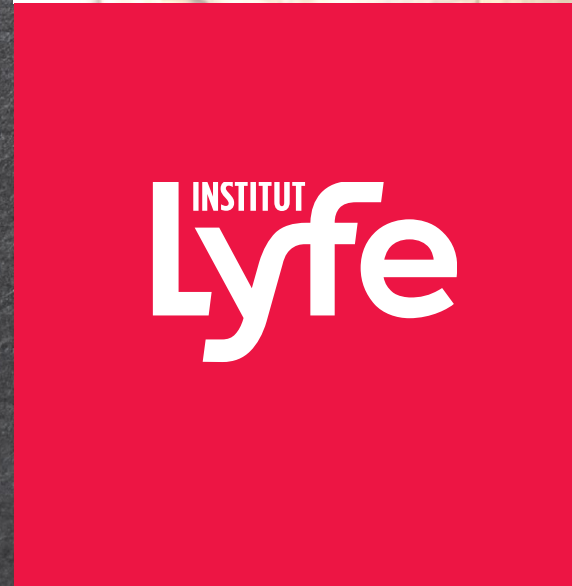
EXPLORATION

EXPERIENCE

A group of nine young people, five men and four women, are posing for a photo outdoors. They are all dressed in white formal attire. The men are wearing white shirts, some with ties or decorative necklaces, and light-colored trousers. The women are wearing white dresses or skirts with various styles of tops, some with wide belts. They are standing in front of a stone building with large windows. To the left, there is a white tent structure decorated with colorful triangular flags and pink pom-poms. The overall atmosphere is festive and celebratory.

Plus qu'une école, une école de vie

EN IMAGES



UN NOUVEAU NOM POUR SERVIR LES AMBITIONS STRATEGIQUES

**Internationalisation
renforcée**

**Diversification
des programmes**

**Poursuite
des accréditations**

**Poursuite de notre politique
volontariste en matière
d'égalité des chances**

**Etre un acteur
vertueux de la société
avec un engagement
environnemental et sociétal**

LA FONDATION INSTITUT LYFE

(anciennement Fondation G&G Péligsson pour l'Institut Paul Bocuse)
en quelques mots

MERCI DE VOTRE ATTENTION

Pour en savoir plus et poser toutes vos questions, venez échanger avec notre équipe :



Sylvie PELISSON

Présidente
Fondation Institut Lyfe



Nathalie PERRIN

Déléguée général



Corinne BERTY

Responsable mécénat et
communication



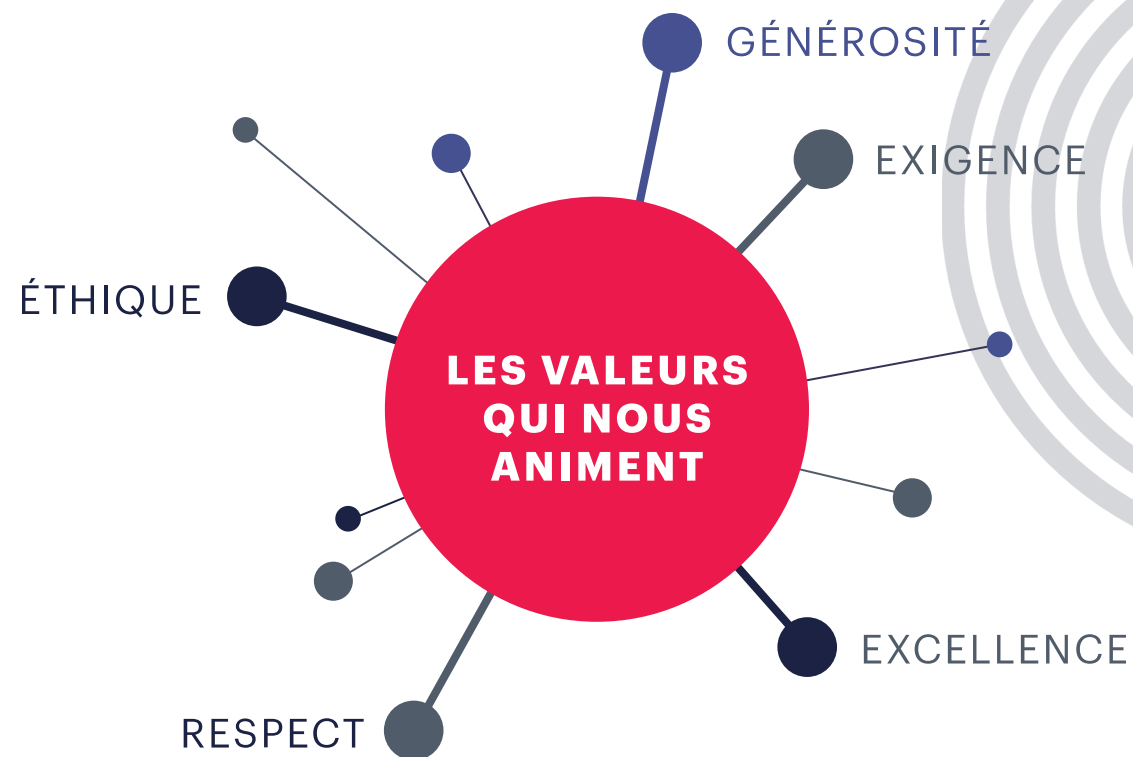
Gianni PARDUCCI

Chargé de communication
et mécénat

Garantir la vision originale des fondateurs

- © Préserver la pérennité de l'école en **assurant son indépendance, son statut d'intérêt général non lucratif,**
- © Continuer de génération en génération à être un **moteur d'innovation et d'excellence** incarnant **l'Art de vivre à la française.**

Faire vivre les valeurs qui nous animent





FONDATION INSTITUT LYFE EN CHIFFRES

+ 9,4 M€

Collectés
depuis 2016

50

Entreprises mécènes

1

Communauté
de mécènes
engagés

1

Fonds de
solidarité

358

Bourses attribuées
pour un montant de

+ 1,2 M€

3

Thèses financées par
des mécènes

3

Bourses doctorales attribuées

1

Projet de recherche co-financé

Dans les pas de Gérard Pélisson, la Fondation soutient 4 projets :

CAMPUS



RECHERCHE

**PROGRAMME DE BOURSES
&
FONDS DE SOLIDARITÉ**



**EXCELLENCE ACADÉMIQUE
&
INNOVATION PÉDAGOGIQUE**



NOTRE PROGRAMME DE BOURSES pour les étudiants admis en 1^{ère} année de Bachelor



BOURSE D'EXCELLENCE

Critère d'éligibilité :

mention TB au baccalauréat



BOURSE ÉGALITÉ DES CHANCES

Critères d'éligibilité :

être boursier CROUS
+ 12/20 de moyenne au baccalauréat

1 seule demande par étudiant

MONTANTS ATTRIBUÉS

Barème 2023-2024

BOURSE D'EXCELLENCE

Montant fixe annuel attribué

- 2 500 €/an pour les bachelors Hôtellerie et Restauration
- 3 000 €/an pour les bachelors Arts Culinaires et Pâtisserie

BOURSE ÉGALITÉ DES CHANCES

Montant calculé en fonction de l'échelon de la bourse CROUS obtenu

- Pour les étudiants ayant un échelon 7 : financement de 100% des frais de scolarité



MERCI
DE VOTRE
SOUTIEN

INSTITUT Lyfe

MANAGEMENT
EN ARTS CULINAIRES
& HÔTELLERIE

LYON FOR EXCELLENCE

