

INSTITUT PAUL BOCUSE

王牌项目：

厨艺管理本科

PAUL
INSTITUT
BOCUSE



专业优势

厨艺管理本科课程将帮助您开启国际职场，为今后在餐厅、甜点和厨艺活动领域担任创意和创新高级经理成为相关领域的创业企业家做好准备。本课程旨在培养学生将管理与先进烹饪技术相结合的技能。课程教学在世界范围内获得广泛认可，完成课程学习后，学生们将获得学士学位。

教学团队由教授、国际专家和20名常驻专业厨师组成，其中3人是MOF获得者。这支拥有丰富经验的专业团队前后共获得30颗米其林之星。

学院的国际主厨委员会代表了世界各地现代法国美食发展的最高水准，并为我们的教学带来全球化的创新思维。委员会成员包括12名国际知名大厨：Yannick Alléno (法国) - 平松裕之 (日本) - 托马斯凯勒 (美国) - 诺曼德·拉普赖斯 (加拿大) - 米歇尔·鲁 (英国) - 安东尼奥·桑蒂尼 (意大利) - 克劳德·特罗格罗斯 (巴西) - 恩里克奥尔维拉 (墨西哥) 等。

顶尖烹饪设备：学院拥有6个根据不同烹饪技术特定的厨房实验室、3个糕点实验室、1个面包房以及6间学生实践餐厅。

创意与创造模块：与圣艾蒂安艺术与设计学院 (ESADSE) 合作。

未来深造：学生毕业后可选择在学院继续专业深造学习或攻读Bac +5硕士学位；厨艺领导力及厨艺创新双文凭硕士学位

国际交流与合作：INSTITUT PAUL BOCUSE与50所厨艺及酒店管理顶尖院校合作，学生就读期间有机会到合作院校交流学习。这为学生提供一个向世界开放、体验不同文化的宝贵机会，也是学院教学个性化培养的重要体现。

注重学生实践：在学校就读期间，学生将到不同概念餐厅实习，并有机会参与多项重大国际活动。不但可以提高自己的技术水平、培养全面的管理协调能力，还能探索适合自己的未来创业道路。

专业介绍

01

开学日期（每年两季开学）

- 2021年4月：可选择法语或英语授课
- 2021年9月：可选择法语或英语授课

02

学制

三年

03

学费

12,000€

04

语言要求

英语授课:雅思5.5及以上

法语授课:法语B2及以上

05

申请截止时间

· 2021年春季开学季:2021年1月31日

· 2021年秋季开学季:2021年5月15日

课程设置

第一年:培养好奇心和分析能力

厨艺、甜点基础及管理课程

第二年:实现有效管理

食品设计及管理技能提升课程

第三年:

在七个专业方向中选择:奢侈星级料理、高阶西点、日式料理与日餐文化、国际融合料理、轻食料理、宴会策划(与Potel&Chabot集团合作)、度假村餐饮管理

在美食方面有着悠久历史的Potel & Chabot公司,由甜点大师让-费朗索瓦·波戴尔(Jean-François Potel)和法国王室著名厨师艾田·夏博(Étienne Chabot)于1820年创立于巴黎。他们为王室、官方机构提供服务,也为法国铁路组织过若干大型揭幕仪式。此后,Potel & Chabot公司成为高端招待会的标志性餐饮服务提供商,为各大奢侈品、高级服饰、时尚和珠宝公司在巴黎、法国,乃至外国的招待会提供服务。

POTEL & CHABOT
PARIS

继续深造

学生在完成三年的厨艺管理课程学习后,可选择:

1.继续在学校进行为期一年的专业深造学习

> 会展策划及活动管理

> 酒店业创业学

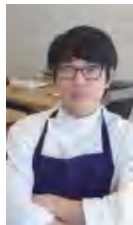
> 国际酒水与饮料管理

2.攻读学院与UAS HAAGA-HELIA芬兰哈格应用技术大学合作开设的硕士学位课程——厨艺领导力及厨艺创新



就业出路

100%的学生一毕业就能找到合适的工作,其中45%的厨艺管理专业毕业生在第一份工作中担任管理岗位。主要就业领域包括:餐厅主厨、活动餐饮、航空公司、铁路与船舶餐饮,个人创业或家庭厨师等。同时也可以进入相关餐饮服务领域就职,如烹饪培训、餐饮质量审查、烹饪杂志出版机构或担任采购与供应经理等。



Younghoon Lee (2012届)

“我之所以决定到法国里昂定居,就是为了这座世界“美食之都”开创自己的餐厅。”

在韩国完成餐饮领域的基础培训后,Younghoon Lee选择到INSTITUT PAUL BOCUSE深造法餐烹饪技术。现为里昂6区Passe Temps餐厅老板,该餐厅提供融合韩式风味的精致法餐,并于2016年获得米其林一星评级。



010-85236291



www.institutpaulbocuse.com



china@institutpaulbocuse.com



@InstitutPaulBocuse



INSTITUT PAUL BOCUSE 金奖项目：

酒店管理双学位本科
(与里昂三大合作)

INSTITUT
BOCUSE



自2009年起, 酒店管理专业连续十年在EDUNIVERSAL最佳本科学士项目国家排名(旅游与酒店类)中位列第一。



专业优势

顶级教学团队(由拥有不同背景的140名专业人士组成, 其中近40人获得博士学位)

独特的教学环境是课程的另一大特色。专业课程的教学地点在雅高集团旗下的五星级美憬阁索菲特里昂皇家酒店, 还配有酒店式公寓以及六家实践餐厅。学院为每位学生安排**高管导师进行一对一辅导**, 学生还可以向学院的贝里松基金会(Fondation Péligsson) **申请经费完成个人项目**。

采用世界顶级酒店管理培训模式, 通过四年的学习, 学生不仅能够**获得国际认可的高含金量文凭**, 还有机会继续硕士学位的深造。专业课程在法国与国际就业市场均受高度认可, 完成课程学习后, 学生们将获得两校颁发的**双文凭**, 回国均可认证为**学士学位**。

- INSTITUT PAUL BOCUSE颁发的学士学位
- 里昂三大颁发的酒店和旅游管理学士学位



专业介绍

前三年的学习将帮助学生在实践中掌握专业知识、获得个人进步。课程的第二年或第三年, 学生还有机会到学院的合作伙伴院校进行国际交换, 从而体验不同文化下的酒店餐饮管理。第三年学生获得由里昂三大颁发的**学士文凭**。**INSTITUT PAUL BOCUSE与里昂三大的合作是法国公立与私立高等教育学院在酒店管理领域开展的最悠久的合作**。除此之外, 学生从入学第一年起就积累实践经验; 在第四年时, 还将选择自己的专业方向, 更好地为未来就业做准备。最后, 完成了四年学业后, 学生们便可获得由学院颁发的**学士学位**。

学院鼓励学生开拓国际化发展道路并进行创新创业。学生还需完成合作项目和毕业论文, 这让他们相互之间能有更多的接触和了解, 并且为他们营造逼真的实践环境将所学付诸实践。

01

开学日期（每年两季开学）

2021年4月：可选择英法双语授课或100%纯英文授课

2021年9月：可选择英法双语授课或100%纯英文授课

02

学制

四年

03

学费

11,700€

04

语言要求

100%英语授课：雅思5.5及以上

英法双语授课：法语B2及以上（需参加英语水平内部测试）

05

申请截止时间

2021年春季开学季：2021年1月15日

2021年秋季开学季：2021年5月15日

课程设置

第一年(探索)：服务精神与顾客关系

酒店与餐饮管理基础(人力资源/运营管理/市场营销)

酒店业文化与服务技巧

包括四个月实习

第二年(巩固)：餐饮与创新理念

设计理念与发展、沟通管理

内部管控、项目管理

包括六个月实习或交换

第三年(提升)：酒店业创新与运营管理

电子市场营销、收益管理与电子分销

建筑、环境氛围与设计、酒店商业模式

跨文化管理

包括六个月实习或交换

获得里昂三大授予的学士学位

第四年(深化)：可选专业方向

会展策划及活动管理、酒店业创业学

酒店业电子商务、国际酒水与饮料管理

生活方式及精品酒店管理、多元餐饮管理

奢侈酒店管理

获得学士学位

就业出路

项目80%的学生第一份工作就进入管理层，未来职场的上升空间也很大。

“许多INSTITUT PAUL BOCUSE的毕业生都加入了希尔顿集团，并担任重要职位。这些毕业生都展示自己渴望学习更多并尽最大努力提升个人技能的愿望，以及充分理解和尊重成员的团队精神。所有这些品质使他们能够轻松融入希尔顿集团，获得所有同事的认同。”

—Björn Oltho, 希尔顿酒店集团欧洲、中东和非洲地区人事招聘经理

INSTITUT PAUL BOCUSE 还拥有实力强大的校友网络，毕业生遍及80多个国家，超过70%的学生选择在国外开始自己的第一份工作。100%的学生在毕业后的三个月内找到满意的工作。主要就业领域：运营管理、客户关系维护、F&B管理、内部管控、人力资源、销售与市场营销等等。此外，毕业生还可从事相关教学、培训、媒体关系、美食文案编辑等工作。

继续深造

攻读学院与里昂高等商学院合作开设的MSc国际酒店管理双硕士课程。

学院将于2021年与美国合作院校开设：国际酒水饮料研究双硕士及国际食品服务管理双硕士课程



010—85236291



www.institutpaulbocuse.com



china@institutpaulbocuse.com



@InstitutPaulBocuse



INSTITUT PAUL BOCUSE 王牌项目：

餐饮经营管理本科

PAUL
INSTITUT
BOCUSE



专业优势

由140余名专业人士和具有丰富经验的高素质教师组成的**多学科教学团队**。其中，近40位教师拥有博士学位，使得课程教学真正做到了学术专长与行业领先知识的紧密结合，为学生创造国际化的学习环境。

独特的教学环境是课程的另一大特色。专业课程的教学地点在雅高集团旗下的五星级美憬阁索菲特里昂皇家酒店，还配有酒店式公寓以及六家实践餐厅。

与以客户关系为研究重点的**餐饮服务实验室 (le Laboratoire du Service)**开展密切合作。

餐饮服务实验室成立于2015年，它的建立进一步拓展了INSTITUT PAUL BOCUSE创研实验室的研究领域。实验室的目标是在酒店、餐厅、厨艺以及各类以服务业务和客户关系为核心的领域中进行研究。

注重学生创造力和创业精神的培养：INSTITUT PAUL BOCUSE鼓励学生开启国际化的职业生涯，并最终实现个人创业。以解决实际问题为目标的创新与管理合作项目，将进一步促进和加强学生与职业人士之间的沟通与交流。

餐饮经营管理本科课程以其专业化的教学享有盛誉，课程设置均采用世界领先的酒店管理培养模式。本科课程结束后，学生将获得学士学位证书。

专业介绍

01

开学日期

- 2021年9月：可选择英法双语授课
或100%纯英文授课

02

学制

四年

03

学费

12,000€

04

语言要求

100%英语授课：雅思5.5及以上
英法双语授课：法语B2及以上
(需参加英语水平内部测试)

05

申请截止时间

- 2021年秋季开学季：2021年5月15日



课程设置

本科课程的前三年，学院以“测试与学习”相结合为理念的教育模式将全面培养学生技能。学生可以通过体验教学法，以及各类创意和管理项目来检测自身进度并巩固学习成果。从第一年开始，他们就可以进行专业实习，面对来自不同文化的客户群体，并在与专业人士的接触中提高技术、培养服务精神。在课程的第二年或第三年，学生有机会到合作伙伴院校进行国际交换，从而体验不同文化下的酒店与餐饮管理。这为学生提供一个面向世界及不同文化的开放机会，也是学校个性化培养的重要组成部分。

第一年:西餐、餐饮服务及应用管理基础课程

第三年: 餐饮管理
绩效与运营战略

第二年: 餐饮管理
创造性与才能训练

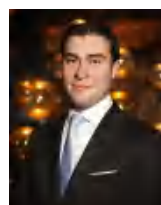
第四年: 在五个专业方向中选择
公益类餐饮管理、多元餐饮管理、
国际酒水与饮料管理、酒店业创业学、
会展策划及活动管理

就业出路

多样化、国际化的职业发展道路

80%的毕业生在第一份工作中担任管理岗位，并拥有广阔的未来职场上升空间。

INSTITUT PAUL BOCUSE拥有实力强大的校友网络，毕业生遍及80余个国家，超过70%的学生选择在国外开始自己的第一份工作。100%的学生在毕业后的三个月内找到满意的工作。主要就业领域包括：餐饮（餐厅管理、概念创意、咨询、店铺管理、管理控制、F&B管理、食品进出口等）及其他领域（教学、培训、公关、客户管理、活动组织或美食出版等）。



Karim Guedouar
纽约Daniel Boulud餐厅经理

2001年毕业于保罗·博古斯学院，Karim Guedouar的国际职场生涯始于美国。喜爱美国文化的他迅速成长为旧金山的知名法式餐厅Aqua的餐厅经理。目前在纽约的Daniel Boulud餐厅担任经理一职。

继续深造

攻读学院与里昂商学院合作开设的MSc国际款待业管理双硕士课程



010-85236291



www.institutpaulbocuse.com



china@institutpaulbocuse.com



@InstitutPaulBocuse



INSTITUT PAUL BOCUSE 王牌项目：

厨艺领导力及厨艺创新双文
凭硕士
(与芬兰哈格应用技术大学合作)

PAUL
INSTITUT
BOCUSE



专业优势

INSTITUT PAUL BOCUSE为学生营造激发创造力、拓展国际视野的学习环境。在一个完全多元文化的氛围中，学生将先后在**法国和芬兰**学习。

学生将在欧洲首屈一指的INSTITUT PAUL BOCUSE创研实验室进行短期项目的学习实践，帮助学生在对餐饮与服务的研究应用中不断完善自身管理能力。

学校创研实验室以改善人类生活为目标，致力于创造、传播、提升餐饮和接待服务领域的知识和技术水平。

- 1.为厨艺行业、学术机构和公共组织培养面向世界开放的未来专业人才；
- 2.依托实验室的独有资源，领导应对社会挑战的科研项目；
- 3.致力于创新：新方法、新产品、新服务。

学生可以通过学院提供的国际化平台参与各大企业委托给INSTITUT PAUL BOCUSE的战略性课题，对企业真实案例和项目进行研究，在实战中不断提高自身能力。此外，学院将定期为学生组织烹饪工作坊，与行业领军人士中的创新先锋进行合作。

由INSTITUT PAUL BOCUSE和Haaga-Helia芬兰哈格应用技术大学合作开设。完成该项目课程后，学生将获得两校颁发的**双文凭**，回国后均可认证为**硕士**：

- 由Haaga-Helia芬兰哈格应用技术大学颁发的硕士文凭
- 由INSTITUT PAUL BOCUSE颁发的RNCP七级证书



专业介绍

01

开学日期：
2021年8月：英语授课

02

学制
18个月 (12个月密集课程
+6个月的实习)

03

学费
18,100€

04

语言要求
英语授课：雅思6.0及以上

05

申请截止时间
2021年7月16日

课程设置

专业课程以法国美食文化为基础，结合领导力培养和厨艺创新能力提高。授课内容以提高学生的战略规划能力、鼓励创业、培养变革精神为目标，引导学生关注行业内最新动态，并预测未来发展趋势。整个学习阶段采用由国际知名教师团队和专业人士制定的项目模式开展教学，包含各类项目实践、厨艺工作坊、研讨会、企业参观等活动。



就业出路

课程学习结束后，学生将进行为期六个月的国际实习，也可以选择直接开始职业生涯。毕业生可以从事以下职业：研发负责人、概念开发者、行政主厨、餐饮经理或自主创业。

高水平的教学为学生开辟了一条通往学术辅助研究与应用研究的道路，毕业后学生可成为教职研究人员，也可在大型集团的研发部门工作。



010-85236291



www.institutpaulbocuse.com



china@institutpaulbocuse.com



@InstitutPaulBocuse



INSTITUT PAUL BOCUSE 金奖项目：

MSc国际酒店管理双学位硕士
(与里昂高等商学院合作)

PAUL
INSTITUT
BOCUSE



在全球著名的EDUNIVERSAL2018年排名中获得最佳硕士(酒店管理类)第二名。



专业优势

由INSTITUT PAUL BOCUSE和里昂高等商学院合作开设的国际酒店管理硕士双学位课程，是结合了两所顶级学院在各自行业领域的专业优势和丰富经验，为广大学生打造的纯英文授课精品课程。

学生将在18个月中充分体验两国三地(法国里昂、法国巴黎和中国上海)的多元学习生活，在成功完成4~6个月实习后获得两校颁发的双文凭，且回国后均可被中国教育部认证为硕士文凭：

· INSTITUT PAUL BOCUSE颁发的RNCP七级文凭

· 里昂高等商学院颁发的MSc硕士文凭



专业介绍

课程教学目标是培养餐饮服务、酒店管理以及咨询服务三大领域的国际化领导者，提高学生战略规划能力、鼓励发展创业变革精神、培养重视创新和预测未来行业发展的能力。授课内容均由国际知名的业内人士和拥有丰富教学培训经验的教师共同制定。

1. **跨地域、跨文化的教学模式**为学生提供全球酒店管理行业的广阔视野、基础管理知识以及专业技能培训，有助于提高学生的跨文化交际能力——这在未来高度全球化的酒店行业发展中至关重要。
2. 学生将通过**主题丰富多样的讲座和国际研讨会**获得与时尚设计、国际酒店及美食行业巨头会面的机会。
3. 专业课程将分别在INSTITUT PAUL BOCUSE的研究中心、星级餐厅及雅高集团旗下的美憬阁索菲特里昂皇家酒店进行，学生将获得与其他管理和厨艺专业的学生共同完成个人项目的机会：讨论确立餐厅理念、创建管理自己的餐厅并在短期内面向顾客正式运营等。

01

开学日期(每年秋季开学):

2021年9月:100%纯英文授课

02

学制

18个月

03

学费

27,400€

04

语言要求

100%英语授课:雅思6.5及以上

05

申请截止时间

2021年8月15日

课程设置

教学注重理论学习、分析能力培养、创造力提升和案例实践,提供多角度、全方位的培训,为把学生培养成国际酒店业领导者做充分准备。课程涉及市场营销、创新与战略管理、运营管理、金融、酒店管理、收益管理、生态旅游、项目管理、活动管理等方面内容。非法语母语的学生还可以选择法语语言课程提升语言能力。

9月-12月

里昂(EM Lyon里昂校区和INSTITUT PAUL BOCUSE城堡校区)

食品服务管理

餐厅管理

若学生没有在酒店餐饮行业的相关经验,学院将为学生提供一个月(八月中旬——九月中旬,学生需八月入学)的密集培训:包括实地参观、专业技能、管理理论等。

1月-3月底

巴黎(EM Lyon巴黎校区)

酒店管理

4月-6月底

上海(EM Lyon上海校区)

国际酒店管理

咨询服务

学生将进入在上海的不同公司完成企业项目,以小组作业的形式为企业提供解决方案或提出建议。

在结束上海的全部课程后,学生需完成四到六个月的实习。

就业出路

依托INSTITUT PAUL BOCUSE在酒店行业的影响力和里昂高等商学院强大的校友网络,毕业生可以轻松找到满意的工作。就读期间,学院还为所有学生提供三次个人指导咨询,帮助学生明确未来职业规划。主要就业职务:餐厅经理、酒店经理、市场营销及销售经理、财务总监、商务拓展负责人、运营顾问等。

此外,本课程的学术研究水平也享有盛誉。这无疑为我们的毕业生开辟了一条通往学术辅助研究与应用研究方面的发展道路,比如毕业生可在高等教育机构任教学研究员或加入各大企业的研发部门工作。



010—85236291



www.institutpaulbocuse.com



china@institutpaulbocuse.com



@InstitutPaulBocuse

