

Synthèse de l'avis de la CEFDG – Année 2022-2023

Institut Paul Bocuse

Diplôme en management international de l'hôtellerie et restauration (bac+4)

Les points forts du programme sont :

- La réputation de l'école et son savoir-faire technique en management hôtelier ; L'association *Top French Hospitality and Tourism Schools* créée en 2022 et qui regroupe 4 écoles du secteur (dont l'Institut) a vocation à faire rayonner le savoir-faire français dans ce domaine, et donc la marque France ;
- Le soutien marqué de la fondation aux projets de développement de l'Institut (projets immobiliers pour accueillir dans de nouveaux bâtiments les étudiants de ce programme – dont les effectifs sont en croissance - ; politique d'ouverture sociale et augmentation des boursiers) ;
- La volonté de l'école de structurer sa démarche d'amélioration continue en créant récemment un poste en charge des accréditations et un poste de responsable de la faculté ;
- Les MESP (Mises en situation professionnelle), véritables dispositifs pédagogiques permettant aux étudiants d'appliquer en situation les savoirs techniques appris en laboratoire et les savoirs managériaux abordés en cours théoriques et qui sont rendus possibles par les infrastructures immobilières nombreuses présentes sur le site (Hôtel Royal 5 étoiles, hôtel 3 étoiles, résidence étudiante ...).

Les points de vigilance à avoir sont :

- L'absence de politique de site formalisée et de lien institutionnel construit avec les établissements d'enseignement supérieur qu'ils soient publics ou privés ;
- Le taux d'encadrement par les professeurs permanents au sein du programme ;
- La sélectivité et l'attractivité de la formation eu égard à la croissance des effectifs attendue;
- La mobilité académique pour les étudiants ;
- La poursuite d'études qui est en augmentation.