



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

Institut Paul Bocuse

Diplôme en management international des arts culinaires (bac+3)

Les points forts du programme sont :

- La réputation de l'école et son savoir-faire technique dans les arts culinaires ;
- Le soutien marqué de la fondation aux projets de développement de l'Institut (projets immobiliers pour doubler la surface des cuisines en vue d'accueillir un nombre plus important d'étudiants ; ouverture sociale...) ;
- La formation de managers dans un secteur contribuant au rayonnement de la France à l'étranger ;
- 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 (restaurant étoilé, *street food*, restaurant d'application, restauration nomade...) ;
- L'insertion professionnelle à l'issue de la formation avec des salaires à la sortie en nette augmentation comparée à l'évaluation précédente.

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 ;
- Une proportion de professeurs permanents en gestion qui demeure faible au regard du positionnement et des ambitions de l'école ;
- La mobilité académique pour les étudiants.