


PAUL
INSTITUT
BOCUSE



INSTITUT 
PAUL BOCUSE





Una escuela
que nació
de la pasión
del chef
del siglo XX




Chef Paul Bocuse

Meilleur Ouvrier de France

3 estrellas Michelin desde 1965
Chef del Siglo XX

El Institut Paul Bocuse lleva el nombre del ilustre chef francés considerado el padre de la *nouvelle cuisine* francesa, la mayor revolución culinaria del siglo XX, que consistió en renovar las comidas, desde su cocción hasta su presentación y decoración, creando una experiencia gastronómica capaz de estimular los cinco sentidos.



El chef Paul Bocuse (Lyon, 1926 – 2018), considerado el “Cocinero del Siglo” por la guía de restaurantes Gault et Millau (1989), ha promovido alrededor del mundo renovadas técnicas culinarias y ha dirigido restaurantes y hoteles de renombre mundial. Asimismo, creó el premio Bocuse D’Or, un campeonato bienal en el que compiten los mejores cocineros de diferentes países y que ha llegado a ser considerado como los juegos olímpicos de la gastronomía.

El también denominado “Chef del siglo XX” por el Culinary Institute of America (2011), Paul Bocuse, ha creado emprendimientos gastronómicos en Francia, Estados Unidos, Japón y Australia. Además, a través de sus instituciones educativas y la fundación que lleva su nombre, forma a las nuevas generaciones de chefs para que preserven, innoven y transmitan los mejores conocimientos de los maestros del mundo culinario.



25 AÑOS

de pasión por la excelencia

Institut Paul Bocuse Lifestyle & Créativité



Desde hace 25 años, el Institut Paul Bocuse (Francia) está firmemente comprometido con la vanguardia y las nuevas tendencias en la gastronomía, la hostelería y la gestión de restaurantes a nivel mundial. Creado en 1990 en un prestigioso castillo a las afueras de la ciudad de Lyon, esta institución ha sido dirigida por el reconocido chef Paul Bocuse, padre de la nouvelle cuisine francesa, y Gérard Pélisson, cofundador del grupo hostelero y de servicios Accor.

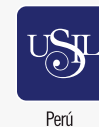
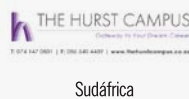
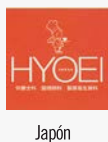
Estudiar en el Institut Paul Bocuse significa elegir ser un profesional apasionado por el arte culinario y la hospitalidad, además es empezar una carrera hacia la excelencia. Cada año, el instituto acoge a 450 estudiantes de más de 40 nacionalidades distintas, quienes viajan a Francia para formar parte de esta escuela que a la fecha cuenta con más de 2100 graduados, quienes lideran prestigiosos emprendimientos gastronómicos y hosteleros en más de 22 países del mundo.



Institut Paul Bocuse Worldwide Alliance

Alianza estratégica formada por el Institut Paul Bocuse en el año 2004 que agrupa a 17 de las mejores instituciones en la enseñanza de la administración hotelera y el arte culinario del mundo, entre ellas la Universidad San Ignacio de Loyola.

Cada año, los miembros de la alianza tienen la oportunidad de enviar a sus mejores alumnos para que sean capacitados durante 4 meses en Lyon, Francia. Asimismo, se promueve el intercambio académico entre los profesores del Institut Paul Bocuse y sus instituciones asociadas.





USIL: El campus gastronómico y hotelero más grande del país

En sus más de 10 600 m² de infraestructura, el edificio de la Facultad de Administración Hotelera, Turismo y Gastronomía y de la Escuela de Chefs USIL.




SEDE OFICIAL EN AMÉRICA DEL INSTITUT PAUL BOCUSE DE FRANCIA

USIL:

En el año 2012, la Universidad San Ignacio de Loyola fue elegida por el Institut Paul Bocuse como su campus en América para ofrecer el programa de Bachelor en Arts Culinaires et Management de la Restauration (Bachiller en Arte Culinario y Gestión de Restaurantes) en las modernas instalaciones de la Escuela de Chefs USIL.

Adicionalmente a su sede en Lima, en el campus de la USIL, el Institut Paul Bocuse cuenta con una sede en Singapur en el Institute of Technical Education – ITE.



Docentes de alto nivel

Cuenta con una plana docente integrada por chefs peruanos y extranjeros de reconocida trayectoria y éxito empresarial, quienes han realizado estudios y especializaciones en las escuelas gastronómicas más reconocidas a nivel mundial, como son el Institut Paul Bocuse (Lyon, Francia), Ecole Lenôtre (Paris, Francia), entre otras.



Acreditados por la American Culinary Federation

La Facultad de Administración Hotelera, Turismo y Gastronomía está acreditada por la American Culinary Federation, la más prestigiosa institución culinaria de acreditación internacional en los Estados Unidos.



BENEFICIOS

de Estudiar el programa del Institut Paul Bocuse en USIL:

- Los cursos son dictados por profesores franceses y reconocidos chefs peruanos acreditados por el Institut Paul Bocuse.
- Cada estudiante recibe una enseñanza personalizada basada en sus habilidades y su personalidad.
- Los alumnos tienen acceso a prácticas internacionales desde el primer año.
- Los alumnos forman parte de la exclusiva red Paul Bocuse Worldwide Alliance, plataforma internacional para el intercambio estudiantil.
- Aprendizaje vivencial: rotaciones en nuestro Restaurante Escuela Don Ignacio y en el Di Café & Tienda Gourmet.

Programas del Institut Paul Bocuse - USIL

Bachiller francés en Arte Culinario y Gestión de Restaurantes (3 años)
Bachelor Arts Culinaires et Management de la Restauration

La Facultad de Administración Hotelera, Turismo y Gastronomía, como sede en América del Institut Paul Bocuse de Francia, brinda esta carrera de 34 meses que forma chefs líderes, innovadores y creativos, que además de dominar los aspectos técnicos de la gastronomía saben cómo dirigir equipos y negocios gastronómicos de alta calidad.

Al finalizar el programa, los alumnos obtendrán:

- Bachiller francés en Arte Culinario y Gestión de Restaurantes otorgado por el Institut Paul Bocuse.





Alianzas estratégicas y pasantías

En la USIL, los alumnos amplían sus horizontes y aprenden a ver el mundo como un gran escenario para su desarrollo profesional. Nuestras más de 240 alianzas estratégicas con prestigiosas universidades e instituciones de América, Asia, Europa y Oceanía permiten a nuestros estudiantes participar en intercambios académicos y culturales, acceder a programas de inserción laboral, entre otras oportunidades.



Restaurante Escuela Don Ignacio

Nuestros alumnos realizan pasantías en las distintas áreas de este restaurante bajo la dirección de expertos chefs, quienes les enseñarán las últimas técnicas culinarias internacionales.



café & tienda gourmet

Di Café & Tienda Gourmet

A través de la rotación vivencial en el Di Café & Tienda Gourmet, nuestros alumnos perfeccionan sus técnicas en panadería y pastelería. En este local, se ofrecen una variedad de postres y panes de primera calidad, elaborados por los mejores profesionales del país.



The Walt Disney Company

La USIL tiene un convenio exclusivo con The Walt Disney Company, gracias al cual nuestros alumnos tienen la oportunidad de trabajar en sus parques temáticos.



Internship Programs

Como miembros de Worldwide Alliance, nuestros alumnos tendrán la oportunidad de realizar un intercambio en el Institut Paul Bocuse por 4 meses, donde podrán familiarizarse con todos los aspectos relacionados a la Alta Gastronomía Francesa, en la mejor escuela de Arte Culinario del mundo.

Contáctanos

Admisión USIL: Av. La Fontana 550, La Molina.
Teléfonos: 317-1050 / 317-1051
Central: 317-1000
paulbocuse.usil.edu.pe
admision@usil.edu.pe
www.usil.edu.pe

