Directeur de Programme Master

Company:
Institut Paul Bocuse Enseignement

Location:
France / Lyon

Discipline:
Strategy

Employment Type:
Permanent Full-time

Posted:
2022-08-05

Contact Person:
recrutement@institutpaulbocuse.com

L'Institut Paul Bocuse forme au management international des métiers de l'hôtellerie, de la restauration, de la cuisine et de la pâtisserie et accueille une communauté d'étudiants de 60 nationalités différentes pour les préparer aux meilleures carrières dans le monde. Dans le cadre de notre développement, nous recherchons **un(e) Directeur de programme Master** afin d'intégrer notre équipe académique de nos programmes Master.

Vos missions principales se distinguent en **deux parties** :

1. Management quotidien du programme actuel

- Assister la Direction Académique, définir et modifier l'enchainement des modules, des sessions de cours, des projets à partir du programme actuel
- Etablir des documents pédagogiques
- Constituer la maquette pédagogique du programme et en assurer le bon déroulement
- Recruter des enseignants vacataires internationaux
- Développer les partenariats institutionnels avec les professionnels pour la réalisation des projets étudiants et moderniser les contenus et méthodes pédagogiques
- Assurer la qualité du programme et être en charge des entretiens d'admissions des candidats

2. Mise en œuvre des programmes pédagogiques

- Assurer la gestion des projets tout au long de l'année
- Rédiger les cahiers des charges, programmation logistique de leur mise en œuvre, accompagnement des étudiants
- Encadrer les étudiants au quotidien
- Gérer les dépenses associées avec le programme
- Organiser les réunions de rentrée et les bilans pédagogiques
- Gérer et contrôler les évaluations
- Suivre la gestion des stages avec le Talent Manger et des mémoires

Dans le cadre de vos missions, vous serez amené(e) à participer à la création de nouveaux programmes :

- Master’s in International Foodservice Management
- Master’s in Culinary Research & Development

Vous pouvez également être amenée à participer aux opérations de promotion internationale vis-à-vis des candidats et des professionnels des programmes Master de l’Institut Paul Bocuse.

Et si vous étiez LA personne qu’il nous faut ?

Vous êtes issu(e) d’une formation supérieure, Bac+5 idéalement en Arts Culinaires ou Management de la Restauration et vous justifiez d’une d’une expérience en entreprise de niveau managérial comme chef de cuisine ou manager dans un restaurant. La maitrise de l’anglais et du français est indispensable pour ce poste.

Le fonctionnement de l’enseignement supérieur est un atout pour ce poste.

Vous savez organiser votre travail et avez un réel esprit d’équipe. Capacité d’adaptation, rigueur et réactivité sont des qualités essentielles pour ce poste !

CDI temps plein **à pourvoir dès que possible** – statut cadre - 1 RTT par mois, mutuelle d’entreprise obligatoire, avantages en nature repas. Rémunération brute annuelle 55k – 60k €. Des déplacements professionnels ponctuels sont à prévoir selon les projets.

Toutes nos offres sont ouvertes aux personnes en situation de handicap. Vous vous reconnaissez dans cette annonce ? N’hésitez plus et postulez en envoyant votre CV et lettre de motivation à recrutement@institutpaulbocuse.com.

Pour en savoir davantage sur l’Institut Paul Bocuse : https://www.institutpaulbocuse.com/institut-paul-bocuse/qui-sommes-nous/

Contact Person:
recrutement@institutpaulbocuse.com