

De la cuisine au business : l'EHL lance un nouveau Associate Degree en Arts Culinaires Internationaux, Expérience Fine Dining et Management de Restaurant



© 2026 EHL, All rights reserved.

Lausanne, 24 mars 2026 – L'EHL, leader mondial de l'enseignement en hospitalité et en management depuis 1893, annonce le lancement d'un nouveau [Associate Degree en Arts Culinaires Internationaux, Expérience Fine Dining et Management de Restaurant](#), élargissant ainsi son portefeuille académique vers une formation axée sur la gastronomie. Ce programme de deux ans accueillera sa première cohorte en septembre 2027. Ce diplôme est conçu pour former des professionnels de la cuisine et des entrepreneurs en Food & Beverage capables, non seulement de maîtriser l'art de la cuisine gastronomique selon les plus hauts standards professionnels, mais aussi de concevoir des expériences culinaires haut de gamme et de gérer des entreprises de restauration.

Cette initiative reflète les évolutions majeures du secteur de l'éducation culinaire et de l'industrie de l'hospitalité. L'intérêt croissant pour la gastronomie, la culture alimentaire et le tourisme culinaire a contribué ces dernières années à l'expansion mondiale des formations dans ce domaine. Parallèlement, le secteur exprime une demande accrue pour des talents qualifiés et inspirés, capables de comprendre les nouvelles attentes des clients et leur recherche d'expériences mémorables.

Les études menées durant la phase de développement ont également montré que les étudiants privilégient le format associate degree par rapport à des programmes académiques plus longs. Il offre de fait une voie plus directe vers le marché du

travail, tout en rassurant les parents grâce à un diplôme reconnu, ouvrant la possibilité à la poursuite d'études.

Cette nouvelle formation, d'un niveau équivalent à celui d'un Bac+2 français, constitue ainsi un tremplin vers des carrières internationales dans la gastronomie et l'hospitalité, tout en offrant une passerelle vers un cursus de Bachelor, notamment celui de l'EHL. Les futures promotions, volontairement limitées à 20 à 40 étudiants, favorisent par ailleurs un suivi individualisé et personnalisé.

Renforcer le rôle de l'EHL dans l'enseignement gastronomique

Reconnue mondialement pour son excellence en management de l'hospitalité, l'EHL franchit une étape stratégique avec ce nouvel associé degree en renforçant sa présence dans la gastronomie et l'innovation food & beverage. Le programme s'adresse à des étudiants entre 18 et 25 ans, passionnés par la culture culinaire et souhaitant s'orienter vers des carrières en cuisine professionnelle, en management de restaurant ou dans l'entrepreneuriat culinaire.

Il intègre trois disciplines complémentaires : les arts culinaires, l'expérience client en restauration gastronomique et le management de restaurant. Les enseignements académiques et pratiques sont enrichis par un stage de 6 mois dans des restaurants partenaires prestigieux, des visites terrain chaque semestre dans les grandes régions gastronomiques européennes, ainsi que des masterclasses animées par des chefs invités.

Un apprentissage ancré dans des environnements étoilés et des immersions internationales

L'enseignement est assuré par une faculté composée de chefs de renommée internationale, de Meilleurs Ouvriers de France, de champions du monde dans différentes disciplines culinaires et de boissons, de professeurs spécialisés ainsi que d'experts de l'industrie. La formation pratique se déroule dans les infrastructures de pointe de l'EHL, comptant 13 points de restauration d'application, dont un restaurant étoilé Michelin, ainsi que des cuisines de démonstration et l'Institute of Nutrition R&D. Avec 60% d'enseignement pratique, ce programme s'inscrit pleinement dans l'héritage d'apprentissage expérientiel de l'EHL.

Former des professionnels polyvalents pour une industrie en mutation

« Le nouveau programme répond également aux attentes évolutives des secteurs de la restauration et de l'hospitalité, ainsi qu'à celles des futurs étudiants et

*consommateurs. Les professionnels de la gastronomie doivent aujourd'hui combiner expertise culinaire, compétences en expérience client, culture des boissons, durabilité, marketing et gestion d'entreprise », déclare **Patrick Ogheard, Doyen de l'EHL School of Practical Arts.***

La demande est forte pour des professionnels capables d'intervenir sur plusieurs dimensions de l'écosystème alimentaire, du leadership en cuisine au développement de concepts de restauration ou à l'innovation culinaire.

Les diplômés de ce programme pourront poursuivre des carrières de chefs, managers de restaurant, sommeliers, entrepreneurs dans le Food & Beverage, ou poursuivre leur parcours académique vers un bachelor.

A propos de l'EHL :

L'EHL – initialement fondée sous le nom d'École hôtelière de Lausanne – est le leader mondial de l'enseignement en hospitality et Management depuis 1893, avec plus de 4'000 étudiants issus de plus de 120 nationalités, répartis sur 3 campus en Suisse et à Singapour.

Notre approche holistique de l'éducation, emblématique du système suisse, allie harmonieusement rigueur académique, expérience pratique et un engagement fort en faveur des relations humaines. À l'EHL, nous éduquons cœurs, mains et esprits. Au sein de nos deux institutions, nous formons des leaders confiants, polyvalents et résilients à des carrières dans l'hospitalité et les secteurs axés sur l'expérience client :

- **L'EHL Hospitality Business School**, accréditée par AACSB et NECHE, régulièrement classée parmi les meilleures dans son domaine, propose des programmes de niveau bachelor, master et des formations pour cadres expérimentés, délivrant des insights pratiques en leadership, stratégie et opérations.
- **L'EHL School of Practical Arts**, spécialisée dans les formations professionnelles en hôtellerie et restauration, en profitant notamment du savoir-faire de 6 Meilleurs Ouvriers de France et d'un restaurant d'application primé et étoilé au Michelin.

Depuis plus de 130 ans, nous nous engageons dans l'innovation en faveur de l'industrie de l'hospitalité et des services, en mettant l'accent sur l'intelligence émotionnelle et une compréhension approfondie des enjeux économiques et managériaux. À l'EHL, l'enseignement va bien au-delà du savoir – c'est une expérience transformatrice, partagée par une communauté de 30'000 Alumni passionnés, qui redéfinissent l'excellence quel que soit leur parcours. #EHLHospitality

www.ehlgroup.com

