

[View this email in your browser](#)



LE CORDON BLEU®

hosco.



Diplôme de Cuisine



Diplôme Avancé Culinaire



Bachelor of Culinary Arts & Business

Le Cordon Bleu réunit plus de 11.000 alumni sur Hosco

Synonyme d'excellence dans l'éducation et la gestion de carrière, le réseau Le Cordon Bleu ne cesse de s'étendre aux quatre coins du monde, avec la Commanderie des Cordons Bleus® et l'Association des Alumni Le Cordon Bleu.

Le Cordon Bleu, premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier, est également un réseau de professionnels, de formateurs et d'alumni. Sur Hosco, **Le Cordon Bleu rassemble des anciens étudiants du monde entier pour leur permettre d'échanger avec leurs pairs et avec l'institut tout au long de leur carrière, mais aussi d'élargir leur réseau et d'ouvrir de nouvelles portes professionnelles.**

Présent dans plus de 20 pays, **Le Cordon Bleu forme plus de 20 000 étudiants chaque année**. Après le diplôme, faire vivre ce riche réseau de professionnels est une mission importante de l'institut.

Hosco est le premier réseau mondial dédié à la gestion de carrière dans l'hôtellerie. Il propose un portail qui met en relation les entreprises de l'hôtellerie à la recherche de talents et les candidats. C'est un système idéal pour relier les anciens étudiants Le Cordon Bleu, car en s'inscrivant sur Hosco, ils deviennent membre de la [Commanderie des Cordons Bleus](#), qui englobe le **réseau international des alumni**. Grâce à ce partenariat, la communauté Le Cordon Bleu s'est considérablement développée et compte désormais **plus de 11 000 anciens étudiants sur Hosco**, ce qui en fait la **plus grande communauté d'alumni sur la plateforme**, où tous accèdent à une rubrique dédiée aux offres d'emplois.

The screenshot shows the Hosco Career Center profile for Le Cordon Bleu Paris. At the top left, it says 'CAREER CENTER by hosco.' The main header features a large image of the Le Cordon Bleu Paris building with the Eiffel Tower in the background. Below the image, it reads 'Le Cordon Bleu Paris' and 'Paris, France'. To the right of the image, there is a blue button with '1869 abonnés' and icons for email and a right arrow. A 'LCB ALUMNI' badge is also visible. Below the header, there is a blue banner with the text: 'Rejoignez Hosco et recevez les dernières nouvelles et opportunités de Le Cordon Bleu Paris gratuitement !' and 'En tant que membre de Hosco, vous accédez à un contenu dédié et à des milliers d'offres d'emplois et de stages dans le monde entier.' Below this banner is a white button that says 'INSCRIVEZ-VOUS'. On the right side of the profile, there is a blue button that says 'Recrutez nos talents !' and a 'PARTIE DE' section with a dropdown menu showing 'Commanderie des Cordons Bleus' and 'Amsterdam, Pays-Bas'. At the bottom right, there is a section titled 'OÙ NOUS TROUVER'.

Depuis le début de ce partenariat, la plateforme Hosco a reçu **31 000 candidatures du réseau des alumni Le Cordon Bleu** – 27 000 pour des postes à temps plein et 4 000 pour des stages. Ces chiffres reflètent la forte implication des anciens du Cordon Bleu dans le secteur de l'hôtellerie et la valeur ajoutée de la mise en réseau par Hosco.

« Faire partie du réseau des anciens étudiants Le Cordon Bleu est un honneur. Il existe un fort sentiment de connexion entre les diplômés, quel que soit l'endroit où ils se trouvent dans le monde, et c'est une fierté d'appartenir à un héritage aussi

respecté et historique » témoigne Nathaniel Reid, diplômé du Grand Diplôme® à Paris et chef et propriétaire de [Nathaniel Reid Bakery](#) aux Etats-Unis.



2025 marque le [130e anniversaire du Cordon Bleu](#). 130 ans d'excellence dans l'éducation culinaire et hôtelière qui seront célébrés par de nombreux événements. Les milliers d'anciens étudiants des instituts seront joueront un rôle clé d'ambassadeurs dans ces festivités ; ils témoigneront de la capacité du Cordon Bleu à **former et faire grandir les futurs talents du monde de la gastronomie et de l'hôtellerie**.

Quelques anciens étudiants Le Cordon Bleu en activité :

- [Virgilio Martínez](#), propriétaire de Central, classé n°1 au [World's 50 Best Restaurants](#) en 2023 (Pérou)
- [Nancy Silverton](#), cheffe récompensée par le James Beard Award et fondatrice de La Brea Bakery (USA)
- [Garima Arora](#), cheffe et propriétaire de Gaa, deux étoiles Michelin. Éluée meilleure femme chef d'Asie 2019 et lauréate du MICHELIN Guide Young Chef Award 2022 (Thaïlande)
- [Pía León](#), meilleure femme chef du monde 2021 et une étoile Michelin pour son restaurant à Lima (Pérou)
- [Gaston Acurio](#), pionnier de la cuisine péruvienne moderne (Pérou)

Depuis 130 ans, Le Cordon Bleu établit la norme mondiale en matière d'hôtellerie et d'enseignement culinaire, offrant une formation d'excellence. **L'institut forme des professionnels qualifiés et talentueux évoluant dans divers domaines, notamment les restaurants étoilés Michelin, les hôtels de luxe et les entreprises de restauration primées.**

« Sans mon diplôme Le Cordon Bleu, il m'aurait fallu encore 10 ans pour arriver là où je suis aujourd'hui », témoigne [Eran Tibi](#), Chef fondateur des restaurants Kapara et Bala Baya à Londres (Diplôme de Cuisine Le Cordon Bleu).



Découvrez toute la diversité des talents Le Cordon Bleu dans cette vidéo

[Réseau alumni Le Cordon Bleu sur Hosco](#)

[Plateforme dédiée aux anciens étudiants Le Cordon Bleu](#)

A propos : Le Cordon Bleu

Le Cordon Bleu est le premier réseau mondial d'instituts spécialisés dans les arts culinaires et le management hôtelier, avec une histoire riche de 130 ans. L'institut maintient une présence internationale avec 35 établissements répartis dans plus de 20 pays, formant chaque année plus de 20 000 étudiants de plus de 100 nationalités. Les techniques culinaires traditionnelles françaises restent au cœur de l'institut Le Cordon Bleu, mais ses programmes académiques évoluent constamment pour intégrer les nouvelles technologies innovantes, répondant ainsi aux besoins croissants de l'industrie hôtelière. Les instituts proposent une

large gamme de formations : des programmes courts, certificats et diplômes professionnels en cuisine, pâtisserie, œnologie, nutrition et management, jusqu'aux programmes de niveau universitaire et postuniversitaire en arts culinaires et management hôtelier.

Plus d'informations sur www.cordonbleu.edu

Présentation du réseau international dans la vidéo ci-dessous



French
FRENCH
CANCIANS

Creative PR.