

Ce projet se distinguera par le soin de son intégration dans l’environnement, son parking entièrement enterré permettant une gestion économe des espaces naturels ainsi que leur valorisation paysagère.

Un ensemble de places de parking sera affecté au covoiturage permettant ainsi d’absorber les pratiques peu organisées prévalant à proximité de l’accès /sortie de l’autoroute A8 LE MUY /GOLFE DE SAINT TROPEZ. Et cela en relation avec la **société ESCOTA et le groupe partenaire VINCI IMMOBILIER**

Pour mémoire, au sein du stationnement prévu entièrement en infrastructure, l'accès des personnes à mobilité réduite (et le stationnement de leur véhicule) ainsi que l'accueil et la recharge des véhicules électriques seront également assurés

L’Institut contribuera à valoriser et anoblir la *porte d’entrée* de la Dracenie. Il se caractérisera également par les éléments associés suivants :

- Une maison du Territoire et du Terroir sera intégrée au projet dans le cadre des activités de l’institut permettant aux visiteurs et aux clients de découvrir les richesses de l’arrière-pays du Var et de la Dracenie :
la qualité de l’accueil, ses paysages, ses produits artisanaux, ses vins, ainsi que sa richesse culturelle et son implication dans le développement régional etc.
- Un espace de bien être avec tous les équipements attendus : piscine , sauna , gym-training...
- On trouvera également un petit ensemble de boutiques dédiées entres autres à la personne, la décoration, aux accessoires de cuisine, à l’épicerie fine.
- Des restaurants et cafés d’un concept innovant et attrayant seront accessibles au cœur de l’Institut en synergie avec l’activité de formation et également indépendamment des horaires d’ouverture de l’Institut (associé à l’hôtel et à l espace bien être)

Ce projet constituera un attrait pour de nouveaux visiteurs et aura un impact positif sur l’économie locale.

L’effet de curiosité sera un formidable moteur de développement économique pour tout le territoire de l’est centre Var .

Son implantation lui confère une position stratégique au cœur de la région PACA, première région touristique de France après l’Ile- de- France avec plus de 30 millions de touristes par an .

- ❖ De nombreux événements associés à l’activité de l’Institut tels seront organisés.
- ❖ Un parc de vélo sera mis à disposition des visiteurs permettant de rejoindre le centre-ville ou de parcourir les 40 kms de voies douces **mise en œuvre grâce à DPVA (Communauté d’Agglomération Dracénoise)** à proximité en traversant villages et vignes. (La Vigne à Vélos)
- ❖ Des espaces de détente seront disponibles avec une vue imprenable sur le massif des Maures, grâce aux terrasses aménagées avec jardins , espace de repos ,piscine.
- ❖ L’espace protégé de 6 hectares environ qui fait partie du foncier mais hors zone bâtie de l’OAP permettra aux usagers d’apprécier notamment la faune et la flore caractéristiques de la région

- ❖ L’Emploi sera également une des dimensions du projet en offrant de nombreux débouchés, variés de qualification très diverses. La formation intégrée est une des composantes intrinsèque et les secteurs d emplois offerts sont à ce jour peu présent sur l’agglomération donc complémentaires et non concurrentiels.

1 – Présentation de l’état initial du site

Cet ensemble jouira d’une situation privilégiée à l’orée de l accès au golfe de Saint-Tropez, de la Dracenie et des sites des rives du Verdon.

Les terrains du projet sont situés à l’ouest de l’échangeur autoroutier du Muy et au nord de l’autoroute A8.

Ils présentent une pente moyenne, de l’ordre de 10 %, dirigée vers l’ouest pour une superficie voisine de 9,03 ha. Les altitudes du terrain sont comprises entre 28 m NGF en limite sud ouest et 49 m NGF en limite Est .

Les parcelles sont cadastrées en section BH, sous les numéros 145, 146, 148 et 345. Les terrains sont situés en rive gauche du vallon des Valettes, affluent du vallon des Déguiers, puis de l’Argens. L’implantation du projet, en partie haute de propriété et de versant, le long de l’entrée d’autoroute, se tiendra éloignée de ces zones humides.

Le site est constitué de vallonnements boisés sur les contreforts du versant Nord du massif des Maures – « l’entour des Maures ». Il se caractérise par un couvert végétal avec une pinède homogène de pins parasols dans le prolongement de la forêt identique de la grande plaine des Maures à l’Est du Muy.

Le projet dans sa conception se caractérise par le faible impact dans ce paysage très particulier, notamment en vue de l’autoroute A8 et de la sortie vers St Tropez,

On se reportera aux élévations montrant cela en raison notamment du respect strict de la hauteur maximale de 12 m à l’égout des toits et de la conception cinématique du projet architectural longeant le panorama.

et aussi du fait que l’implantation requise par l’OAP respecte les secteurs naturels sensibles qui correspondent à des espaces remarquables du point de vue du paysage.

- L’entrée site le site s’effectue par une contre-allée à la bretelle d’accès au niveau du péage et les dispositions de circulations internes sont assumées tant du point de vue des accès des livraisons que des transits d’usagers ou des véhicules particuliers.
- Tous les flux sont maitrisés et organisés grâce notamment à l’aménagement d’un rond point interne de gestion des trafics.

*Conformément à l’article L.332-11-3 du code de l’urbanisme, les travaux d’aménagement des infrastructures situées en dehors du projet seront réalisés dans le cadre d’une **convention PUP** dont le principe a été validé par une délibération du conseil municipal de la Ville du Muy en date du 13/04/2018.*

	PERMIS DE CONSTRUIRE	Quartier Les Valettes - LE MUY - VAR Section BH n° 145-145-148-345	NOTICE DESCRIPTIVE	PC 04
		Le MUY DEVELOPMENT		ECH:
		INSTITUT INTERNATIONAL JOEL ROBUCHON & HOTEL / BUREAUX / ACTIVITES ASSOCIEES		Décembre 2022



Michel NIZRI
Architecte D.P.L.G / Ingénieur E.T.P / Urbaniste S.F.U
182 av. Jules Guesclles DRAGUIGNAN
tél : 06.77.16.08.62
Email : nizarch@orange.fr

Les aménagements prévus dans le cadre de cette convention PUP concernent :
-l’élargissement de la voie communale d’accès au site
-l’extension des réseaux EP, EU et MT
-divers équipements (bornes incendie ...)

Pour des raisons fonctionnelles et d’intégration dans le paysage, les différents équipements du projet sont implantés le long de la contre-allée à la bretelle d’accès au péage de l’autoroute qui servira de desserte.

Cette disposition permet de conserver une grande partie du site qui présente le plus grand intérêt de par sa constitution et son paysage.

Le projet prend en compte les caractéristiques du relief et en tire parti.

La partie du terrain la plus densément plantée sera laissée dans son état naturel, l’emprise du projet étant limitée à une large bande de foncier intégrée à l’**OAP présente au PLU**

L’épannelage est varié pour bien épouser le terrain.

Les bâtiments se trouvent ainsi en contrebas de la voie de desserte principale.

2- Présentation du projet

2.1 – Intervention sur l’espace existant:

Pour mémoire on rappellera que ce site a par le passé fait l’objet d’un démarrage de travaux pour la réalisation d’un complexe touristique.

Ce projet à été abandonné laissant sur le site **un vestige de construction qui fait l’objet d’un permis de démolir intégré au présent dossier.**

Cet ancien programme a bénéficié d’une **autorisation de défrichement** mise en œuvre dans le cadre du chantier initial et toujours valide à ce jour au profit de l’actuel programme.

L’implantation du bâti ainsi que la vocation souhaitée pour l’ensemble du site, intègrent dans leurs compositions un paysagement d’accompagnement du projet urbanistique et architectural.

Cette préoccupation s’accompagnant de la volonté d’intégration des stationnements et voiries afin d’en limiter l’impact visuel et spatial et de permettre le dialogue entre les différents éléments de la composition, bâtiments, voiries, stationnements, végétation et programme paysager.

Les voiries complémentaires destinées à l accès et aux manœuvres des services de secours sont également intégrées à cette conception d’ensemble, du fait des réglementations applicables .

2.2 - Composition urbanistique

Le projet d’aménagement se situe hors des secteurs à risques, figurant sur les documents graphiques et réglementés relatif aux inondations (PPRI).

Le projet s’inscrit très harmonieusement dans le paysage des contreforts des Maures que les échappées visuelles permettent de découvrir.

2.3 – Parti d’aménagement global

L’aménagement et la disposition des éléments du programme ont permis les reculs et les dispositions permettant le raccordement de la voirie interne du projet à l’accès préexistant, sans générer de problématique de prospect.

Les différentes composantes de ce nouvel espace de vie telles que décrites préalablement, bénéficieront des dispositifs d’identifications caractérisant chacune des entités selon les besoins des usagers et des gestionnaires.

La position stratégique du projet au cœur d'un site de qualité et directement au contact de la réalité quotidienne à été l'occasion de promouvoir une architecture très soignée et haut de gamme en phase avec l'objectif recherché par le cœur du projet : **l’Institut International Joël Robuchon**

La conception d'un ensemble ouvert sur la nature, profitant de transparences et de perspectives variées, bénéficiant de toutes les innovations actuelles est en parfaite concordance avec le standing requis.

L'intégration des stationnements de toutes sortes, l'organisation des voiries en périmétrie de l'ensemble ainsi que l'accès à toutes les zones de stationnements et de services on pu préserver l’image architecturale globale.

- Les clôtures mises en œuvre seront variées, adaptées à la topographie des lieux et à la nature des espaces à délimiter. Il s’agira principalement, de clôtures grillagées, déroulées ou en panneaux, certaines seront bâties avec potelet et murette guide permettant d’absorber les différentes déclivités.

2.4 – Parti architectural et technique :

Le parti architectural est issu d'une réflexion approfondie sur le contexte local paysager et urbanistique.

L’ensemble des constructions bénéficie de techniques de construction notoirement usitées, utilisant des techniques et matériaux aisément mis en œuvre et permettant aux entreprises locales (au sens large) de postuler pour la réalisation des ouvrages.

Le recours à des matériaux de parement nobles ainsi que la conception *des terrasses et leur traitements paysagers véritable cinquième façade*, offrent à l'ensemble de l'édifice une forte image tant en perception extérieure qu’en vécu intérieur.

Les matériaux sont répertoriés et repérés sur les planches PC5

Les façades seront de teintes choisies volontairement chaleureuses en référence et accord avec les **teintes chaudes de MAURES** et de la *roche rhyolite*. Les différentes perspectives et volumétries génèreront des ambiances variées selon les points de vue.

Les matériaux durables sont privilégiés et le traitement des harmonies et couleurs sont sobres pour une perception adaptée au cœur des clairières et des boisements.

Les menuiseries seront en aluminium laqué et en bois autoclavé et garantis.

Pour la superstructure il y aura des aménagements permettant d’organiser en cohérence la mise en œuvre de dispositions techniques sans nuire aux usagers.

	PERMIS DE CONSTRUIRE	Quartier Les Valettes - LE MUY - VAR Section BH n° 145-145-148-345	NOTICE DESCRIPTIVE	PC 04
		Le MUY DEVELOPMENT		ECH:
		INSTITUT INTERNATIONAL JOEL ROBUCHON & HOTEL / BUREAUX / ACTIVITES ASSOCIEES		Décembre 2022



Michel NIZRI
Architecte D.P.L.G. / Ingénieur E.T.P. / Urbaniste S.F.U
182 av. Jules Guesclies DRAGUIGNAN
tél : 06.77.16.08.62
Email : nizarch@orange.fr

Des aménagements architecturaux permettent l’animation des terrasses et des volumes grâce notamment à des espaces destinés à abriter les organes techniques nécessaires au bon fonctionnement tous en permettant l’aménagement d’espaces dédiés en terrasse panoramique.

Des éléments de modénatures et de compléments architecturaux viendront animer l’ensemble des façades en adéquation avec la volumétrie des espaces interstitiels concernés et les besoins signalétiques.

Les objectifs techniques associés au performenciel sont les suivants :

- Energie : Des mesures d’économie d’énergies et de réduction de CO2 sont prévues et intégrées à la réflexion et à la conception architecturale. **Cf. Attestation RE 2022**
- Acoustique : attention particulière à la qualité acoustique intérieure et extérieure au regard des vois et classement : voies d’ accès , desserte , bruit ambiant autoroute (Env. à 350 m).
Tous les dispositifs requis seront mis en œuvre pour le confort des usagers.
- Eau : gestion des consommations, des eaux des sanitaires, ...
- Déchets : gestion du chantier et de l’exploitation / recyclage / tri
- Environnement et écologie : protection des caractéristiques écologiques
- Concernant l’objectif de maitrise énergétique dès la conception, des mesures d’économie d’énergies sont prévues et intégrées à la réflexion et à la conception architecturale :

on limitera avant tout les besoins grâce à

- une enveloppe très performante, supprimant la majorité des ponts thermiques ;
- la réduction des déperditions par renouvellement d’air
(Modulation poussée de la ventilation double flux avec échangeur à haut rendement).

Le recours aux énergies renouvelables et principalement solaire est intégré dès l’origine au projet : capteurs thermiques pour la production d’eau chaude sanitaire, notamment (cf. toitures campus)

La récupération des apports solaires gratuits contribuera également à la réduction des besoins de chauffage et des dispositions architecturales, telles que vitrage performants, des stores ou brise-soleil (cf. façades), ils limiteront les besoins de rafraichissement notamment en période estivale.

La diminution des charges liées aux besoins énergétiques s’appuie également sur la performance des dispositions techniques
(Isolation de la distribution, individualisation des circuits par orientations des façades).

La régulation de la ventilation sera contrôlée par zone, en fonction des horaires d’usage, et modulée en fonction de leur densité d’occupation.

Les consommations électriques sont réduites par un large recours à l’éclairage naturel,

Et par l’utilisation de lampes haut rendement et par la modulation de l’éclairage

en fonction des besoins (LED).

Un cahier des charges imposera des produits basse consommation, un éclairage orienté vers le sol, réduit ou éteint la nuit sur programme horaire.

L’ensemble des dispositions thermiques, climatiques, les approches liées à la durabilité et au coût global d’entretien et de gestion du patrimoine sont intégrés au développement souhaité par le pétitionnaire et mis en œuvre par le projet.

2.5 – Traitement des espaces libres :

Le programme d’aménagement bénéficie d’importants espaces libres qui sont répartis au bénéfice de chaque sous-ensemble du projet ainsi qu’à l’usage collectif.

La voirie de desserte qui permet de rassembler l’ensemble des circulations, irrigue toutes les parties du programme.

- Tous les espaces naturels interstitiels seront préservés et intégrés à une gestion collective du site, tant du point de vue de l’entretien que du maintien du caractère naturel (arrosage, taille, débroussaillage, veille DFCI, etc).

Le traitement soigné des espaces libres bénéficiera à l’ensemble de la composition.

Il devra également intégrer toutes les dispositions nécessitées par la réflexion au regard des infrastructures et des dispositions requises pour la gestion des réseaux divers.

- Afin de préserver le caractère de l’ensemble du site, ne sont prévues que les interventions requises spécifiquement par l’ensemble des aménagements du programme.

2.6 – Programme Paysager :

Des plantations complémentaires sont mises en œuvre dans le cadre d’un programme paysager faisant appel à des essences rustiques et indigènes, tant au niveau des essences des arbres sujets majeurs, que pour tout ce qui concerne arbustes, plantations annexes notamment au droit des haies végétalisées

On se reportera à la notice paysagère jointe

	PERMIS DE CONSTRUIRE	Quartier Les Valettes - LE MUY - VAR Section BH n° 145-145-148-345	NOTICE DESCRIPTIVE	PC 04
		Le MUY DEVELOPMENT		ECH:
		INSTITUT INTERNATIONAL JOEL ROBUCHON & HOTEL / BUREAUX / ACTIVITES ASSOCIEES		Décembre 2022



Michel NIZRI
Architecte D.P.L.G. / Ingénieur E.T.P. / Urbaniste S.F.U
182 av. Jules Guesclles DRAGUIGNAN
tél : 06.77.16.08.62
Email : nizarch@orange.fr

2.7 – Accès et dispositions annexes :

Accès :

Les dispositions mises en œuvre sont étudiées au regard des besoins intrinsèques et de la gestions de flux , sans nécessiter d’aménagements perturbants au regard des dispositions préexistantes .

VRD :

La notice et le plan VRD permettent de visualiser les dispositions destinées à la gestions des adductions conformément à la réglementation et aux spécifications requises par la Collectivité ainsi que les autres dispositions répondant aux besoins des voiries et réseaux divers et à la protection incendie .

Stationnements :

Conformément aux réglementations relatives aux prescriptions techniques pour l'accessibilité de la voirie et des espaces publics aux personnes handicapées, les places sont réservées à chaque niveau de stationnement.. Ces places sont accessibles et adaptées aux personnes circulant en fauteuil roulant.

- Le stationnement des véhicules se fait entièrement en sous-sol afin de conserver la plus grande partie du terrain en tant qu’espace naturel.
- Des stationnements extérieurs temporaires sont prévus au droit des accès principaux des fonctions telles que Institut, Hôtel, dépose PMR.

Déchets :

Les déchets notamment liés à l’activité de restauration seront provisoirement stockés dans les réserves attenantes intégrées en différents points des bâts et fonctionnalités.
En fin de journée après la fermeture au public, ils seront ramassés par chariots électriques pour être stockés après une opération de tri sélectif in situ préalable à la collecte et ce *en coordination avec les services de la collectivité DPVA qui définira le mode et la localisation des points de collecte dans le cadre d’une réflexion spécifique.*
.
Des corbeilles - tri destinées au public sont répartis sur les parcours.

Chantiers :

En phase chantier, les infrastructures nécessaires seront diligentées avec les mesures d’accompagnement évitant d’endommager le site avoisinant et les espèces faunes flores préservées.

Des mesures efficaces seront prises pour les installations et cantonnements.

La procédure *chantier propre* sera également mise en ouvre et l’organisation du planning ainsi que les approvisionnements seront étudiés en cohérence avec les services et acteurs locaux.

		 Michel NIZRI Architecte D.P.L.G. / Ingénieur E.T.P. / Urbaniste S.F.U. 182 av. Jules Guesclès DRAGUIGNAN Tél : 06.77.16.08.62 Email : nizarch@orange.fr	Quartier Les Valettes - LE MUY - VAR Section BH n° 145-145-148-345	NOTICE DESCRIPTIVE	PC 04
			Le MUY DEVELOPMENT		ECH:
			INSTITUT INTERNATIONAL JOEL ROBUCHON & HOTEL / BUREAUX / ACTIVITES ASSOCIEES		Décembre 2022

INSTITUT INTERNATIONAL

JOËL ROBUCHON

« L'école de la gastronomie et de l'art de vivre à la française »

	PERMIS DE CONSTRUIRE	Quartier Les Valettes - LE MUY - VAR Section BH n° 145-145-148-345	NOTICE DESCRIPTIVE	PC 04
		Le MUY DEVELOPMENT		ECH:
		INSTITUT INTERNATIONAL JOEL ROBUCHON & HOTEL / BUREAUX / ACTIVITES ASSOCIEES		Décembre 2022



Michel NIZRI
Architecte D.P.L.G. / Ingénieur E.T.P. / Urbaniste S.F.U.
182 av. Jules Guesclies DRAGUIGNAN
Tél : 06.77.16.08.62
Email : nizarch@orange.fr



1/ LA GENÈSE DU PROJET : UN HOMME, UNE ÉQUIPE, UNE VISION

- Le rêve d'un homme d'exception, Joël ROBUCHON
- Des acteurs engagés pour un projet ambitieux
- Une école résolument inscrite dans le monde d'aujourd'hui

2/ UNE ÉCOLE UNIQUE, CONJUGUANT RESPONSABILITE SOCIALE ET EXCELLENCE

- Une formation empreinte d'exigence et de rigueur
- Un projet pédagogique fondé sur l'excellence, l'innovation et l'ouverture au monde

3/ L'INSTITUT INTERNATIONAL JOËL ROBUCHON, UN PÔLE D'EXCELLENCE

- Une marque internationale qui vient enrichir et dynamiser les activités touristiques de la région

La crise sanitaire, un nouveau défi pour les métiers de la restauration

La période que nous traversons, représente paradoxalement une formidable opportunité pour le monde de la restauration en lui permettant de repenser son avenir, l'évolution de ses métiers, la formation de ses jeunes. Parallèlement, se dessinent également de nouveaux enjeux pour notre société : la reconversion écologique, le développement économique, la place de l'humain dans notre quotidien. Les professionnels de la restauration et de la gastronomie française doivent se saisir de ce challenge pour repenser leurs modèles, la production alimentaire et le bien manger pour tous en remettant l'éducation, le savoir-faire et le savoir-être au cœur du changement.

« Il nous faut maintenant écrire notre futur, comprendre et soigner notre alimentation, définir la gastronomie de demain. C'est ce que notre société et sa jeunesse attendent de nous. Il est, en cette période particulière, de notre responsabilité de saisir cette opportunité. C'est l'ambition première de l'Institut International Joël ROBUCHON. »
Selon Sophie ROBUCHON.

1/ LA GENÈSE DU PROJET : UN HOMME, UNE ÉQUIPE, UNE VISION

» Le rêve d'un homme d'exception, Joël ROBUCHON



		 Michel NIZRI Architecte D.P.L.G. / Ingénieur E.T.P. / Urbaniste S.F.U 182 av. Jules Guesclès DRAGUIGNAN Tél : 06.77.16.08.62 Email : nizarch@orange.fr	Quartier Les Valettes - LE MUY - VAR Section BH n° 145-145-148-345	NOTICE DESCRIPTIVE	PC 04
			Le MUY DEVELOPMENT		ECH:
			INSTITUT INTERNATIONAL JOEL ROBUCHON & HOTEL / BUREAUX / ACTIVITES ASSOCIEES		Décembre 2022

Joël ROBUCHON avait un rêve... créer une entreprise-école, une école de l'excellence et de l'art de vivre à la française, accessible au plus grand nombre.

Personnalité illustre et incontournable de la gastronomie dont les succès ont été célébrés dans le monde entier, Chef le plus étoilé au monde et « Cuisinier du siècle » Gault et Millau, Joël ROBUCHON nourrissait depuis longtemps l'ambition de créer une école à son image.

Au terme d'un parcours exceptionnel de 60 années, entouré de plus de 3 000 collaborateurs dans le monde entier, Joël ROBUCHON a décidé, à un tournant de sa vie, un retour aux sources pour répondre aux besoins du métier dans lequel il a performé depuis sa jeunesse, et pour transmettre son savoir-faire. Cette transmission se concrétise aujourd'hui par la création d'école de l'excellence, d'envergure internationale, unique par ses références pédagogiques, techniques et scientifiques.

Après le départ de Joël ROBUCHON en août 2018, son ambition d'institut culinaire restait en devenir. Mais l'impulsion était donnée et le projet s'est nourri de l'enthousiasme, la détermination et le soutien d'un collectif de quelques personnes qui ont repris le flambeau et uni leurs efforts pour qu'il puisse voir le jour.



Sa fille Sophie ROBUCHON, qui a accompagné le parcours de son père pendant plus de 20 ans et coordonné toutes les émissions télévisées de l'univers Joël ROBUCHON. Celle qui a reçu la gastronomie en héritage, poursuit l'aventure paternelle en présidant Joël ROBUCHON Group. Elle est aujourd'hui l'âme et le pilier du projet qu'elle vit comme un appel, un prolongement.

» Une école résolument inscrite dans le monde d'aujourd'hui

L'équipe projet s'est donnée la double mission de créer une école :

- Redimensionnée, fondée sur la pratique professionnelle et la recherche de la perfection, conformément au vœu de Joël ROBUCHON fidèle au concept « On n'apprend pas pour faire mais on fait pour apprendre », une méthode de compagnonnage revisitée pour le XXI^e siècle
- Inscrite dans le monde d'aujourd'hui, en repensant la responsabilité sociale et environnementale qui passe par : l'alimentation santé, le développement durable, l'intégration du numérique aux enseignements, une école inclusive, ouverte à tous de 18 à 81 ans, une forte dimension internationale

C'est donc un projet ambitieux que cette équipe se propose de mettre en place avec l'objectif d'en faire une école de référence.

2/ UNE ÉCOLE CONJUGUANT RESPONSABILITE SOCIALE ET EXCELLENCE

L'institut International Joël ROBUCHON, délivrera une formation exigeante et valorisante au sein d'un établissement novateur qui s'adresse à une demande française et internationale en quête d'une formation rigoureuse et qualitative vers des débouchés immédiats et valorisants.

		 Michel NIZRI Architecte D.P.L.G / Ingénieur E.T.P / Urbaniste S.F.U 182 av. Jules Guesclles DRAGUIGNAN Tél : 06.77.16.08.62 Email : nizarch@orange.fr	Quartier Les Valettes - LE MUY - VAR Section BH n° 145-145-148-345	NOTICE DESCRIPTIVE	PC 04
			Le MUY DEVELOPMENT		
			INSTITUT INTERNATIONAL JOEL ROBUCHON & HOTEL / BUREAUX / ACTIVITES ASSOCIEES		ECH:
					Décembre 2022

» Une formation empreinte d'exigence et de rigueur

Dans un contexte où les métiers de l'hôtellerie et de la restauration souffrent structurellement d'une pénurie grave de jeunes professionnels, l'Institut International Joël ROBUCHON formera étudiants et stagiaires à l'année, avec des débouchés assurés. Il accueillera des passionnés pour des expériences pratiques et gourmandes. Dans les métiers de la cuisine, boulangerie/pâtisserie, chocolaterie/confiserie/glacerie, bar/sommellerie, service en salle, hôtellerie, spa/bien-être, il offrira à un large public un enseignement sur mesure comprenant des :

- Formations diplômantes/certifiantes : programmes intensifs en apprentissage pour adultes et juniors (CAP, CQP, diplôme d'établissement), des programmes longs en initial et apprentissage pour juniors (bachelor et master), avec l'objectif de mettre en place un bachelor « double diplôme » (Ecole de commerce ou management).
- Formation professionnelle continue, pour des professionnels en exercice, chefs et enseignants, désireux d'améliorer leur performance, leurs acquis ou de découvrir de nouvelles techniques ;
- Formation de reconversion, pour carrier switchers, prêts à faire les efforts suffisants pour apprendre un nouveau métier en profondeur ;
- Formation créateurs/repreneurs d'entreprise offrant une réponse concrète aux porteurs de projets qui désirent se lancer dans l'aventure de l'entrepreneuriat ;
- Formations découvertes/loisirs, pour amateurs et jeunes publics passionnés en découverte métiers (juniors campus) ou pour l'éducation et la sensibilisation du grand public (conférences, démonstrations culinaires, découverte des produits).

» Un projet pédagogique fondé sur l'excellence, l'innovation et l'ouverture au monde

L'objectif de l'Institut est de faire de ses étudiants des professionnels complets, recherchés par les meilleures entreprises du secteur et de préparer la nouvelle élite culinaire de demain.

Notre modèle intensif privilégie la pratique professionnelle, la répétition du geste, renouant avec

« l'intelligence de la main » et l'école du « faire ». L'encadrement exigeant et continu des étudiants accorde une importance capitale à la dimension comportementale, le savoir-être dans l'entreprise. Le rythme et les exigences de la formation en matière de qualité et de production sont les plus proches possible de ceux rencontrés dans le milieu professionnel, l'entreprise étant au cœur de la formation

L'Institut revisite les parcours et méthodes pédagogiques en décroissant les disciplines et les enseignements pour fluidifier l'acquisition des compétences. Les cursus linéaires par modules font place à une approche par mission avec une logique ludique et transversale qui associe autogestion et social apprentissage pour une formation plus collaborative et des projets concrets et responsabilisants. On établit des passerelles entre les métiers, on apprend à travailler ensemble, en équipe, en inventant une forme moderne du compagnonnage.

L'école est aussi un lieu d'accueil et d'espaces partagés qui regroupe salles de langues, atelier design/vidéo, centre multimédia, espaces de coworking, bibliothèque numérique, salle de sport/relaxation. Elle est aussi un lieu de rencontre entreprise-école, incluant un incubateur d'entreprises.

Innovation encore, dans des partenariats éducatifs dans les domaines de l'agriculture, l'agroalimentaire, le théâtre, le sport, l'université, le CNED...

	PERMIS DE CONSTRUIRE	Quartier Les Valettes - LE MUY - VAR Section BH n° 145-145-148-345	NOTICE DESCRIPTIVE	PC 04
		Le MUY DEVELOPMENT		ECH:
		INSTITUT INTERNATIONAL JOEL ROBUCHON & HOTEL / BUREAUX / ACTIVITES ASSOCIEES		Décembre 2022



Michel NIZRI
Architecte D.P.L.G. / Ingénieur E.T.P. / Urbaniste S.F.U
182 av. Jules Guesclles DRAGUIGNAN
Tél : 06.77.16.08.62
Email : nizarch@orange.fr

L'enseignement intégrera des programmes destinés autant aux élèves français qu'aux élèves internationaux. Des cursus complets en langue anglaise sont accessibles à des étudiants étrangers, friands de gastronomie française, attirés par l'univers de Joël ROBUCHON et désireux d'une mobilité internationale. Les programmes de haut niveau seront bilingues français/anglais. Des séances professionnelles de travaux pratiques entièrement en anglais, seront régulièrement dispensées.

Un fil rouge traverse tous les programmes de formations avec pour mot d'ordre la relation santé-alimentation et l'éducation du goût.

Enfin, les cursus intègrent la formation aux grandes gastronomies du monde et à des programmes de management internationaux pour maîtriser la restauration internationale et être à l'écoute des différentes sensibilités nationales.

- L'enrichissement d'une offre touristique régionale avec des espaces de restauration (food-court, brasserie, gastro), un espace sensoriel pour découvrir les produits locaux, un hôtel haut de gamme et un spa/détente sur un thème nutrition santé ;
- Une offre de formation inédite et un nouvel élan touristique pour les acteurs de la restauration et de l'hospitalité ;

	PERMIS DE CONSTRUIRE	Quartier Les Valettes - LE MUY - VAR Section BH n° 145-145-148-345	NOTICE DESCRIPTIVE	PC 04
		Le MUY DEVELOPMENT		ECH:
		INSTITUT INTERNATIONAL JOEL ROBUCHON & HOTEL / BUREAUX / ACTIVITES ASSOCIEES		Décembre 2022



Michel NIZRI
Architecte D.P.L.G / Ingénieur E.T.P / Urbaniste S.F.U
182 av. Jules Guesclles DRAGUIGNAN
Tél : 06.77.16.08.62
Email : nizarch@orange.fr



PERMIS DE CONSTRUIRE

Michel NIZRI
Architecte D.P.L.G. / Ingénieur E.T.P. / Urbaniste S.F.U.
182 av. Jules Gueslès DRAGUIGNAN
Tél : 06.77.16.08.62
Email : nizararch@orange.fr

Quartier Les Valettes - LE MUY - VAR
Section BH n° 145-145-148-345

Le MUY DEVELOPMENT

INSTITUT INTERNATIONAL
JOËL ROBUCHON
&
HOTEL / BUREAUX / ACTIVITES ASSOCIEES

PERSPECTIVES D'AMBIANCE

PC
04

ECH:

Décembre 2022