

Culinary Arts Academy Switzerland/CAA Le Bouveret

Описание школы Академия кулинарного искусства **Culinary Arts Academy Switzerland** входит в состав Swiss Education Group, сети ведущих швейцарских школ в области менеджмента индустрии гостеприимства.

Кампусы академии Culinary Arts Academy Switzerland расположены в двух городах: в **Люцерне**, известном туристическом городе в центральной Швейцарии, и в **Ле Бувре**, на побережье Женевского озера с великолепными видами на швейцарские Альпы. Оба кампуса оснащены современным оборудованием в классных комнатах, ресторанах и на кухнях.

В академии студенты совмещают практические навыки работы на кухне с обучением современному менеджменту, что позволит в дальнейшем сделать успешную карьеру в области ресторанного бизнеса. Получение практического опыта предусматривает оплачиваемые стажировки, которые можно пройти в лучших ресторанах, имеющих звезды Мишлен, и в четырех- и пятизвездочных отелях Швейцарии. Студенты имеют возможность освоить итальянскую и французскую кухню, овладеть мастерством швейцарской выпечки и изготовления шоколада. Студенты также учатся создавать бизнес-план для организации и развития собственного дела. Академия предлагает программы бакалавриата, магистратуры и профессиональную кондитерскую программу.

Проживание / питание: На кампусе школы в 1-2-местных комнатах (Standard, Deluxe, Superior Deluxe); питание – полный пансион в ресторане отеля. Комната Standard: удобства в комнате, ТВ, телефон, Wi-Fi; комната Deluxe: удобства в комнате, телефон, ТВ, Wi-Fi, мини-холодильник, балкон с видом на озеро или большой размер комнаты, DVD.

Даты начала учебных триместров: 06.04.2020, 06.07.2020, 05.10.2020, 04.01.2021.

Заезд	Отъезд	Возраст	Количество человек в классе	Продолжительность урока
		17+		0 минут