

Explore the *possibilities*



FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA

   知 小红书




FIND OUT MORE ABOUT OUR SCHOOLS

www.swisseducation.com.cn



 segprc

 400-062-9618

 SEG 中国办事处: 北京市朝阳区建外 SOHO 东区 B 座 503

限于篇幅或时效, 本宣传手册所包含的信息 (包括但不限于课程信息) 可能不完整或不准确, 我们将视实际情况不定期更新, 相关内容请以入学实际授课计划为准。



S E G 瑞士教育集团

César Ritz Colleges Switzerland

瑞士恺撒里兹大学

Culinary Arts Academy Switzerland

瑞士美食艺术管理大学

Swiss Hotel Management School

瑞士酒店管理大学

Hotel Institute Montreux

瑞士蒙特勒酒店工商管理大学

Real-world global
education with
lifelong impact

SWITZERLAND

瑞士



Switzerland





全球安全NO.1

永久中立国



世界人才NO.1

领跑全球教育



全球竞争力NO.1

世界金融中心



目录

CONTENTS

SEG简介

- P01 SEG瑞士教育集团
- P03 接轨国际的课程设计
- P04 来自业界精英的师资团队
- P05 瑞士规模最大的款待业管理教育集团四校分布
- P07 入学要求

学校及课程介绍

- P09 CRCS瑞士恺撒里兹大学
- P15 CAAS瑞士美食艺术管理大学
- P21 SHMS瑞士酒店管理大学
- P29 HIM瑞士蒙特勒酒店工商管理大学
- P35 学校设施
- P37 夏令营与家庭游项目
- P38 SEG企业课程

国际实习与就业机会

- P39 IRF国际人才招聘会
- P41 SEG就业优势
- P43 SEG全球校友网络

SEG 瑞士教育集团

Swiss Education Group



QS TOP 8

SEG四校全部位列前八



教育部认证

全球认可的瑞士及英美双学位, 受中国教育部学历认证



规模最大

瑞士规模最大的款待业管理教育集团

4 所大学

5 大校区

24000+ 名校友

110+ 生源国家 / 地区



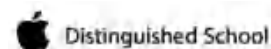
SEG 瑞士教育集团

SEG作为瑞士规模最大的款待业管理教育集团，旗下拥有全球款待业管理专业前十的四所顶尖大学，五大校区，有超过6000名学生报名这四所学校的课程。四校课程侧重点各有不同，但都拥有多样化的国际经验，深深扎根于瑞士酒店教育领域之中。

四所学校提供本科和硕士课程，并提供不同岗位的全球带薪实习机会，学生可以从中获取宝贵的工作经验。SEG的教育服务延伸至青年家庭计划及SEG专家课程（企业解决方案）等多个方面。

认证机构

我们的国际学术和认证合作伙伴确保学生的学历资格在全世界得到认可，并确保高质量的教育标准得到维护。



(考点及认证)

IELTS:

国际英语测试系统，简称雅思；世界最具影响力的英语语言测试。

WSET:

全球规模最大的葡萄酒与烈酒教育基金会，具有深远的影响力。SEG旗下四所大学均获得WSET的资格认证。

来自业界精英的师资团队

授课导师不仅具备高学历，还具备丰富的工作经历。他们均来自业界顶尖企业的高管，从多年的款待行业高管工作中，总结出与时俱进的理论教学方案，设计出与国际接轨的教学环节。学生在导师的带领下，学习最前沿的款待业知识。为了让学生能够在最真实的环境中实践和锻炼，SEG与世界数百家全球顶尖企业达成专属合作，为学生们提供丰富的全球实习与就业机会。



Anton Mosimann

英国皇室御厨

被誉为“查尔斯王子御厨”，服务过五位英国首相及四代皇室成员，为威廉王子策划了盛大的世纪婚礼



Lilla Fülöp

WSET认证教育专家

曾在美国白宫为政府要员提供葡萄酒服务



Ruby Bakshi Khurde

美国商学院：工商管理博士

被授予“最具创造力教育艺术者”



Andrea Leuenberger

旅游杂志总编辑

五星豪华酒店雷迪森酒店开业负责人

酒店管理咨询顾问公司总经理

瑞士规模最大的 款待业管理教育集团 四校分布



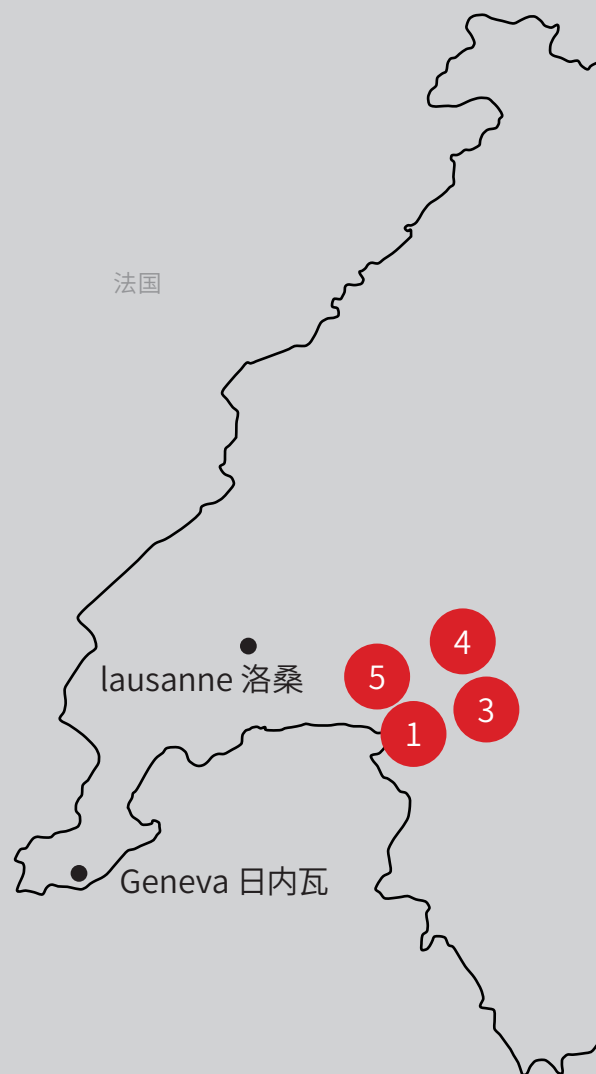
- ① Le Bouveret Campus 布夫雷校区
- ② Brig Campus 布里格校区



- ③ Leysin campus 莱森校区
- ④ Caux campus 科斯校区



- ⑤ Montreux campus 蒙特勒校区





德国

● Zurich 苏黎世

奥地利

★ Bern 伯尔尼

2

● Lugano 卢加诺

意大利



入学要求

本科课程

SEG旗下学校本科课程为三年制，全英授课，小班教学，注重理论与实践相结合。

课程包括在校专业理论学习、主题宴会活动举办、校外行业参观考察、以及环球带薪实习工作等，培养全面发展的综合型国际管理人才。

本科入学要求

- 年满17周岁
- 高中毕业或同等学历水平
- 高中在校成绩平均分70%以上
- 雅思5.5分以上或同等英语水平

硕士课程

无论是希望进入全球酒店旅游相关行业工作的本科毕业生，还是希望得到晋升或转型发展的职场人士，都可以通过SEG一年制硕士课程提升企业领导能力，积累不同国家的工作经验，增强国际就业竞争力。

硕士入学要求

- 本科毕业或同等学历水平
- 本科在校成绩平均分70%以上
- 雅思6分及以上或同等英语水平
- 如非应届毕业生，需提供毕业后的其他在校或工作证明





瑞士恺撒里兹大学

César Ritz Colleges Switzerland

传承“酒店之父”恺撒里兹管理精髓

巴黎里兹酒店丽思卡尔顿品牌的创始人恺撒里兹先生家族基金会授权命名

提供涵盖酒店、旅游、企业管理的综合领导力创新课程，未来企业家的摇篮

2018 年被 THE-ICE 评为全球综合排名第一的酒店管理学校



AND

tz

metres away from
ised as the pioneer
and managed
ing the first hotel in
, the Savoy Hotel in
in London.

, fair and a touch of
y nicknamed
eller of kings.
standards of luxury,
hospitality industry.

tion has an an
with



非常感谢以下行业领袖的支持与帮助，让学生可以在课堂中获取款待业相关知识，对实际运营发表自己的见解与想法。



三年制本科课程

开学时间: 1月、7月、10月

第一学年

第二学年

第三学年

款待业入门指导课程

款待业与工商业课程

专项课程:
创业 & 创新
金融管理

在校学习
(22周)

环球
带薪实习
(4-6个月)

在校学习
(33周)

环球
带薪实习
(4-6个月)

在校学习
(33周)



双学位

第一学年

第二学年

第三学年



本科课程设置

第一学年

学期一：

在校学习 (11周)

酒店与旅游管理导论

信息系统管理

营养健康与特质膳食

个人发展与技能提升

行业考察

餐饮服务概论

第二外语 (法语/德语)

学期二：

在校学习 (11周)

高级餐饮运营与管理

商务写作

葡萄酒及饮品管理

款待业数学

第二外语 (法语/德语)



环球带薪实习
(4-6个月)

第二学年

学期三：

在校学习 (11周)

房务部运作

当代全球与社会事务

商业统计学

款待业微观经济学

财务会计

学期四：

在校学习 (11周)

款待业商业道德

酒店与餐厅设计

旅游业宏观经济学

管理会计

组织机构中的多元文化

学期五：

在校学习 (11周)

款待业与旅游业法律

国际政治

餐饮与项目管理

企业家决策分析

款待业和旅游业可持续发展科学



环球带薪实习
(4-6个月)

第三学年

学期六：

在校学习 (11周)

企业创新

财务管理

国际旅游业

创业 I

职业发展规划

商业定量研究

学期七：

在校学习 (11周)

款待企业营销

款待业运营分析

服务运作管理

国际商务与创业

创业 II

学期八：

在校学习 (11周)

人力资源管理

国际商务与创业经济学

款待业社会心理学

领导力与组织行为学

酒店战略管理

在最后一年，学生们参加创新周，创新周中提出创新的解决方案来应对现实中的挑战。学生们制定商业计划和原型，向企业家和创新专家在内的陪审团提出建议。

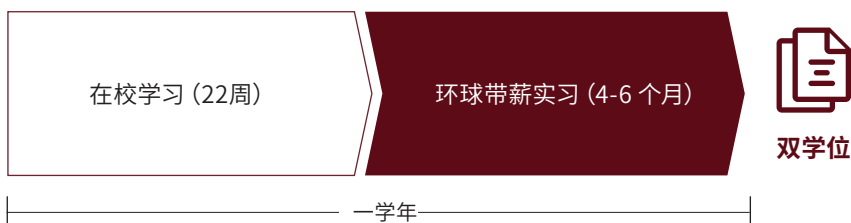


双学位

- 瑞士恺撒里兹大学酒店及旅游国际商务学士学位
Bachelor of International Business in Hotel and Tourism Management, awarded by César Ritz Colleges Switzerland
- 美国华盛顿州立大学国际款待业商务管理文学学士学位
Bachelor of Arts in Hospitality Business Management, awarded by Washington State University

一年制硕士课程

开学时间: 4月、10月



双学位

硕士课程设置

学期一:

在校学习 (11周)

创意与创新

款待业运营与发展趋势

企业财务决策

旅游业及款待业创业

商业研究方法

第二外语 (法语/德语)

学期二:

在校学习 (11周)

企业家战略营销

全球旅游及款待业危机管理

旅游及款待业数字营销与电子商务

人力资本领先战略

旅游及款待业可持续发展

第二外语 (法语及德语)



综合商业项目策划及实习:

环球带薪实习
(4-6个月)

咨询项目/商业策划/论文 (可在线下、线上, 实习期间完成)
环球带薪实习 (4-6个月)



双学位

- 瑞士恺撒里兹大学企业管理国际商务硕士学位
Master of International Business in Entrepreneurship,
awarded by César Ritz Colleges Switzerland
- 英国德比大学款待业及旅游企业管理文学硕士学位
Master of Arts in Hospitality and Tourism
Entrepreneurship, awarded by the University of Derby







CULINARY ARTS
ACADEMY
SWITZERLAND

瑞士美食艺术管理大学

Culinary Arts Academy Switzerland

皇家御厨安东·莫斯曼指导教学

五星酒店及米其林餐厅标准教学设施

英国皇室御厨师资团队

唯一进入 QS 全球款待业与休闲专业前十的烹饪管理院校

<p>TOP8 Hospitality Leisure Management 2022</p>  <p>QS WORLD UNIVERSITY RANKINGS BY SUBJECT</p>	<p>世界排名：NO.8</p>
--	------------------



非常感谢以下行业领袖的支持与帮助，让学生可以在课堂中获取款待业相关知识，对实际运营发表自己的见解与想法。



三年制本科课程

开学时间: 1月、4月、7月、10月

第一学年

第二学年

第三学年

获得技能

专业方向: 西餐西点

专业方向: 甜点 & 巧克力

专业方向: 素食烹饪

掌握艺术

专业方向: 西餐西点

专业方向: 甜点 & 巧克力

专业方向: 素食烹饪

引领潮流



本科课程设置

第一学年 获得技能

专业方向: 西餐西点

学期一:

在校学习 (11周) 基础原理

传统烹饪基础

食品安全与卫生

行业概况

第二外语 (法语/德语)

学期二:

在校学习 (11周) 欧洲美食

欧洲菜肴

穿越时光的品味:

欧洲美食文化及历史

烘焙及西点艺术概论

营养健康与特制膳食

商务沟通

第二外语 (法语/德语)

学期三:

在校学习 (11周) 世界美食

世界菜肴

冷盘集锦

世界美食文化及历史

厨房管理及领导力

第二外语 (法语/德语)



环球带薪实习
(4-6个月)

专业方向: 甜点及巧克力

学期一:

在校学习 (11周) 基础原理

传统烘焙及甜点基础

食品安全与卫生

行业概况

第二外语 (法语/德语)

学期二:

在校学习 (11周) 美食家

巧克力艺术与现代甜品

烘焙与巧克力艺术文化历史

营养健康与特制膳食

商务沟通

第二外语 (法语/德语)

学期三:

在校学习 (11周) 卓越

实践课堂:

从概念到杰作

理论课堂:

从概念到杰作

烘焙与糕点的趋势

概念与创新

厨房管理及领导力

第二外语 (法语/德语)



环球带薪实习
(4-6个月)

专业方向: 素食烹饪

学期一:

在校学习 (11周) 基本原理

素食烹饪基础

食品安全与卫生

行业概况

第二外语 (法语/德语)

学期二:

在校学习 (11周) 世界美食

世界素食菜肴

穿越时光的品味: 素食烹饪和植

物基饮食的历史与文化

素食烘焙与甜点艺术概论

营养健康与特制膳食

商务沟通

第二外语 (法语/德语)

学期三:

在校学习 (11周) 美食家

素食与植物基美食

素食甜点创意

素食烹饪趋势:

全天然食物及可持续发展

厨房管理及领导力

第二外语 (法语/德语)



环球带薪实习
(4-6个月)

第二学年 掌握艺术

专业方向: 西餐西点

学期四:

在校学习 (11周)

高级餐厅烹饪理论

高级餐厅烹饪实践

酒水及调酒术★

餐饮服务及管理

高级烘焙及西点艺术★

学期五:

在校学习 (11周)

创意美食烹饪实践

创意美食烹饪理论

巧克力艺术世界

食品开发

应用研究



环球带薪实习
(4-6个月)

专业方向: 甜点及巧克力

学期四:

在校学习 (11周)

高级美食: 甜点实践

高级美食: 甜点理论

餐饮服务及管理

酒水及调酒术★

咖啡烘焙: 概念和管理

学期五:

在校学习 (11周)

创意美食: 西点及甜点实践

创意美食: 西点及甜点理论

餐饮服务: 咖啡与烘焙

应用研究

食品开发



环球带薪实习
(4-6个月)

专业方向: 素食烹饪

学期四:

在校学习 (11周)

素食高级餐厅烹饪实践

素食高级餐厅烹饪理论

餐饮服务及管理

酒水及调酒术★

高级素食烘焙及西点艺术

学期五:

在校学习 (11周)

创意素食烹饪实践

创意素食美食烹饪理论

巧克力艺术世界

食品开发

应用研究



环球带薪实习
(4-6个月)

注释: 带★课程为与巴黎里兹酒店合作课程。

第三学年 引领美食潮流发展

学期六:

在校学习 (11周)

企业商务策划 I

旅游餐饮

食物与传媒

食品行业战略营销

餐饮活动管理

学期七:

在校学习 (11周)

企业商务策划 II

食品哲学

食品趋势

国际餐酒搭配

餐饮概念管理



- 瑞士美食艺术管理大学国际商务学士学位

Bachelor of International Business in chosen pathway, awarded by Culinary Arts Academy Switzerland

双学位

- 英国德比大学烹饪艺术文学学士学位

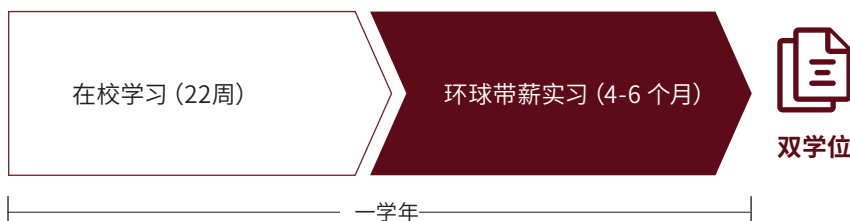
Bachelor of Arts (Honours) in Culinary Arts, awarded by the University of Derby





一年制硕士课程

开学时间: 4月、10月



硕士课程设置

学期一:

- 在校学习 (11周)
- 食品文化与烹饪发展趋势
- 领导力与人才管理
- 餐饮业收益及绩效分析
- 可持续发展
- 社会责任与道德
- 餐饮业发展战略管理
- 烹饪基础与食品安全实践
- 第二外语 (法语/德语)

学期二:

- 在校学习 (11周)
- 创意与创新
- 活动与餐饮管理
- 餐饮业高级营销
- 研究方法
- 食品企业初创
- 国际美食实践
- 第二外语 (法语 / 德语)



综合商业项目策划及实习:

环球带薪实习
(4-6个月)

咨询项目或商业策划 (可在实习期间或家中完成)
环球带薪实习 (4-6个月)



双学位

- 瑞士美食艺术管理大学硕士学位 (美食商务管理国际商务专业)
Master of International Business in Culinary Business Management, awarded by Culinary Arts Academy Switzerland
- 英国德比大学管理硕士学位 (美食商务管理专业)
Master of Arts in Culinary Business Management, awarded by the University of Derby



瑞士酒店管理大学

Swiss Hotel Management School

探索五星皇宫酒店的奢华酒店学习之旅

被《国家地理杂志》誉为“全球最美校园”

2021年QS酒店与休闲管理专业学术排名第二

培养未来国际五星酒店总经理





非常感谢以下行业领袖的支持与帮助，让学生可以在课堂中获取款待业相关知识，对实际运营发表自己的见解与想法。



三年制本科课程

开学时间: 2月、9月

第一学年

第二学年

第三学年

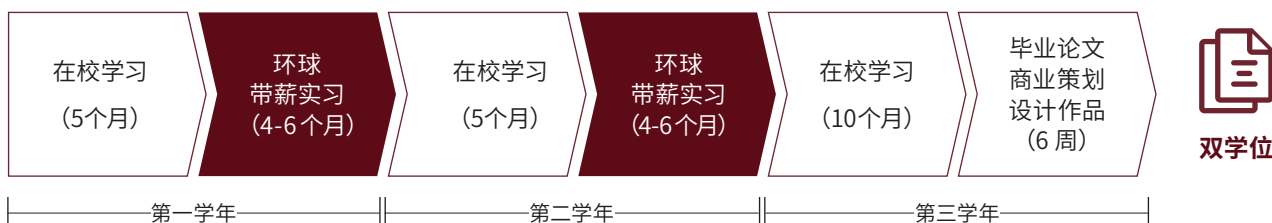
餐饮部运作与管理

房务部管理

方向一: 款待业管理

方向二: 项目管理

方向三: 设计管理



本科课程设置

第一学年 餐饮部运作与管理

学期一:

在校学习

酒水基础

款待业概论

餐饮部服务理论

餐饮部服务实务

餐饮成本控制

款待业设计 I

会计 I

商务学术沟通 I

就业能力培训 I

第二外语 (法语/德语)



环球带薪实习
(4-6个月)

第二学年 房务部管理

学期二:

在校学习

收益优化

市场营销

房务管理

房务部运作与管理

项目概念设计

款待业设计 II

会计 II

商务学术沟通 II

就业能力培训 II

第二外语 (法语/德语)



环球带薪实习
(4-6个月)

第三学年 款待业管理/项目管理/设计管理

公共课程	学期三:	学期四:
	在校学习	在校学习
	数据驱动决策	行业趋势研究
	人力资源与领导力	战略管理
	市场营销与品牌管理	数字营销
	会计3	国际度假村和水疗管理

方向一: 款待业管理	学期三:	学期四:
	在校学习	在校学习
	人工智能与数字创新	餐饮业发展
	职业道德、可持续发展、商业文化	人类发展与跨文化战略
		会展物流
	款待业经济学	

方向二: 项目管理	学期三:	学期四:
	在校学习	在校学习
	项目体验创新	可持续项目管理
	项目体验管理	款待业企业家精神
		会展物流
	款待业经济学	

方向三: 设计管理	学期三:	学期四:
	在校学习	在校学习
	数字设计与视觉技术	奢侈品品牌零售管理
	款待业设计III	科技与设计创新
		餐饮店设计
	AutoCAD绘图设计	

◆ 毕业论文/商业策划/设计作品

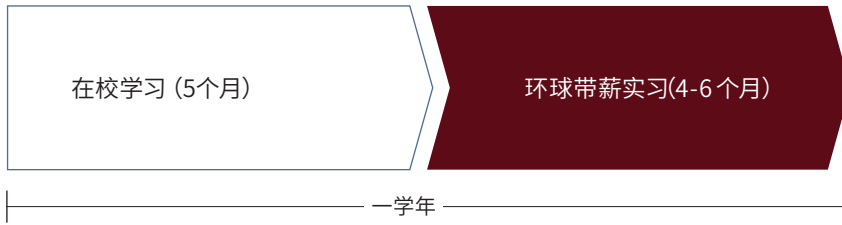


双学位

- 瑞士酒店管理大学文学学士学位
Bachelor of Arts in chosen specialization, awarded by Swiss Hotel Management School
- 英国德比大学荣誉文学学士学位
Bachelor of Arts (Honours) in chosen specialization, awarded by the University of Derby

一年制研究生文凭 (PGD硕士预科)

开学时间: 2月、9月



PGD硕士预科课程设置

专业方向: 国际酒店、度假村和水疗中心管理

学期一:

在校学习 (5个月)

公共课程:	人力资源管理
餐饮管理概论	数字营销
前台管理概论	概念实验室——高级餐厅和Spa中心
财政与收益管理概论	第二外语 (法语/德语) 语言和学术英语
项目策划与组织	商业市场调研



环球带薪实习
(4-6个月)

- 瑞士酒店管理大学国际酒店、度假村和水疗中心管理研究生文凭
Postgraduate Diploma in International Hotel, Resort, and Spa
Management, awarded by Swiss Hotel Management School

学位



一年制国际酒店商业管理硕士 (MA文学硕士)

开学时间: 2月、9月、11月

在校学习 (5个月)

环球带薪实习(4-6个月)



双学位

— 学年 —

MA文学硕士课程设置

学期一: 在校学习 (5个月)

公共课程	餐饮管理	商业领导力培养
	葡萄酒与饮品管理	款待业运营管理
	市场营销管理	循证学习

专业方向	方向一:	方向二:
	酒店管理 项目管理 款待业发展趋势 财务与收益管理	奢侈品品牌管理 卓越工艺 奢侈品品牌管理 现代奢侈品消费者研究

方向三:
项目管理
项目管理
国际展会管理
数字化活动创新

学期二:

综合商业项目或论文



环球带薪实习
(4-6个月)

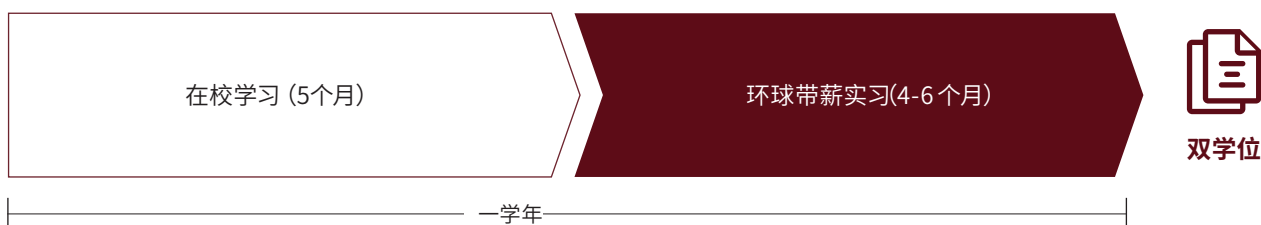


双学位

- 瑞士酒店管理大学瑞士国际款待业管理硕士学位
Master in International Hospitality Business Management,
awarded by Swiss Hotel Management School
- 英国德比大学国际款待业管理文学硕士学位
Master of Arts in International Hospitality Business
Management, awarded by the University of Derby

一年制国际款待业管理硕士 (MSc理学硕士)

开学时间: 2月、9月



MSc理学硕士课程设置

学期一:

公共课程	在校学习 (5个月)	
	商业领导力培养	项目管理
	可持续价值创造	体验设计与运营管理
	社交媒体战略	循证学习

专业方向	方向一:	方向二:	方向三:
	款待业管理	数字化价值创造	设计管理
	创新理念	现代消费者概况	虚拟设计构造
	战略收益管理	数据分析与决策	室内设计管理
	战略方向研究	技术创新与价值创造	奢侈品品牌管理
	风险管理	AI 战略与 AR 集成	AutoCAD 高级绘图设计

学期二:

综合商业项目或论文 (线上辅导)



双学位

- 瑞士酒店管理大学瑞士国际款待业管理硕士学位
Master in International Hospitality Management, awarded by Swiss Hotel Management School
- 英国德比大学国际款待业管理理学硕士学位
Master of Science in International Hospitality Management, awarded by the University of Derby



线上款待业管理硕士课程

选修 — 沉浸式体验可持续发展管理课程（两周，Leysin 莱森校区）

在导师的支持下自主安排学习

1-2学年

线上款待业管理硕士课程设置

线上课程：授课时间、地点灵活安排

自主安排学习：课程时间灵活

学术基础课程

(线上平台和课程介绍)

可持续发展战略

经验导图

项目管理

质量运营管理

全球款待业趋势

领导力战略

财务决策

数字营销与市场战略

商业规划以及创业战略

消费者情报与价值创造

人工智能与技术驱动创新

多元化管理

选修：沉浸式体验可持续发展管理课程（两周，Leysin 莱森校区）



学位

▪ 瑞士酒店管理大学瑞士国际款待业管理硕士学位

Executive Master in Hospitality Management, awarded by
Swiss Hotel Management School



**Hotel Institute
Montreux**

瑞士蒙特勒酒店工商管理大学

Hotel Institute Montreux

欧洲唯一以酒店管理为基础的高等商学院

本课程由UNWTO联合国世界旅游组织联合开发并认证

与全球 500 强瑞士私人银行、世界顶级腕表企业、高端度假式社区等开展合作

蒙特勒市中心院校, 独享优势地理环境

<p>TOP8 Hospitality Leisure Management 2022</p> <p> WORLD UNIVERSITY RANKINGS</p> <p>BY SUBJECT</p>	<p>世界排名：NO.7</p>
---	-------------------------



非常感谢以下行业领袖的支持与帮助，让学生可以在课堂中获取款待业相关知识，对实际运营发表自己的见解与想法。

奢侈品品牌管理



金融分析及财富管理



人力资源与发展



特许经营管理



高端养老产业管理



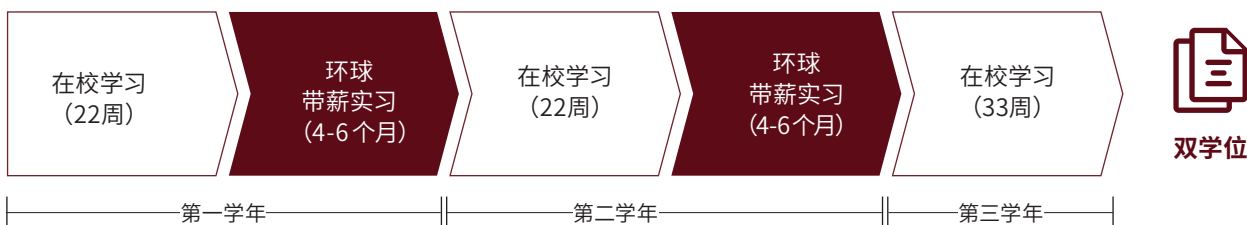
三年制款待业管理工商管理本科课程 开学时间: 1月、10月

第一学年

第二学年

第三学年

款待业入门	管理和领导原则及 5 个专业方向: 奢侈品品牌管理 金融分析与财务管理 人力资本与发展 特许经营管理 高端养老产业管理	国际商务
-------	--	------



款待业管理工商管理本科课程设置

第一学年

学期一:

学期二:

款待业入门

在校学习 (11周)

酒吧及饮品管理

世界文化与习俗

款待业概论

应用商业研究

会计学原理

第二外语 (法语/德语)

在校学习 (11周)

餐饮管理

人力资源管理

商务沟通

微观经济学

前厅管理

第二外语 (法语/德语)



环球带薪实习
(4-6个月)

第二学年

学期三:

学期四:

管理和领导原则及专业方向

在校学习 (11周)

管理学原理

信息技术管理

管理会计学

宏观经济学

数字营销

宴会及会展管理

在校学习 (11周)

组织行为和领导力

艺术概论

财务管理

专门化/专业领域



环球带薪实习
(4-6个月)

专业课 (五选一)

方向一:

奢侈品品牌管理
奢侈品行业竞争分析
奢侈品市场和沟通策略
高科技个性化体验

方向二:

金融分析及财富管理
投资组合管理
企业投资决策
资本市场与分析

方向三:

人力资本与发展
职场冲突调解
绩效管理系统
人力资源战略管理

方向四:

特许经营管理
特许经营基本原则
特许经营合规问题
特许经营战略发展

方向五:

高端养老产业管理
社会老年学: 老龄化研究
养老设施运营管理
生活方式优化及健康管理

第三学年

学期五:

学期六:

国际商务

在校学习 (11周)

商业化学

商业法

度假村管理

款待业创新模型

统计学

公共政策经济学

在校学习 (11周)

当代全球事务

战略规划

国际管理

环境科学

收益管理

企业哲学



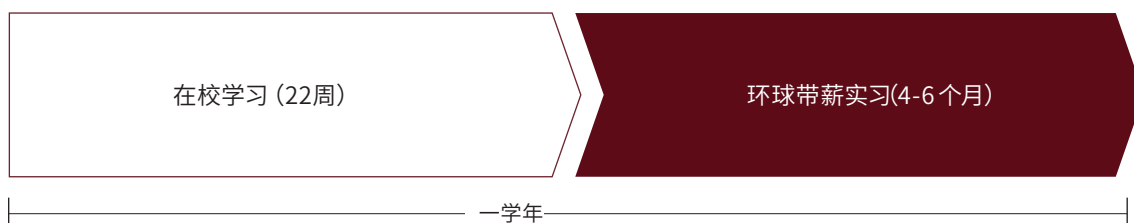
双学位

- 瑞士蒙特勒酒店工商管理大学款待业管理工商管理学士学位
Bachelor of Business Administration in Hospitality Management (with specialization), awarded by Hotel Institute Montreux*
- 美国诺斯伍德大学款待业管理工商管理学士学位
Bachelor of Business Administration in Hospitality Management, awarded by Northwood University



旅游及酒店管理硕士课程

开学时间: 10月



本课程由 UNWTO 联合国世界旅游组织联合开发并认证

旅游及酒店管理硕士课程设置

学期一:

在校学习 (11周)

国际背景下的组织行为 I

战略管理和营销 I

目的地管理 I

高级研究方法 I

数字化旅游和酒店 I

国际旅游政策和发展

第二外语 (法语、德语)

学期二:

在校学习 (11周)

国际背景下的组织行为 II

战略管理和营销 II

目的地管理 II

高级研究方法 II

数字化旅游和酒店 II

国际旅游政策和发展

第二外语 (法语、德语)

专业方向: 国际邮轮航线管理、健康旅游管理、目的地管理、可持续发展旅游

学期三:

综合商业项目或论文



6 个月带薪实习
(由 UNWTO 世界旅游组织提供)



学位

- 旅游及酒店管理文学硕士学位
Master of Arts in Tourism and Hospitality Management



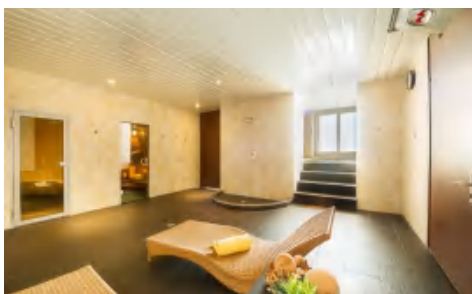
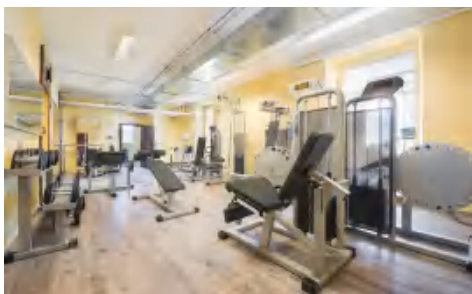
学校设施

SEG瑞士教育集团的四所大学均由星级酒店改建而成，拥有优美的酒店环境以及完善的教学设施，自助餐厅、法式餐厅、图书馆、健身房、咖啡厅等各类康体娱乐设施一应俱全；宿舍按照星级酒店标准，为学生提供标准房和豪华房，学生可根据个人需要，选择不同类型的房间。

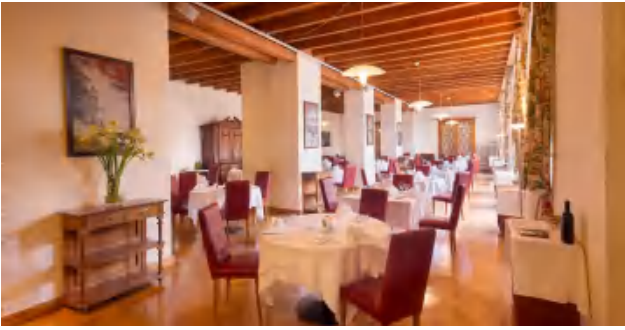
学习区：



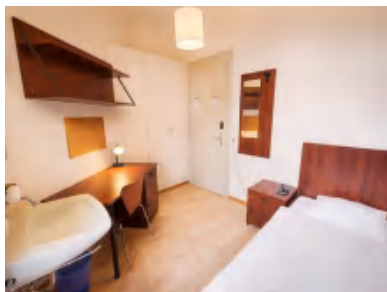
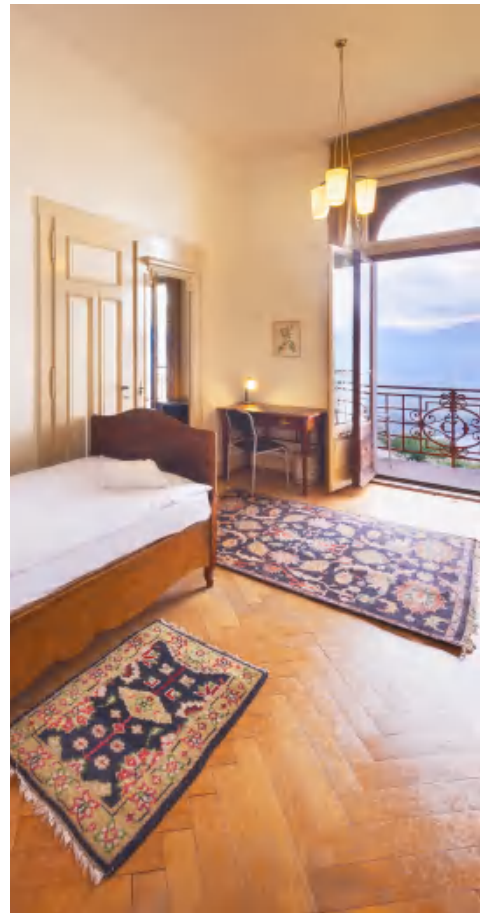
休闲区：



餐饮区：



宿舍区：



夏令营与家庭游项目

瑞士教育集团为年轻学生与家庭带来更多结识新朋友的机会，最重要的是，能够帮助大家挖掘兴趣，释放前所未有的激情。

SEG 暑期课程注重全面发展——深入贯彻实践与理论相结合的教育理念，注重提升学生的自信力，增强理论认知。10-20 岁的年轻人也可以在沉浸式语言课程的学习过程中探索到瑞士款待业的魅力，通过美食烹饪课程，开启属于自己的美食艺术人生。除此之外，学生的创业技能和创新思维能力也将得到大幅提升，让家长感受瑞士独有文化，品尝瑞士美味。



35年+ 经验与履历



家庭游（含两个项目）

城市及自然风光

美食与文化体验



面向10-20岁年轻人的4类初级课程

款待业世界

美食烹饪艺术

沉浸式语言提升

创业与创新



SEG企业课程

SEG Professional 作为瑞士教育集团的分支机构，始终与 SEG 瑞士教育集团总部保持紧密合作，致力于培养员工的个人价值、文化素养以及业务能力。SEG 携手拥有全球开放社区资源的合作伙伴组成专家小组，旨在提升合作企业员工的职业素养，增加企业组织及政府资源。



答疑解惑
服务咨询
项目管理



线上发展课程
职业培训
官方认证



学术品牌授权
特许经营



线上专业教学



我们与SEG瑞士教育集团有着共同的目标，那就是全力培养学生的专业能力，促进学生全面发展，打造未来款待业的领航者。在此基础上，我们保持紧密合作，不断创新，协力推出沉浸式课程，以达成最终目标。

Eugenio Pirri
多切斯特精选酒店集团
首席社会文化官

IRF国际人才招聘会

SEG面向旗下四所学校学生举办欧洲最大的职业招聘盛事之一，每年两次，涉及行业包括：酒店、奢侈品、航空、金融、养老、教育、旅游、会展等。



200+

知名企业



4000+

工作机会



300+

行业高管





“

IRF国际招聘会对于学生而言，是一场对未来的有效投资，给予我们自由选择的权利，同时也是与高层会面和交流的绝佳良机”

——雅高酒店学术和人才发展总监
John Timson

”

SEG 就业 优势

多行业 + 顶尖品牌 + 专属合作

与全球顶尖企业达成专属合作，满足学生多元化就业需求，获得丰富的全球实习与就业机会。



SEG 毕业生就业统计

4.0

平均每1位学生获得4个实习机会

1/2

超过50%的学生毕业3年后进入款待业管理岗位

200

每年超过200家国际知名企业参与IRF国际人才招聘会

99%

几乎所有毕业生三个月内斩获企业就业或自行创业 (offer或自主创业)

SEG 旗下校友工作情况

70%

从事于酒店业、旅游业或烹饪行业
(款待业、旅游业及餐饮业)

30%

从事于工商业、教育、金融或医疗度假村等多领域
(教育、金融、咨询、奢侈品及医疗行业)

90%

毕业五年内晋升至管理职位或自主创业

学生实习四部曲



初定实习就业意向



安排简历投递面试



指导学生签订合同



提供实习期间协助

SEG全球校友网络

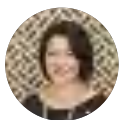


SEG瑞士教育集团的毕业校友遍布全国超过120个国家和地区，除了在著名星级酒店工作外，还延伸至旅游、航空、奢侈品公司、主题乐园、宴会策划、外交外贸、金融房地产等丰富多彩的相关行业。酒店管理、能管理的不只是酒店！



Luis Pedro

布鲁斯伯雷大使酒店
总经理
英国 伦敦
SHMS 2004届



Lily Sun

北京王府井文华东方酒店
市场传讯总监
中国 北京
SHMS 2003届



Omer Acar

欧美卡塔拉酒店
总经理
法国
HIM 1994届



巴西



Rainer Wiegand

阿布扎比高尔夫度假酒店
运营总监
阿联酋
SHMS 2004届



Tuomas Laakso

万豪国际集团
国际酒店发展副总裁
瑞士
CRCS 1997届



Charlie Zha

丽思卡尔顿酒店
总经理
中国 南京
CRCS 1996届



阿根廷



Roland Duerr

阿布扎比瑰丽酒店
总经理
阿联酋
CRCS 2001届



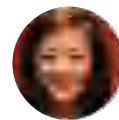
Per Kredner

香港尖沙咀凯悦酒店
总经理
中国香港
HIM 1999届



Alejandro Bernabe

安凡尼酒店
运营副总裁
泰国 曼谷
HIM 1995届



Ivy Thema

莫里西服务式公寓
总经理
印度尼西亚
SHMS 2001届

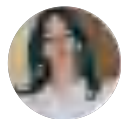


Dean CHEN

荷兰王国驻重庆领事馆
副馆长
SHMS 2002届



Fay-Linn Yeoh
 丽思卡尔顿酒店
 万豪国际酒店集团
 瑞吉酒店集团
 亚太区高级品牌总监
 新加坡
 CRCS 1987届



Caroline Zaher
 中东医学
 市场运营经理
 阿联酋
 SHMS 2004届



Duncan O' Rourke
 雅高·兰斯管理学院
 中欧首席运营官
 德国
 CRCS 1989届



Giovanni Sera-ni
 英国谢菲尔德大学国际学院
 人力资源管理与酒店管理讲师
 英国
 IHTTI 1995届



Joey WU
 台北新板希尔顿酒店
 总经理
 中国
 SHMS 1996届



Achilleas Dorotheou
 科斯塔纳瓦里诺商学院 MBA
 执行总经理
 希腊
 HIM 1992届



Mark Dalton
 希尔顿酒店集团
 欧洲部财务总监
 英国
 CRCS 2002届



Samir Baidas
 Baidas&K 管理咨询公司
 创始人
 阿联酋
 CRCS 1990届



Danilo Zucchetti
 埃斯特别墅酒店
 总经理
 意大利
 HIM 1995届