



短期课程

文凭课程

夏令营

线上课程

2021

文凭课程

甜点和巧克力艺术文凭课程 (11 - 33 周)

致敬传统，向世界级巧克力甜点名师学习

授课学校：CAAS 瑞士美食艺术管理大学

文凭课程讲授关于传统及现代的糕点制作，培养学生甜点及巧克力艺术创作能力。

开学时间：1 月、4 月、7 月、10 月

课程费用：20,290 瑞郎 / 学期，含食宿



本课程由三学期组成，每学期为 11 周：

第一学期：欧洲传统糕点基础

甜点与烘焙艺术创作实操

包括：手工面包制作、食材农作与菜品设计等



授予糕点烘焙初级证书

第二学期：巧克力来源及制作

糕点设计及服务礼仪的理论知识

包括：可可豆及巧克力棒制作、卓越宾客体验等



授予甜品和巧克力艺术中级文凭

第三学期：甜点与巧克力的创作

领导力与职业规划

包括：甜品创新与展示、产业趋势与概念等



授予甜品和巧克力艺术高级文凭

完成文凭课程后，学生可自由选择进行为期 4 - 6 个月环球带薪实习。

素食烹饪艺术文凭课程 (11 - 22 周)

全面了解素食餐厅运营、产品理论及实操知识

授课学校：CAAS 瑞士美食艺术管理大学

文凭课程教授关于素食烹饪的基本原理、摆盘技巧、原料组成，以及葡萄酒与素食搭配等内容。

开学时间：1 月、7 月

课程费用：20,290 瑞郎 / 学期，含食宿



本课程由两学期组成，每学期为 11 周：

第一学期：素食烹饪及甜品的基础

厨房管理的理论知识

包括：食品及环境卫生、菜单和菜谱、营养与健康等



授予素食烹饪艺术证书

第二学期：素食与西餐之间的融合

餐饮管理和运营的技巧

包括：素食与甜点创作、服务礼仪、主厨领导力等



授予素食烹饪艺术文凭

每学期都安排学生进行考察实践，实地走访芝士、巧克力工坊，参观实验室、啤酒厂，完成文凭课程后，学生还可自由选择进行为期 4 - 6 个月环球带薪实习。

西餐西点文凭课程 (11 - 33 周)

从零基础迈向专业西餐西点创作

授课学校: CAAS 瑞士美食艺术管理大学

文凭课程教授关于西餐西点的传统基础、刀工技巧、美食创作, 培养和提升学生的烹饪和管理技能。

开学时间: 1 月、4 月、7 月、10 月

课程费用: 20,290 瑞郎 / 学期, 含食宿



本课程由三学期组成, 每学期为 11 周:

第一学期: 欧洲传统烹饪基础

原材料组成、厨房管理的理论知识

包括: 基本刀工及烹饪技巧、食品安全与卫生等

第二学期: 欧洲各地特色美食制作

材料搭配、菜肴创新及厨房设计

包括: 古今欧洲美食、营养管理、主厨领导力等

第三学期: 掌握美食烹饪艺术

制作融合式无国界美食作品

包括: 国际美食烹饪、食品艺术与科学、酒水和食物搭配等



授予西餐西点初级证书



授予西餐西点中级文凭



授予西餐西点高级文凭

完成文凭课程后, 学生可自由选择进行为期 4 - 6 个月环球带薪实习。

国际葡萄酒商务管理证书课程 (2 - 12 周)

提升葡萄酒知识技能, 掌握葡萄酒的商业奥秘

授课学校: CRCS 瑞士恺撒里兹大学

瓦莱州地区唯一由全球最享誉盛名的 WSET 葡萄酒与烈酒教育基金会提供认证课程的高校, 配备星级酒店设施与餐饮。

开学时间: 7 月

课程费用: 2,500 瑞郎 / 模块, 含食宿 (模块一另加 1,000 瑞郎)



本课程包括六大模块, 每个模块为 2 周, 可单独选择学习:

一. 成为葡萄酒品鉴专家: WSET 各级证书

二. 葡萄酒与食物搭配

三. 创立葡萄酒品牌

四. 开启葡萄酒事业

五. 葡萄酒贸易、市场营销、酒类旅游管理

六. 可持续采购



完成六大模块学习
授予葡萄酒商务管理证书

学校每 2 周将组织学生到瑞士当地或欧洲各国葡萄酒生产商进行实地考察。

夏令营

国际酒店管理体验课程 (1 - 3 周)

课程设有多个考察实践活动，包括宴会策划，创业教育，葡萄园、五星级酒店参观，远足郊游与城市观光等。学生在学习酒店管理知识的同时，提升团队协作和语言沟通能力。

课程及住宿地点：HIM 瑞士蒙特勒酒店工商管理大学

申请要求：年龄 16 - 20 周岁，有一定英语基础的学生

课程费用：一周 2,450 瑞郎，两周 4,650 瑞郎，三周 6,600 瑞郎，含食宿。



企业及创新管理体验课程 (1 - 3 周)

课程设立多种创新型理论学习及户外活动，包括商业策划，案例分析，宾客服务设计，博物馆参观，美食工作坊考察等，培养学生创新与设计思维，提升管理能力。

课程及住宿地点：HIM 瑞士蒙特勒酒店工商管理大学

申请要求：年龄 16 - 20 周岁，有一定英语基础的学生

课程费用：一周 2,950 瑞郎，两周 5,600 瑞郎，三周 7,950 瑞郎，含食宿。



美食艺术管理体验课程 (1 - 3 周)

课程设有多个特色课程活动，包括巧克力与甜点制作，菜单设计，餐饮运营，芝士村与巧克力工厂考察等，让学生全方位深入感受美食艺术的魅力。

课程及住宿地点：CAAS 瑞士美食艺术管理大学

申请要求：年龄 16 - 20 周岁，有一定英语基础的学生

课程费用：一周 2,450 瑞郎，两周 4,650 瑞郎，三周 6,600 瑞郎，含食宿。



瑞士语言体验课程 (1 - 3 周)

自1983年启动至今，始终秉承瑞士享誉全球“理论与实践相结合”的教育特色，在星级酒店改建而成的校园里，学生学习最具趣味且专业的语言课程，参加寓教于乐的多彩活动，快乐地融入国际化环境，结识来自世界各地的朋友。

课程及住宿地：SHMS 瑞士酒店管理大学

申请要求：年龄 10 - 17 周岁

课程费用：一周 1,450 瑞郎，两周 2,750 瑞郎，三周 3,900 瑞郎，含食宿。



瑞士观光家庭体验项目 (1 - 2 周)

游玩项目有两大主线：城市探索路线及自然观光路线。游览瑞士五大城市：洛桑、琉森、苏黎世、纳沙泰尔和伯尔尼，尽情享受不同城市的人文风光及餐饮文化。感受自然之美：徒步阿尔卑斯山，遇见传统村庄，品尝特色美食，体验浸泡温泉和滑雪的乐趣。

申请要求：学生年龄 6 - 17 周岁，需家长陪同

项目费用：一周学生 2,450 瑞郎，家长 2,950 瑞郎，两周学生 3,950 瑞郎，家长 4,250 瑞郎，含食宿。



瑞士美食与文化家庭体验项目 (1 - 3 周)

体验项目以瑞士特色美食与语言文化为主，游玩特色城市，走访巧克力、甜品、芝士和葡萄酒工坊，学习美食品鉴知识，深度感受瑞士特色文化，在多文化氛围中提升个人语言能力。

申请要求：学生年龄 8 - 17 周岁，需家长陪同

项目费用：一周学生 2,450 瑞郎，家长 2,950 瑞郎，两周学生 4,800 瑞郎，家长 5,600 瑞郎，三周学生 7,150 瑞郎，家长 7,950 瑞郎，含食宿。



线上课程

战略管理课程 (2 - 4 周)

通过应用方法论培养学生战略管理技能，每周开展线上会议进行授课与交流，促进学生对知识与技能的掌握，实现思维转型，让学生在职业生涯中拥有更广阔的发展前景。



顾客体验设计



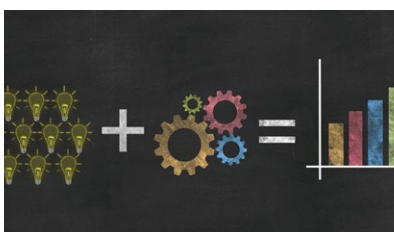
高级领导战略



餐饮管理



人力资源发展及组织文化



运营质量管理



房务及客户关系管理

专题课程 (2 - 4 周)

聚焦当今款待业关注度最高话题，设计以专题为主的自主学习课程，学生可自由选择系列专题，有针对性地提升专业技能，丰富未来职业生涯的可能性。



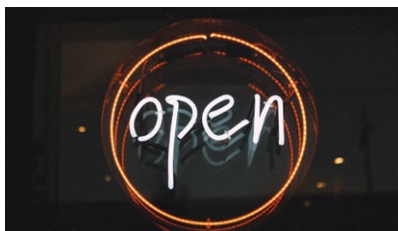
人工智能对款待业的挑战及商机



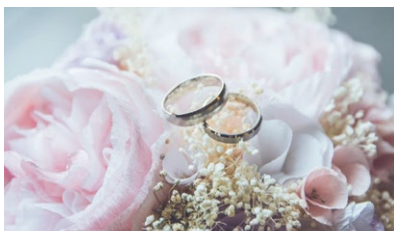
商务礼仪



款待业数字营销



餐厅创业



婚礼策划



葡萄酒品鉴



如需获得学校详情，欢迎浏览：

官网：WWW.SEGCN.COM

微博：@SEG瑞士酒店管理教育集团

微信：SEGPRC