



CULINARY ARTS
ACADEMY
SWITZERLAND

PASSION *for* FOOD,
CAREER *for* LIFE



酒店与休闲管理专业世界排名



选择瑞士

P. 6 **在瑞士，让梦想照进现实**

P. 10 瑞士的美食传奇

学习体验

P. 12 **创造性学习方法**

P. 18 本科课程

P. 22 硕士课程

P. 24 终身受益的行业实践

P. 28 全球校友网络

校园生活

P. 34 **校友风采**

P. 36 探索你的下一步



"MANY *of our*
STUDENTS GO ON
to ESTABLISH *their*
OWN BUSINESSES"





TANJA FLORENTHAL
校长

最初，瑞士美食艺术管理大学是一座粉色的建筑，它是我们的姐妹学校——CRCS 瑞士恺撒里兹大学提供的酒店教育课程在美食艺术方面的延伸。但很快，其学生人数就超越了原有的设施规模。

我们渐渐意识到：学校需要满足学生不断增长的烹饪培训需求，且要在这条道路上一一直坚持走下去。自 2006 年学校成立以来，目前我们已有两个校区，并且拥有众多尖端设施和每年稳步增长的学生群体。2022 年，我们在酒店与休闲管理专业（QS 排名）中排名世界第八，并继续成为瑞士最好的烹饪学校。

我们的许多学生毕业之后就创立了属于自己的事业，而我们教育的目标正是为他们提供发展事业所需的一切技能。我们的课程将厨房实操与理论课程结合在一起，重点培养学生的企业家精神与领导者管理理念。每当听到我们的学生将自己的梦想成功变成现实，我们都深感自豪。

加入我们吧，把对美食的热情变成梦想的事业！

BRING *your* DREAMS *to* LIFE *in* SWITZERLAND



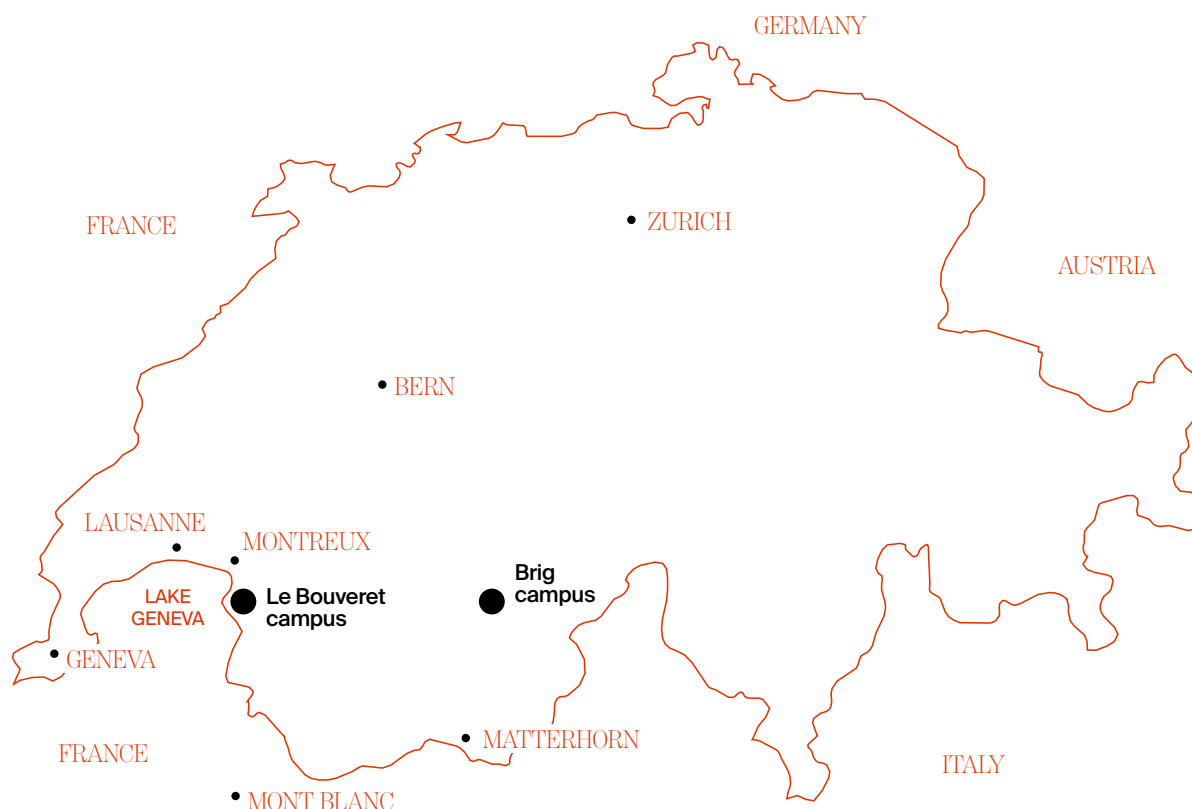
瑞士拥有独特的国际化的环境,这使它对高等院校的学生充满吸引力。在这里,你可以与来自世界各地的人进行沟通与交流,还有机会学习一门新的语言(瑞士有4种官方语言:德语,法语,意大利语和罗曼什语)。

同时,英语仍然是我们的教学语言。这种多元的文化环境将赋予你无与伦比的多语言技能,对你未来的事业大有助益。

Lake Geneva, with the village of
Le Bouveret, home to one of our
campuses, in the background.



瑞士位于欧洲的的心脏地带,是享誉全球的旅游胜地,在全世界享有高度的尊重和广泛的赞誉。瑞士拥有悠久的烹饪传统、高标准的职业培训课程,以及众多声名显赫的厨艺大师,是学习美食艺术的理想之地。



美食天堂

瑞士菜肴融合了周边国家的风味和技术,经过完善,达到了该国闻名于世的高标准质量。因此,在这么小的领土上可以找到 120 多家米其林星级餐厅也就不足为奇了,使其成为世界上人均顶级餐厅密度最高的国家。

瑞士拥有世界闻名的巧克力,以其精致的口感而闻名,并拥有 450 多种奶酪。事实上,世界上没有其他国家的巧克力消费量超过瑞士 -- 人均每年超过 10 公斤。

虽然瑞士人对巧克力和奶酪的喜爱可能是无与伦比的,但根据彭博社发布的 2022 年全球健康指数,瑞士人民被列为世界五大最健康种族之一。

国际声誉名列前茅

瑞士国土虽小,但其文化贡献备受世界瞩目,瑞士的强大经济是以高度发达的服务业为依托的,特别是金融服务业和高科技制造业领域。

瑞士在以下国际排名中名列前茅:

- 诺贝尔获奖比例人均世界第一
- 国际专利注册人均世界第一
- 全球最安全、最无犯罪的国家之一
- 最商业友好国家 (US News & World Report, 2022)
- 留学目的地全球排名第五 (Educations.com)

高等教育排名领先

在全球教育领域,瑞士仍然是学习酒店管理的最佳国家,排名前十的学校中有七所都在瑞士境内。

秉承着瑞士人精益求精的精神,我们致力为学生提供最好的教育和最佳的行业实践,让每一位在 CAAS 瑞士美食艺术管理大学毕业的学生,毕业即入行。

CAAS 瑞士美食艺术管理大学,在 QS 世界大学排名中,我们在款待业和休闲专业方面排名第八。



“我一直对西餐西点非常感兴趣,这是我选择在瑞士学习的另一个原因。CAAS 给了我面对面向西餐大师学习的机会,不仅增加了我对西餐西点的认知,更坚定了我成为一名西餐西点厨师的信心。”

Chef Siddharth Chogle, India, 2016 graduate Food Consultant, RT Hospitality Services

CULINARY LEGEND, MADE *in* SWITZERLAND



安东·莫斯曼
荣誉校长
皇室御厨

安东·莫斯曼是英国皇室御用名厨，其名字与“自然美食”同义，提倡健康饮食，和使用最优质的、最新鲜的食材进行美食制作。凭借着对美食的热爱和愿意与他人分享的意愿，安东·莫斯曼在美食烹饪领域取得了非凡的成就，也因此获奖无数。

“我和 CAAS 瑞士美食艺术管理大学在追求卓越这一理念方面有着相同的价值观和要求，因此，我将我在职业生涯中积累的大部分藏品委托给我选择的合作伙伴。我和瑞士美食艺术管理大学有着密切的联系，我特别高兴能够将这珍贵的瑞士烹饪艺术遗产，放在世界负有盛名的美食艺术学校。”

25 岁时，莫斯曼就获得了让人梦寐以求的主厨文凭，成为当时最年轻的获得该文凭的厨师之一。28 岁时，他被任命为伦敦多切斯特酒店的大厨。在 13 年的职业生涯中，他被授予了米其林二星。他领导的厨师团队曾服务过从撒切尔到卡梅隆任期内的 5 位英国首相和 4 代英国皇室成员。

自 1989 年 10 月以来，莫斯曼一直经营着莫斯曼餐厅，它是伦敦的一家高级餐饮俱乐部，始终致力于满足人们对美食和美酒的美好想象。2004 年，莫斯曼因在旅游业和美食行业的突出服务而被授予大英帝国最优秀勋章。

位于布夫雷的校区是莫斯曼藏品的所在地，这里收藏了莫斯曼厨师私人收藏的 15 世纪烹饪书籍中的部分艺术作品，以及一系列珍贵的照片和菜单。除此之外，还展示了莫斯曼在其职业生涯中获得的众多奖项、金牌及证书。



通过他个人收藏的纪念品、历史烹饪书籍、来自世界各地的菜单和食谱，莫斯曼御厨的收藏品提供了对烹饪艺术世界的独特见解。



2021 年，莫斯曼先生被授予 CAAS 瑞士美食艺术管理大学的荣誉校长，以表彰其在职业生涯取得的优异成绩以及培养年轻厨师的无私奉献精神。

A CREATIVE APPROACH *to* LEARNING



在 CAAS 瑞士美食艺术管理大学, 你的求学之旅将不仅局限于课堂和厨房。我们的目标是学以致用, 因此, 我们会采取一种充满活力且具有创意的教学方式: 边学边做, 让学生在工作的同时享受实践的乐趣。



在你的学习生涯中，现实生活中的实践将是你所学课程的重要组成部分。你将有大量的机会通过大师班和企业实地考察来锻炼你的技能。我们相信体验式学习是获得知识最好的教育方式 - 角色扮演、游戏型学习方式，甚至使用乐高来培养你的领导风格，都是激发你参与学习的教育形式。

体验式学习要求你反思自己的学习过程，并思考如何将其应用到未来的职业中。例如，与世界领先的香精和香料公司 - MANE 进行的案例研究将挑战你为全球食品行业开发香料或寻找解决方案。



“在 CAAS 瑞士美食艺术管理大学，我学会了如何独立思考并找到问题的答案。我不仅学会了烹饪，还学到了很多商业和酒店方面的知识。”

Lavr Kozlov, Russia, 2019 graduate, Entrepreneur

CAAS 瑞士美食艺术管理大学 给学生们提供了世界最先进的教学环境。从尖端的厨房配置，互动式的学习方法，以及一个百人位的培训餐厅，我们致力于为学生打造沉浸式的学习体验。我们所做的每一件事都旨在启发思考，激发灵感，让学生在这里不仅可以磨练厨艺，还能提升管理和经营能力。

Apicius 烹饪教学楼

在布弗雷校区，我们给学生提供了 Apicius 烹饪中心。这座五层楼的建筑里面有七个世界最先进的专业厨房，每个厨房都专门用于烹饪学习的特定阶段，并配备了独立的工作台。你将学习如何在客人面前烹饪、展示菜单、提供服务以及处理客人的各种用餐需求。

Alpina 餐厅

在本科课程的最后一个学期，学生们有一个独一无二的机会经营一家餐厅，向付费顾客开放。作为其餐饮概念管理课程的一部分，他们创建了自己的菜单，以当地食材为主，并具有国际特色。然后，他们被安排在布里格市中心的餐厅进行经营，无论是在厨房里，还是为顾客服务。



在我们的餐厅里，
学习如何在客人面前烹饪
foodinspired kitchen.



在 Alpina, 一家向付费公众开放的餐厅，
学生们可以自己制作菜单，并选择正确的
葡萄酒搭配。

投资未来

我们提供最好的烹饪和甜点艺术教育，同时尽可能地减少对于环境的影响。为实现这一目标，我们在配送、储存、库存及制作方面均按照最高标准设计厨房设施，以便有效地管理食物、水及厨余垃圾。事实上，我们烹饪专业学生的所有厨余垃圾均被用来制造生物燃料。

我们的课程中包含可持续发展实践课程，因此学生能够学习如何将可持续发展原则应用到未来的职业生涯中。我们会优先考虑使用本地食物材料和本土草药，包括给小动物喂食和饲养蜜蜂等模块，培养学生对环境、生物多样性及对传统行为方式的尊重。学生还可以学会自己制作肥皂，减少对环境有害的化学品的使用。

2021 年，我们与 CRCS 瑞士恺撒里兹大学共享的布夫雷校区成为世界上第一个获绿色环球认证的学校，这是可持续发展的最高标准。



每年，我们 25 万只蜜蜂在布夫雷的校园里生产 100 公斤蜂蜜。

向最优秀的人学习

我们的世界级主厨导师曾在米其林星级餐厅工作，甚至还为皇室成员提供过烹饪服务。我们的课程由优秀专业厨师提供，将在烹饪过程中为学生提供扎实的专业知识、独特的灵感，以及积极的鼓励。从瑞士美食界的知名人士如安东·莫斯曼、伊尔玛·杜奇、弗朗克·乔瓦尼尼、保利等身上汲取灵感，你将向美食艺术传奇人物学习，学习他们的经验，了解最新行业趋势，为未来走向成功打下扎实的基础。



我们的 Pietro Leeman 应用厨房以瑞士厨师的名字命名，他的素食餐厅是欧洲第一家获得米其林星级的餐厅。

阿兰·穆勒 — 副校长

阿兰·穆勒在烹饪行业和教育方面拥有超过 30 年的工作经验。他丰富的经历包括 2006 年意大利都灵冬季奥运会。

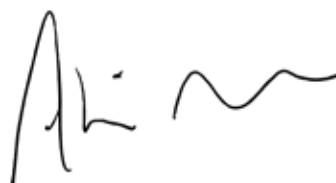
阿兰于 1994 年加入 CRCS 瑞士恺撒里兹大学，并在 2006 年 CAAS 瑞士美食艺术管理大学的初创和发展中发挥了关键作用，将学校规模从最初只有 6 名学生发展到了现在每年有 200 多名新生入学。

2016 年，他被授予 STR Global “Bridging the Gap” 奖项，以表彰他在 Bridging the Gap 学术理论和行业之间的差距方面做出的重大贡献。



名厨系列

我们会举办名厨系列分享活动，邀请世界知名的厨师来到校园进行客座讲座，并与学生一起准备一顿专属晚宴。来自世界各地的厨师们分享他们的生活故事、小贴士及冒险经历，并激励学生追随他们对美食的热情。对于学生来说，这顿晚宴是一次难得的机遇，他们能够跟随顶尖厨师亲眼目睹独家定制的晚宴是如何诞生的。



阿兰·穆勒
副校长



客座主厨 Laurent Suaudeau 是一位屡获殊荣的法国厨师，也是 São Paulo 第一家烹饪学校的创始人。



来自日本的客座主厨 Toshio Tanahashi 分享了他对全素食佛教料理 shojin ryori 的热情。



客座厨师 Vladimir Mukhin 是莫斯科著名的 White Rabbit 的主厨，该餐厅位于世界前 50 名餐厅的 15 位。



成功的秘诀

本科课程



完成一年课程
可获得瑞士烹饪
艺术文凭

完成三年课程可获
得学士学位

超过1100小时的
厨房实操

快来探索这一令人兴奋的美食艺术课程吧，让你掌握成为顶级厨师所需的技术技能，以及创业所需的诀窍。你可以在西餐西点、甜点与巧克力艺术及素食烹饪艺术之间进行选择。在经过一年的专业培训后，即可获得所选领域的瑞士高级文凭，或完成 3 年课程之后直接获得学士文凭。

第一学年：获得技能 - 布夫雷校区

第一年是实操性的，你一半以上的时间都在厨房里。每一个专业方向都为你提供全面的烹饪教育，最后则是环球带薪实习。

专业方向：西餐西点

获得基本烹饪技能和基础烹饪艺术知识。



毕业颁发：瑞士西餐西点文凭

第一学期 (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)



第二学期 (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)

瑞士文凭课程可选

环球带薪实习 (4-6 个月)

第三学期 (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)

本课程可进行

环球带薪实习 (4-6 个月)

专业方向：甜点及巧克力

探索烘焙面包和制作蛋糕的艺术和科学。



毕业颁发：瑞士甜点及巧克力文凭

第一学期 (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)



第二学期 (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)

瑞士文凭课程可选

环球带薪实习 (4-6 个月)

第三学期 (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)

本课程可进行

环球带薪实习 (4-6 个月)

专业方向：素食烹饪

探索素食对健康的好处，学习如何掌握演示、替代食材和创建菜单。



毕业颁发：瑞士素食烹饪文凭

第一学期 (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)



第二学期 (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)

瑞士文凭课程可选

环球带薪实习 (4-6 个月)

第三学期 (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)

本课程可进行

环球带薪实习 (4-6 个月)

第二学年: 掌握艺术 - 布夫雷校区

在第一年奠定的坚实实用基础上再接再厉, 同时增加管理技能。

专业方向: 西餐西点

掌握美食艺术和先进的烹饪技术。

毕业颁发: 瑞士西餐西点高级文凭



第四学期 (11 周)

高级餐厅烹饪实践	餐饮服务及管理
高级餐厅烹饪理论	高级烘焙及西点艺术★
酒水及调酒术★	

第五学期 (11 周)

创意美食烹饪实践	食品开发
创意美食烹饪理论	应用研究
巧克力艺术世界	



环球带薪实习 (4-6 个月)

专业方向: 甜点及巧克力

掌握创新美食糕点和甜点的艺术。

毕业颁发: 瑞士甜点及巧克力高级文凭



第四学期 (11 周)

高级美食: 甜点实践	酒水及调酒术★
高级美食: 甜点理论	咖啡烘焙: 概念和管理
餐饮服务与管理	

第五学期 (11 周)

创意美食 西点及甜点实践	应用研究
创意美食 西点及甜点理论	食品开发
餐饮服务: 咖啡与烘焙	



环球带薪实习 (4-6 个月)

专业方向: 素食烹饪

了解如何准备美食素食餐。

毕业颁发: 瑞士素食烹饪高级文凭



第四学期 (11 周)

素食高级餐厅烹饪实践	酒水及调酒术★
素食高级餐厅烹饪理论	高级素食烘焙及西点艺术
餐饮服务与管理	

第五学期 (11 周)

创意素食烹饪实践	食品开发
创意素食美食烹饪理论	应用研究
巧克力艺术世界	



环球带薪实习 (4-6 个月)

注释: 带★课程是与巴黎里兹酒店合作的课程

第三学年: 引领潮流 - 布里格校区

在你的最后一年, 从厨房退到后台, 通过学习如何实现创新的食物概念, 了解烹饪世界的创业技巧。这三个专业方向都有相同的课程。



第六学期 (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

第七学期 (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

毕业颁发

CAAS瑞士美食艺术管理大学及CRCS瑞士恺撒里兹大学国际商务学士学位

英国德比大学烹饪艺术文学学士学位



瑞士高级文凭和国际商务学士学位获得瑞士瓦莱州的认可。



成功的秘诀

硕士课程



一年制课程体系

密切的行业合作伙伴关系和独特的见解

全球实习和职业机会

体验式学习与理论的完美结合

在厨房实操超过250小时

快来掌握创业技能，开启属于自己的美食事业吧。如果你想转行到美食艺术领域，那么本课程的实践模块将会完美地为你提供你所需的行业经验。通过该课程的学习，你不仅能获得解决问题的思维，还将拓展以下软技能：如创造性思维，跨文化交际能力和合作技巧，以及共情能力。

一年制硕士课程

硕士课程设置

第一学期 (11 周)	第二学期 (11 周)
食品文化与烹饪发展趋势	创意与创新
领导力与人才管理	活动与餐饮管理
餐饮业收益及绩效分析	餐饮业高级营销
可持续发展, 社会责任与道德	研究方法
餐饮业发展战略管理	食品企业初创
烹饪基础与食品安全实践	国际美食实践
第二外语 (法语/德语)	第二外语 (法语/德语)

咨询项目或商业计划的制定:

该项目你能够灵活地在校园、实习期间或在家中完成。

环球带薪实习 (4-6 个月)

毕业颁发 双学位

瑞士美食艺术管理大学国际商务学士学位
(美食商务管理国际商务专业)

英国德比大学烹饪艺术文学学士学位
(美食商务管理专业)



REAL-WORLD EXPERIENCE *with* LIFELONG CONNECTIONS



我们拥有独特的合作伙伴关系和实习机会，为培养世界知名厨师提供了机遇。在这里，你能够获得宝贵的真实行业经验，与企业核心人员建立联系，并向课堂、厨房及工作场所的烹饪大师学习。

提高你的就业能力

我们培养学生成为烹饪方面的实干创新者、自主创业者、负责任的领导者、高效的管理者及团队成员——为你未来的职业生涯锦上添花。在 CAAS 瑞士美食艺术管理大学，你将学习到技能使你在餐饮行业内外获得成功，并更将助力你未来在创业或职场走的更远。



“我们通过与未来充满雄心壮志的青年才俊们共同分享专业知识，努力在食品和餐饮行业实现创新，迸发创造力。”

Adrian Stadelmann, General Manager, Holy Cow! Gourmet Burgers, Switzerland

Our #foodinspired kitchen is where you will create innovative, gourmet dishes.



In our MANE food product development kitchen, named after one of our industry partners, your best culinary ideas will be tried and tested.

个性化就业支持

我们拥有专门的职业服务团队,能够为你提供一对一的指导和帮助——从撰写简历到准备面试,帮助你探索不同的职业选择,并为将来你在世界知名餐厅工作提供扎实的专业技能。

我们将帮助你确定自己的优势,并在毕业后规划自己的未来发展,无论是继续深造,还是进入职业生涯,或是创业。

环球带薪实习

通过实习,你将有机会探索世界并与烹饪大师一起工作,获得实践经验并将你的知识和技能应用到实践中去。

我们派学生在世界上六家最好的餐厅中的五家以及全球众多米其林星级餐厅实习: Noma、White Rabbit、Frantzén、Il Madison Park 等。

与业界合作

你可以参与每年两次的 IRF 国际人才招聘会,这是欧洲最大的职业招聘会之一,在那里你会参加职业宣讲会,与来自 100 多家公司的招聘人员面对面交流,参加小组讨论,并与校友建立联系。

得益于学校与头部行业和顶级厨师们的紧密合作关系,我们的课程始终与行业紧密关联,时刻保持对行业最新趋势的敏感度。我们的行业合作伙伴不断优化课程设置,在我们最先进的厨房举办大师课程,在校园内进行客座讲座,并邀请学生到他们的工作场所参观,进行行业考察,让学生对世界顶级厨房的真实操作拥有更多的了解。



“我们参加国际人才招聘会,因为这是一个与世界各地有才华的年轻人接触的独特机会。”

Michel Gehrig, VP of Talent Development Kempinski Hotels

全球校友网络



我们的毕业生可以加入世界上最大的款待行业校友网络之一，我们在全世界拥有 35 个校友分会以及超过 24000 名校友。

99%

几乎所有毕业生三
个月内斩获企业就
业或自行创业

90%

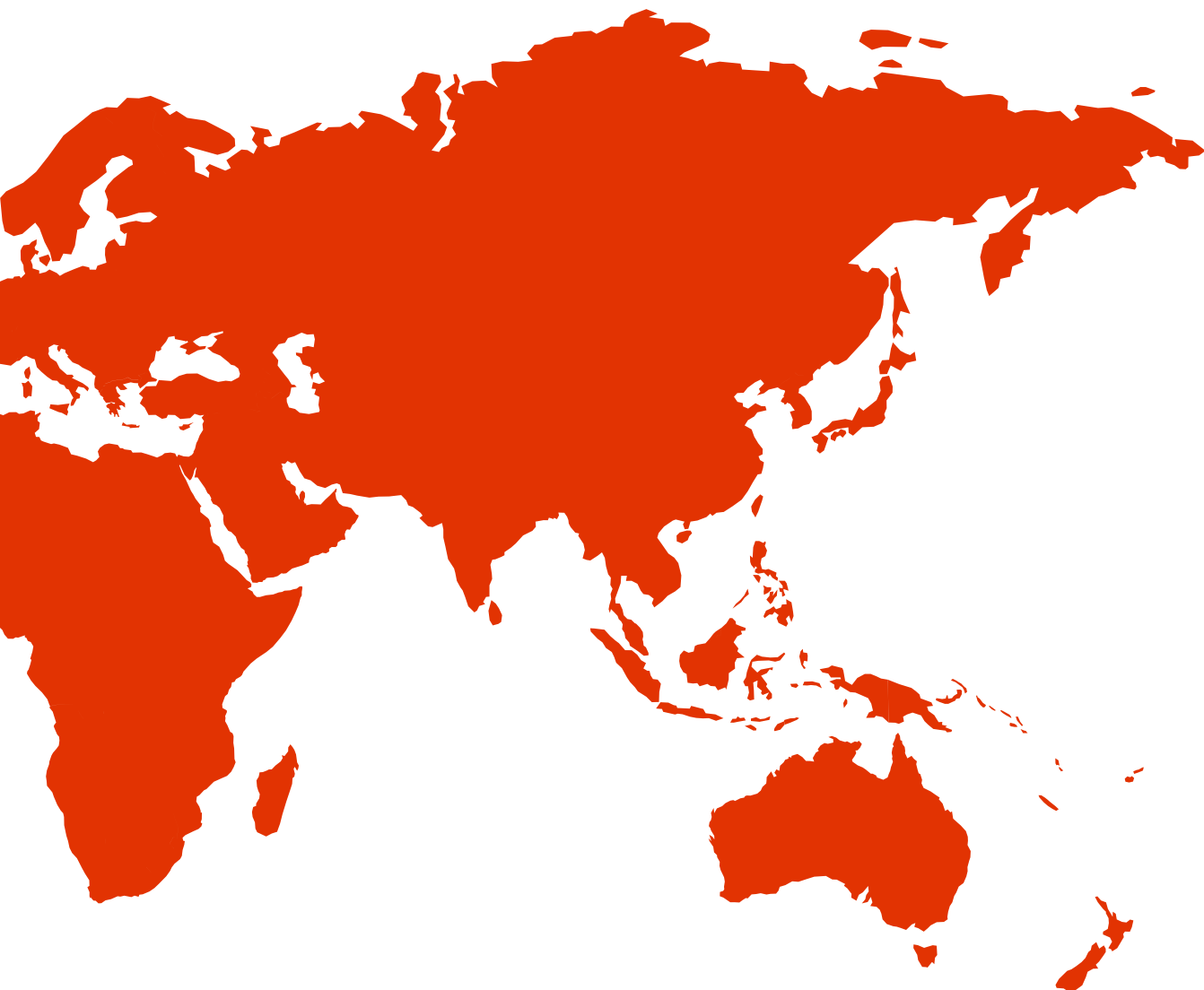
毕业五年内晋升至
管理职位或自主
创业

70%

从事于酒店业、旅游
业或烹饪行业

30%

从事于工商业、教
育、金融或医疗度假
村等多领域



优势

通过你的个人资料获
得顶级雇主的关注及
独家工作机会

来自母校和更广泛行
业的最新消息

与老同学重新取得联
系并建立更广泛的校
友网络

独家提供校友优惠，
网络研讨会和职业发
展支持

STUDENT LIFE

CAAS 瑞士美食艺术管理大学提供独特的多校区体验。从日内瓦湖畔到阳光明媚的罗纳河谷，我们多元化的校园将为您提供独一无二的文化体验，让您真正体验瑞士与众不同的美景。

布夫雷校区

Le 布夫雷是美丽的湖边度假胜地，位于日内瓦湖畔，距离法国边境仅几分钟车程，可以欣赏瑞士里维埃拉和阿尔卑斯山麓的美景。

校园有三座建筑，包括一座宏伟的古典酒店，提供包括 15 个培训厨房在内的现代化设施。在我们的学生俱乐部，与您的同学享受放松时刻，或在“*Atelier Culinaire*”一起做饭 - 这是我们的学生厨房，您可以在这里磨练自己的烹饪技能。





布里格校区

坐落在阳光明媚的罗纳河谷, 在美丽的瓦莱斯地区的阿尔卑斯山脚下, 这座德语区的小镇及其周围环境能够为你提供一种轻松的生活方式和一系列活动, 让你拥有娱乐休闲的机会。

布里格校区位于市中心的两栋建筑中, 拥有 216 间配备现代家具的单人豪华客房。住宿大楼内设有设备齐全的厨房, 您可以在周末与朋友一起做饭和用餐。住宿距离教学中心不到 5 分钟的步行路程, 教室和学校餐厅就在这里。



充满活力的学生社区

课余时间,你可以尽情享受令人兴奋的校园生活。从文化活动、宴会到各种令人兴奋的俱乐部(葡萄酒、创新、可持续发展、音乐) 通过选修大师班, 扩大视野, 加深知识, 校园里永远不会有沉闷的时刻。



每个学期, 我们都会举办一次体育盛会。在体育日这天, 来自 SEG 四所院校的学生将齐聚我们的布里格校区, 共同举行一天有趣的体育比赛。



在我们的音乐俱乐部培养您的创造力。



发现瑞士之美

在瑞士，你可以尽情探索，发现瑞士之美。瑞士有各种各样的文化盛会，博物馆，音乐会，展览及令人惊叹的自然美景。

你可以去阿尔卑斯山体验户外活动带来的运动刺激，也可以去多莫多 索拉享受意大利美食带来的味觉盛宴，或去美丽的瑞士山脉徒步旅行，或在安静的瑞士小镇市场里闲逛。

每学期，我们都会给学生提供去瑞士一些顶级城市和旅游胜地免费旅行的机会。无论是首都伯尔尼还是旅游胜地苏黎世或者因特拉肯少女峰，你可以尽情享受属于你的休闲时光，去探索，去购物，去享用大餐，去发现独属于瑞士的美。

瑞士地处欧洲心脏地带，地理位置优越，交通四通八达。你不仅有机会品尝到各式各样的欧洲美食，更有机会探索和发现欧洲各国不同的文化特色。

培养领军人物

每学期，学校会选择一些学生作为学生大使团的成员，代表广大学生定期参与校园发展策略的制定。

学校会邀请具有领导潜力的学生代表与姐妹学校的代表们一起参加一年两次的领导力论坛。学生们可以围绕领导力等相关话题与行业专家尽情地学习交流。



校友风采



杨帆 Maggie

MAGGIE Y 巧克力甜点工作室 - 品牌创始人

因为喜欢西点甜品烹饪，我选择去 CAAS 瑞士美食艺术管理大学

风景如画的琉森，知识渊博的主厨，志同道合的好友，一切都令我无比怀念。
瑞士留学生活对我的影响是润物细无声的，那段回忆珍藏在我的心底。



应宜含 Yihan

Cook'N'Battle 大赛 - 冠军

只要你喜欢，就一定会做到优秀

我的梦想是开创自己的事业，制作兼具健康与美味的菜肴。健康饮食的确是未来的发展趋势，我希望自己能做出好吃又健康的菜色。



田帅 Jerry

葡萄酒俱乐部 - 会长

热爱你的专业，并不停努力

人的一生很长也很短，能选择一个自己真正热爱真正喜欢的行业，用一辈子去坚持，这是一件很幸福的事情！



邬廷泽天 Tim

巴黎旺多姆柏悦酒店 - 厨房总管

成为艺术界最棒的厨师，厨师界最棒的艺术家

在瑞士经历过最好的教育、世界顶尖酒店的实践，以及经受了生活的锤炼，我会进行更多的自我思考与未来规划。



曾挚 Bobby

广州高校烹饪专业专任教师

多看多思考 丰富学识 积累资源

我们有责任通过分享我们的知识和经验为后代的生活赋予意义；欣赏自己的工作，尊重自然，自然是一切生命的源泉；鼓励年轻人不要因循守旧，要不断挑战自己，脚踏实地。

探索你的下一步



社交媒体上
关注我们



参加我们的
一项活动



下载学费单



核实入学要求及
学校网址



准备您的文档并
在线申请



确认你的学位



提升英语技能



申请签证



为你的到来
做好准备



开启你的
CAAS 之旅

瑞士教育集团牢牢植根于瑞士酒店管理教育的传统, 旗下拥有四所世界顶尖大学。每所学校都提供不同的教育重点, 但它们都具有相同的多元化的国际经验。

四所学校开设本科、硕士和文凭课程, 并提供不同岗位的全球带薪实习机会。其教育服务延伸至青年家庭计划及专家课程 (企业解决方案) 等多个方面。

ACCREDITED MEMBER



International Centre
of Excellence in
Tourism and Hospitality
Education (ICHE)



Accredited to meet the Standards of Excellence

EDUQUA



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES



Contact details

contact@culinaryartsswitzerland.com
culinaryartsswitzerland.com

Le Bouveret campus

Route Cantonale 51
CH-1897 Le Bouveret
Tel. +41 24 482 82 82

Brig campus

Englisch Gruss-Strasse 43
CH-3902 Brig
Tel. +41 27 922 04 04



**CULINARY ARTS
ACADEMY**
SWITZERLAND