



CULINARY ARTS
ACADEMY
SWITZERLAND

PASSION *for* FOOD,
CAREER *for* LIFE

2024



选择瑞士

在瑞士，让梦想照进现实
p. 6

瑞士的美食传奇
p. 10

学习体验

创造性学习方法
p. 12

本科课程
p. 18

硕士课程
p. 22

终身受益的行业实践
p. 24

全球校友网络
p. 28

校园生活

学生生活
p. 30

探索您的下一步
p. 34

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



CAAS瑞士美食艺术管理大学最初是以粉色为主调的建筑，这是我们的姐妹学校——CRCS 瑞士恺撒里兹大学在款待业教育课程中对于美食艺术领域的深入研究发展。然而，不久之后，该校的学生数量超越了原先的设施设定。

随着时间推移，我们逐步认识到：学校需要顺应学生持续攀升的烹饪技能培训需求，并矢志不渝地在这条道路上前行。自2006年学校创立以来，如今我们已拥有两个校区，配套多种尖端设施，以及每年稳步增长的学生群体。在2023年，我们在款待业及与休闲管理专业（QS排名）表现卓越，位列世界第八，并持续保持瑞士最佳烹饪学府之一的地位。




我们的许多毕业生成功开拓了自身的职业生涯，而我们的教育使命就是致力于为他们提供迈向成功所需的所有技能。我们的课程将厨房实操与理论教学相结合，着重培育学生的创业精神与领袖管理思维。每当看到我们的学生将心中的梦想付诸实践，我们都会感到无比自豪。

愿您加入我们，把对美食的热忱化为实现梦想的事业！



Tanja Florenthal
校长

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



瑞士美食领域呈现出将传统与创新相融合的独特景象。瑞士以其优质的 Emmental 和 Gruyère 等奶酪品种以及享誉全球的巧克力制作技艺而备受赞誉，为美食爱好者献上了一场味觉盛宴。

瑞士的米其林星级餐厅在不断探索烹饪技艺的新高度，始终坚持选用新鲜的本地食材，瑞士的美食得以在“从农场到餐桌”的理念中繁荣发展。在瑞士研习烹饪技艺能为学生提供丰富实践经验、接触到各种烹饪艺术的良机，以及在创新与传统交融的环境里学习和成长的机会。

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





瑞士位于欧洲的心脏地带，是享誉全球的旅游胜地，在全球范围内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

瑞士优雅的美食文化艺术以周边国家的饮食特色为借鉴，锤炼至卓越，实现了蜚声国际的顶尖品质标准。因此，在这片狭小的国土范围内，拥有120余家米其林星级餐厅已经不足为奇了，这也使得瑞士在全球范围内以人均顶级餐厅密度而闻名。

瑞士以其世界闻名的巧克力而自豪，其卓越的口感令人赞叹不已。同时，瑞士也被公认为拥有最为丰富多样的奶酪种类，总计超过450种奶酪。事实上，世界上没有任何一个国家的巧克力消耗量超过瑞士 -- 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。



跨行业的卓越表现

瑞士在质量和创新方面享有盛誉，在许多国际排名中屡次名列前茅。国际排名：



最商业友好国家



人均星级餐厅比例最高的国家之一



世界上最适合实现职业目标的国家之一



诺贝尔获奖比例人均世界第一



全球最安全、最无犯罪的国家之一

高等教育名列榜首

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。

在全球知名的QS世界大学排名中，CAAS瑞士美食艺术管理大学在款待业及休闲管理专业位居第八。



“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，更坚定了我要成为一名西餐西点厨师的信心。”

Chef Siddharth Chogle,

印度

2016届毕业生

食品顾问

CULINARY LEGEND, MADE *in* SWITZERLAND



Anton Mosimann OBE, DL

荣誉校长
皇家御厨

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·莫斯曼在美食烹饪艺术领域取得了非凡的成就，也因此获奖无数。



2021 年，安东·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。

美食之旅

25 岁时，安东·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，安东·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，安东·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。

安东·莫斯曼藏品

布夫雷校区是安东·莫斯曼藏品的所在地，这里收藏了安东·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，还展示了安东·莫斯曼在其职业生涯中获得的众多奖项、金牌及证书。



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

“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CAAS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美食烹饪艺术遗产存放在世界负有盛名的美食艺术学校。”

A CREATIVE APPROACH *to* LEARNING



在CAAS瑞士美食艺术管理大学，您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，让您在学习的同时享受实践的乐趣。



体验式学习促使您审视个人的学习历程，并深入思索在未来职业生涯中如何运用所学。以世界知名的香精和香料企业——MANE为例，针对该企业的案例分析将考验您为全球食品行业研发香料或寻求有效解决方案的能力。

在您的学习生涯中，现实生活中的实践将是您所学课程的重要组成部分。您将有大量的机会通过大师班和企业实地考察来锻炼您的技能。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您的领导风格，这都是激发您参与学习的教育形式。



2023 年，学生们在世界冠军厨师Jorge Cardoso的独家巧克力大师班上学习。

在众多主厨所向往的突破传统厨房空间限制的先进厨房环境中锤炼技艺。我们的教学环境涵盖了尖端设施和互动式教学工具，还设有17间实习厨房及一个可容纳100人的专业培训餐厅，为您提供源源不断的创作灵感。



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去经营一家餐厅，面向付费顾客开放。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。接着，他们被安排在布里格市中心的一家餐厅进行经营工作，工作内容涵盖了在厨房烹饪及为顾客服务等方面。

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。您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。



为未来投资

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。



学生们在校园内的蔬菜和香草园里打理植物

向优秀者学习

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，您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。

“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

俄罗斯

2019届毕业生

企业家

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。



Alain Müller

阿兰·穆勒
— 副校长



客座主厨 Laurent Suaudeau 是一位屡获殊荣的法国国厨，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。

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。



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，让您掌握成为顶级厨师所需的技术技能，以及创业本科课程成功的秘诀所需的诀窍。您可以在西餐西点、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学位。

入学要求：

- 建议入学年龄为18岁及以上。
- 完成中学教育（高中文凭或同等学历）。
- 曾在其他烹饪学校或工作场所学习过的候选人也可申请。所有申请将进行个案评估。
- 英语水平须达到托福IBT 55或雅思5.5或OOPT 50+或同等水平

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。

第一学期（11周）

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）

毕业颁发：SGD瑞士西餐西点文凭

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。

第一学期（11周）

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）

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）

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
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）

毕业颁发：SGD瑞士甜点及巧克力文凭

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。

第一学期（11周）

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）

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）

毕业颁发：SGD瑞士素食烹饪文凭

专业方向：西餐西点

掌握美食艺术和先进的烹饪技术

第四学期（11 周）

高级餐厅烹饪实践

高级餐厅烹饪理论

餐饮服务及管理

酒水及调酒术

高级烘焙及西点艺术

第五学期（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

掌握创新美食糕点和甜点的艺术。

第四学期（11 周）

高级美食：甜点实践

高级美食：甜点理论

餐饮服务与管理

酒水及调酒术

咖啡烘焙：概念和管理

第五学期（11 周）

创意美食西点及甜点实践

创意美食西点及甜点理论

食品开发

咖啡与烘焙

应用研究

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。

第四学期（11 周）

素食高级餐厅烹饪实践

素食高级餐厅烹饪理论

餐饮服务与管理

酒水及调酒术

高级素食烘焙及西点艺术

第五学期（11 周）

创意素食烹饪实践

创意素食美食烹饪理论

餐饮服务

巧克力艺术世界

食品开发

应用研究

毕业颁发：瑞士西餐西点高级文凭



毕业颁发：瑞士甜点及巧克力高级文凭



毕业颁发：瑞士素食烹饪高级文凭



第三学年：引领潮流 -
布里格校区

在您的最后一年，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。



所有方向

第六学期（11周）

企业商务策划
旅游餐饮
食品行业战略营销
金融会计
餐饮活动管理

第七学期（11周）

企业商务策划
餐饮概念管理
国际餐酒搭配
酒店设计
餐厅战略管理

本科项目开学季

1月 / 4月 / 7月 / 10
月

SGD瑞士文凭

1月 / 4月 / 7月（专业方向：素食烹饪） / 10月

毕业颁发

瑞士美食艺术管理大学和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



注释：带 课程是与巴黎里兹酒店合作的课程



成功的秘诀

硕士课程

开学季：4月/10月

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

快速掌握创业技能，开启属于自己的美食事业吧。如果您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您提供您所需的行业经验。通过该课程的学习，您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，跨文化沟通能力和合作技巧，以及共情能力。

入学要求：

- 建议入学年龄为 21 岁及以上
- 获得受官方认可的学士学位
- 英语语言能力达到雅思6.0或托福 iBT 79或同等水平

第一学期（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）

第二学期（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）



咨询项目或商业计划的制定：

该项目您能够灵活地在校园、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&瑞士恺撒里兹大学硕士学位
(美食商务管理国际商务专业)

英国德比大学管理硕士学位（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，您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。



提高您的就业能力

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——为您未来的职业生涯锦上添花。在 CAAS 瑞士美食艺术管理大学，您将学习到技能使您在餐饮行业内外获得成功，并更将助力您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
总经理

Holy Cow! Gourmet Burgers, 瑞士



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



The International Recruitment Forum, held twice a year for students.



获取职业服务

职业服务全方位致力于帮助您成为全球市场的领导者。

释放您的全部潜能

我们的职业服务使您能够发现并利用自己的优势。

获得个性化指导

根据您的具体需求提供一对一指导，确保您在撰写简历和掌握面试技巧方面脱颖而出。

绘制清晰的毕业后路线图

无论是继续攻读研究生学位、进入专业领域，还是规划独特的职业轨迹，我们的指导老师都能帮助您规划出清晰明确的毕业后发展道路。

发现无限机遇

探索大量的发展机会和实习机会，这些机会都是专门为您的成功职业之旅准备的。

“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

人才发展副总裁
凯宾斯基酒店

与业界合作

您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，在那里您有机会参加职业宣讲会，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，时刻保持着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。

Key benefits:

100+
国际公司

3000+
职业机会

强大的校友网络

Kempinski
HOTELIERS SINCE 1897

M
MOSIMANN'S
London

Ritz
PARIS

tibits

blue
horizon

HOLY COW!
GOURMET BURGER CO.

Nestlé
PROFESSIONAL.

MANE

GINOX
SWISS KITCHEN

全球校友网络



25K
校友

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 2,5000 名校友。

97%

几乎所有毕业生三
个月内斩获企业
就业或自行创业

90%

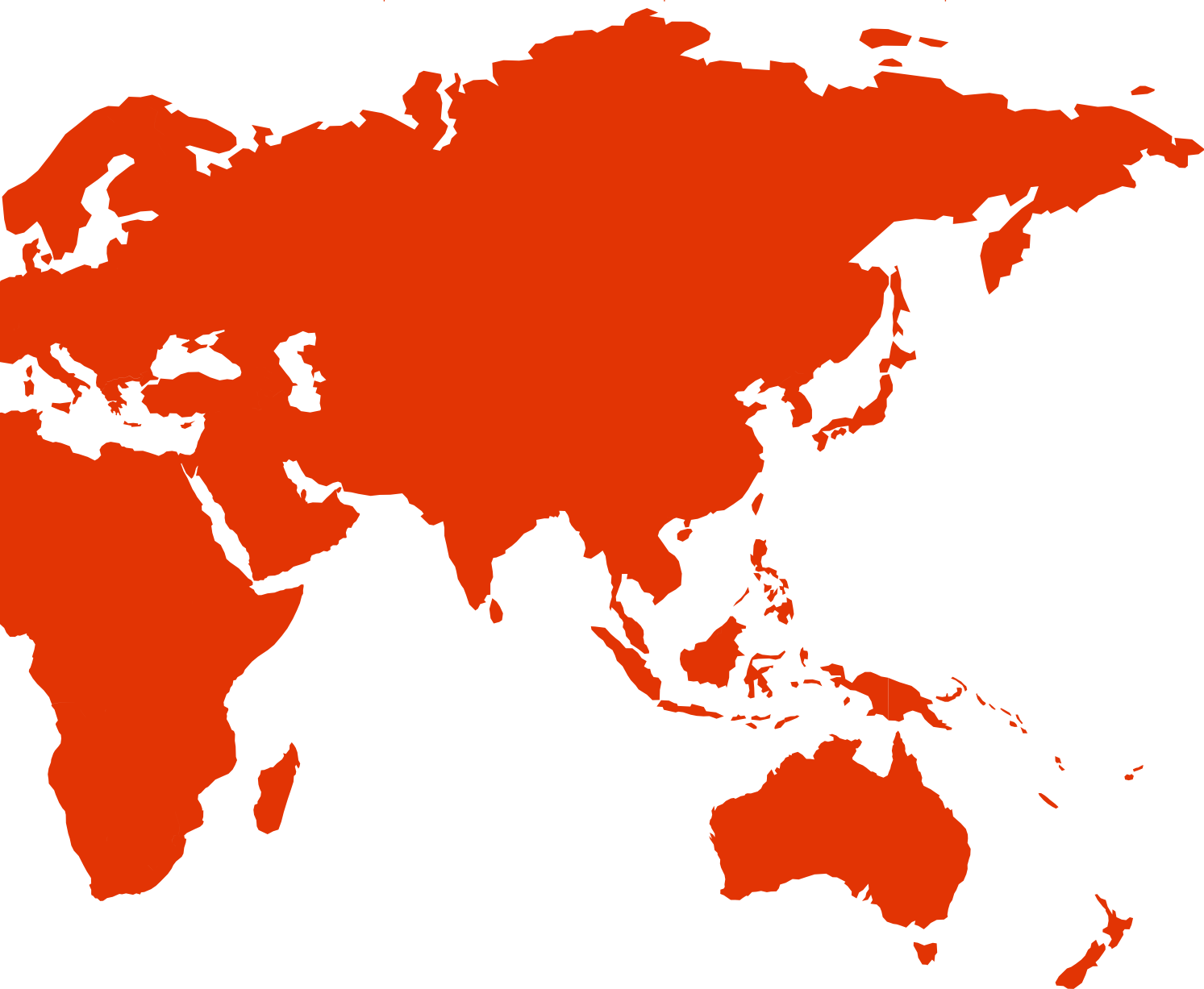
毕业五年内晋升至
管理职位或自主创业

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



通过您的个人资料获
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

与校友重新取得联
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

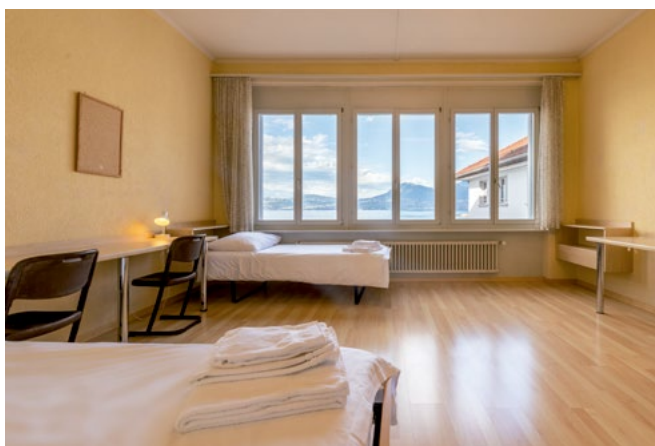
CAAS 瑞士美食艺术管理大学提供独特的多校区体验。从日内瓦湖畔到阳光明媚的罗纳河谷，我们多元化的校园将为您提供独一无二的文化体验，让您真正体验瑞士与众不同的美景。



布夫雷校区

布夫雷校区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您提供一种轻松的生活方式和一系列活动，让您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，您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，您可以尽情探索，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。

您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，您可以尽情享受属于您的休闲时光，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。您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。



探索您的下一步



社交媒体上
关注我们



参加我们的
一项活动



下载学费单



查看入学要求及
入学时间



准备您的文档并
在线申请



确认您的学位



提升英语技能



申请签证



为您的到来
做好准备



开启您的
CAAS 之旅

牢牢植根于款待业教育的传统, 瑞士教育集团目前经营着世界前八大酒店管理学校中的四所。每所学校的教育理念会有不同侧重, 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。

欲知更多详情, 请参考:swisseducation.com



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