



CULINARY ARTS
ACADEMY
SWITZERLAND

PASSION *for* FOOD,
CAREER *for* LIFE

www.swisseducation.com.cn



选择瑞士

瑞士的美食传奇
p. 01

学习体验

创造性学习方法
p. 03

入学要求
p. 08

文学学士课程 (Bachelor of Arts)
p. 11

文学硕士课程 (Master of Arts)
p. 14

校园生活

学生生活
p. 15

IRF国际人才招聘会
p. 19

就业优势
p. 21



在深厚的烹饪传统熏陶下学习成长，接受顶级的职业技能培训，并有机会师从那些充满创新精神的世界级烹饪大师。瑞士，这个位于欧洲心脏地带的著名旅游胜地，凭借其卓越的声誉与广泛的国际认可，为你追求烹饪艺术的学习之旅提供了一个理想而充满活力的舞台。

美食天堂

瑞士的烹饪艺术巧妙地融合了周边国家丰富多样的美食特色，锤炼至卓越，实现了顶尖品质标准。因此，仅在瑞士就拥有超过120家米其林星级高级餐厅，这无疑使瑞士成为人均米其林餐厅比例最高的国家之一。

瑞士的巧克力以卓越口感闻名世界。同时，瑞士拥有世界上最丰富的奶酪种类，总计超过450种。

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看起来是“狂热”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的人口之一。



瑞士教育及科技

瑞士在教育质量及科技创新层面声誉卓著，在许多国际排名中屡次名列前茅。国际排名：



世界金融中心：全球竞争力 No.1



领跑全球教育：世界人才 No.1



人均星级餐厅比例最高的国家之一



诺贝尔获奖比例人均世界第一



全球最安全的国家之一

高等教育名列榜首

在全球教育领域，瑞士一直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态度，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2024QS世界大学“款待业及休闲管理”学科排名中位居全球第七，也是全球前七中唯一一所美食艺术管理大学。



“我一直对西餐西点非常感兴趣，这是我选择在瑞士学习的重要原因。CAAS给了我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

RT Hospitality Services

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。他提倡健康饮食，凭借着对美食的热爱和乐于与他人分享的意愿，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·莫斯曼就获得了他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，存有安东·莫斯曼厨师个人珍藏的 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，这里还展示了安东·莫斯曼在其职业生涯中获得的众多奖项、金牌及证书。



安东·莫斯曼收藏的纪念品、历史烹饪书籍，以及来自世界各地的菜单和食谱，为参观者提供了对烹饪艺术世界的独特见解。

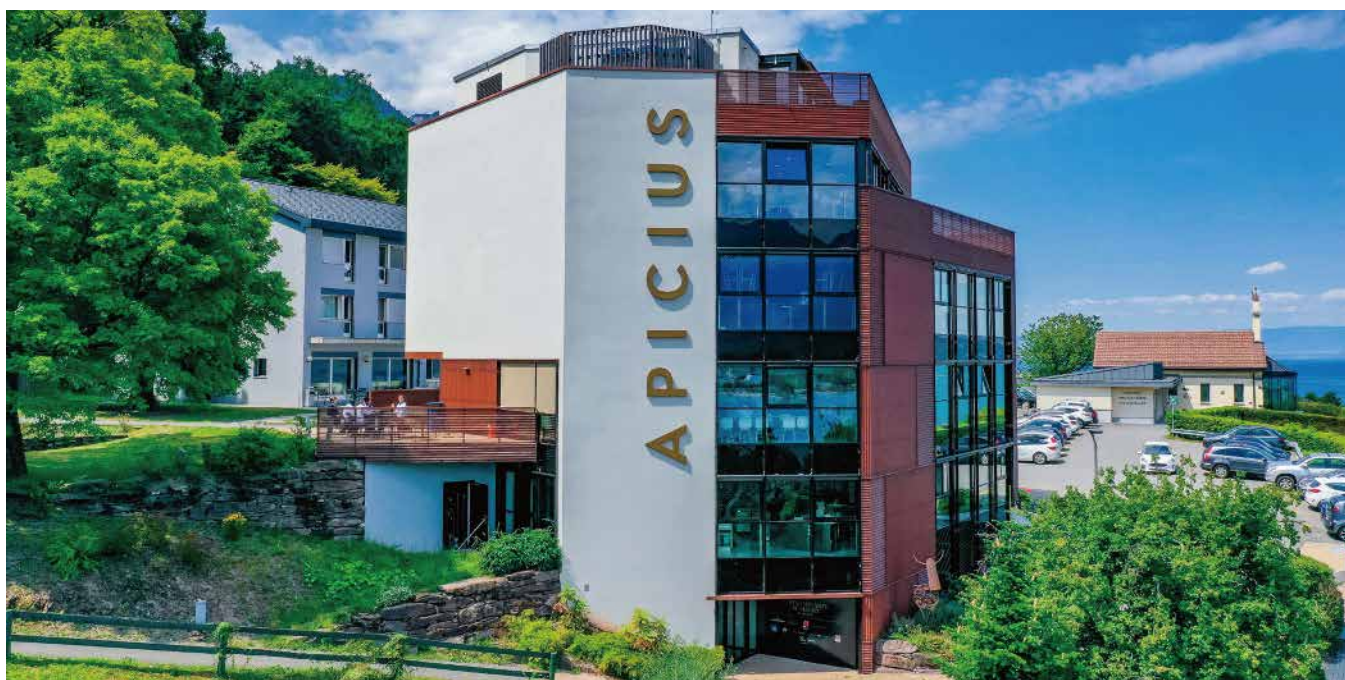
“我和CAAS瑞士美食艺术管理大学在追求卓越这一理念方面有着相同的价值观和要求，因此，我将职业生涯中积累的大部分藏品委托给值得信任的合作伙伴。特别高兴能够将这珍贵的瑞士美食烹饪艺术遗产存放在世界负有盛名的美食艺术学校。”

A CREATIVE APPROACH *to* LEARNING



在CAAS瑞士美食艺术管理大学，学生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，在学习的同时享受实践的乐趣。

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16间实习厨房及一个可容纳100人的专业培训餐厅，为学生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，学生们有机会去经营位于布里格市中心的Alpina餐厅，餐厅面向公众开放。作为其餐饮概念管理课程的一部分，学生负责自主设计菜单、厨房烹饪以及顾客服务等方面。

Apicius 烹饪教学楼

在布夫雷校区，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。学生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。

学校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。在烹饪课堂上，我们会优先选取本地或自己种植的食材。给小动物喂食或在饲养蜜蜂时，我们也遵循这一原则。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有机肥皂，减少对环境的危害。

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款待业学校，这是可持续发展的最高标准。



学生们打理校内蔬菜园

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。学校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。您将从安东·莫斯曼、伊尔玛·杜奇、弗朗克·乔瓦尼尼、保利等瑞士美食界的知名人士身上汲取灵感，学习他们的经验，了解最新行业趋势，为未来走向成功打下坚实的基础。



学校的 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。除了专业的烹饪技能以外，我还收获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 — 烹饪艺术总监

阿兰·穆勒在烹饪行业和教育领域拥有长达三十余年的工作经验，其丰富的阅历涵盖了众多方面，他还曾参与支持过2006年意大利都灵冬季奥运会。

阿兰在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，他荣获了STR Global 颁发的 “Bridging the Gap” 奖项，该奖项旨在表彰他在弥合学术理论与行业之间的差异方面所做出的卓越贡献。



Alain Müller — 阿兰·穆勒
— 烹饪艺术总监



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。



客座厨师 Vladimir Mukhin 是莫斯科著名的 White Rabbit 的主厨。



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

名厨系列

我们会举办名厨系列分享活动，邀请世界知名的主厨来到校园进行客座讲座，分享他们的生活故事、小贴士及冒险经历，并激励学生感受他们对美食的热情。对于学生来说，这顿晚宴是一次难得的学习机会，他们能够跟随顶尖主厨学会如何完成一次专属晚宴。



入学要求

本科课程

CAAS 瑞士美食艺术管理大学的本科课程为三年制，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

- 建议最低年龄为 18 岁
- 高中毕业或同等学历水平
- 雅思 5.5 分及以上、托福 55 分及以上、OOPT50 分及以上或同等英语水平

* 有烹饪学习或工作经验的候选人也可申请，将进行单独评估

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，都可以通过一年制硕士课程提升专业能力，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

- 建议最低年龄为 21 岁
- 本科毕业或同等学历水平(不限专业)
- 雅思 6 分及以上、托福 79 分及以上或同等英语水平

申请材料:

1. 申请表
2. 高中或大学成绩单 / 学位证 / 毕业证书
3. 英语水平证明 - 托福、雅思或同等英语水平
4. 护照
5. 简历
6. 动机信

*以官网披露信息为准



Culinary Arts Academy Switzerland

瑞士美食艺术管理大学

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全球款待业及休闲管理专业前七的烹饪管理院校

culinaryartsswitzerland.com



非常感谢以下行业标杆的支持与帮助, 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。



文学学士课程 (Bachelor of Arts)

开学时间: 1月、4月、7月、10月

第一学年

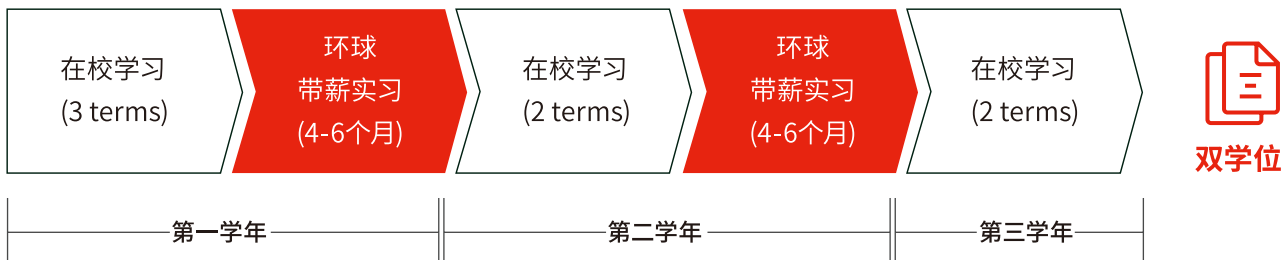
获得技能
专业方向: 西餐西点
专业方向: 甜点&巧克力

第二学年

掌握艺术
专业方向: 西餐西点
专业方向: 甜点&巧克力

第三学年

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
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
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
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
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
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

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

学期五：

在校学习 (11周)	巧克力艺术世界
创意美食烹饪实践	食品开发
创意美食烹饪理论	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)	餐饮服务与管理
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

学期五：

在校学习 (11周)	食品开发
创意美食：西点及甜点理论	咖啡与烘焙
创意美食：西点及甜点实践	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

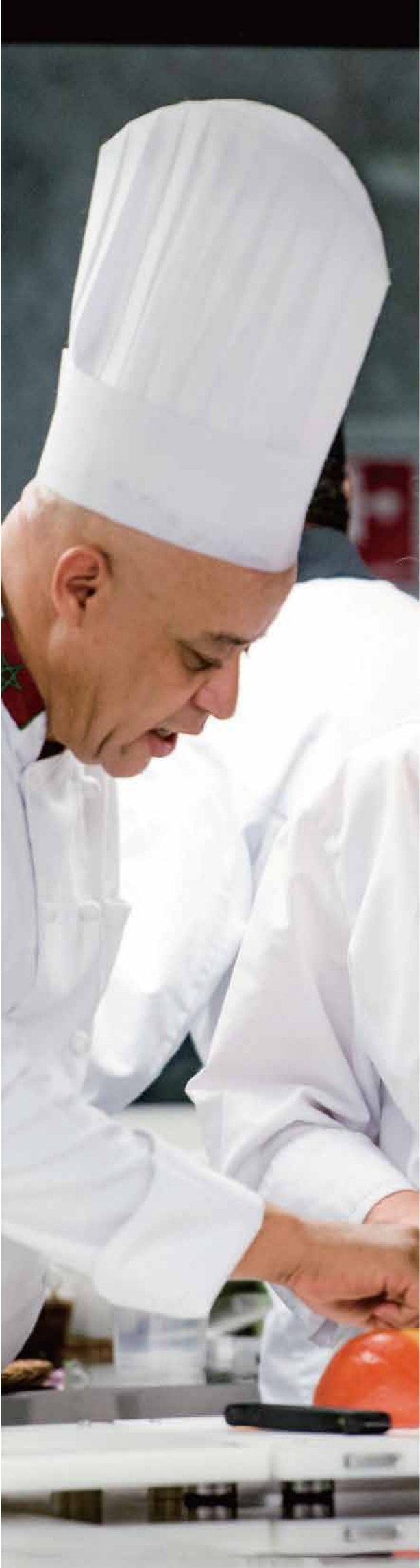
学期六:	学期七:
在校学习 (11周)	在校学习 (11周)
企业商务策划 1	企业商务策划 2
旅游餐饮	餐饮概念管理
食品行业战略营销	国际餐酒搭配
金融会计	酒店设计
餐饮活动管理	餐厅战略管理



- 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

- 英国德比大学文学学士学位(烹饪艺术专业)
Bachelor of Arts (Honours) in Culinary Arts, awarded by the University of Derby





文学硕士课程(Master of Arts) 开学时间: 4月、10月

在校学习(2 terms)

环球带薪实习(4-6个月)



双学位

一学年

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

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

法语/德语



环球带薪实习
(4-6个月)

综合商业项目策划及实习:

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美食商务管理国际商务硕士学位
Master of International Business in Culinary Business Management, awarded by Culinary Arts Academy Switzerland
- 英国德比大学文学硕士学位(美食商务管理专业)
Master of Arts in Culinary Business Management, awarded by the University of Derby

学生生活

CAAS 瑞士美食艺术管理大学提供独特的多校区体验。从美丽宜人的日内瓦湖畔到阳光明媚的罗纳河谷，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

坐落于日内瓦湖畔的布夫雷校区，是美丽的湖边度假胜地，距离法国边境仅几分钟车程，您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，提供包括多样化培训厨房在内的现代化设施。您可以选择与同学在学生俱乐部享受放松时刻，或在“Atelier Culinaire”学生厨房做饭，提升厨艺。





布里格校区

坐落于罗纳河谷的布里格校区为您提供一种惬意的生活方式以及一系列丰富多彩的活动。Themis & Xenius 拥有 216 间配备现代家具的豪华单人房。宿舍大楼中有设备齐全的厨房，您可以在周末与朋友一同下厨、用餐。宿舍地点距离教室和学校餐厅步行不到5分钟。





通过参与体验式学习实践,发展领导力和烹饪技能。例如有机会与世界领先的香精香料公司之一——MANE共同完成案例分析,该案例将要求学生开发香氛产品或为全球食品行业寻找解决方案。

通过定期参观当地企业、拜访名厨以及参加专属大师班,在校园内外进一步提升教育体验。体验式学习要求反思自己的学习过程。在这里,教育是真实的体验,学生将学会如何将这些经验应用到未来的职业生涯中。



IRF国际人才招聘会

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 国际人才招聘会对于学生而言，是一场对未来的有效投资。它赋予学生自由选择的权利，让他们能够在众多机会中找到最契合自身发展的路径，与此同时，这也是学生与业界高层会面和交流的绝佳良机。

—Accor Group 酒店学术和人才发展总监
John Timson

”



就业优势

多行业+顶尖品牌+专属合作

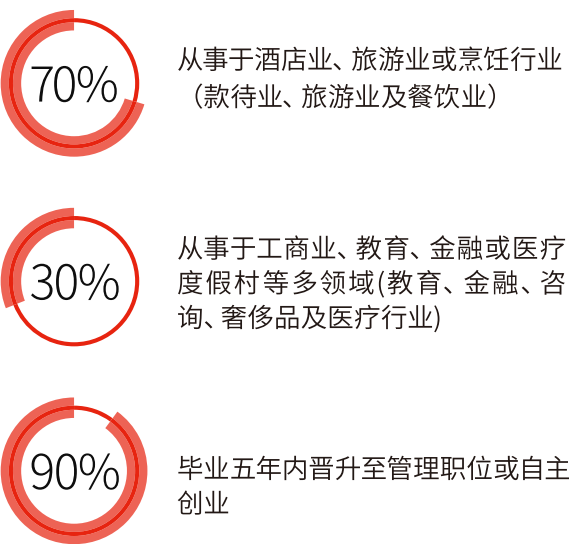
与全球顶尖企业达成专属合作，满足学生多元化就业需求，获得丰富的全球实习与就业机会。



毕业生就业统计



校友职业发展



学生实习四部曲



初定实习就业意向



安排简历投递面试



指导学生签订合约



提供实习期间协助



*本手册所列项目信息均仅为CAAS根据过往项目实践进行的示例或预估。手册内有关信息不应被看作是何有效要约，不代表项目最终交付的实际内容，对您及CAAS均不具有约束力，具体的项目内容以学校的实际安排为准。



公众号



小红书



抖音

helloseg

400-062-9618

www.swisseducation.com.cn

contact@swisseducation.com.cn

CULINARY ARTS
ACADEMY
SWITZERLAND

Member of
SWISS
EDUCATION
GROUP