

瑞士库林那美食艺术管理大学毕业证外壳定制

| | |
|------|----------------------|
| 产品名称 | 瑞士库林那美食艺术管理大学毕业证外壳定制 |
| 公司名称 | 龙港市潮圣制袋厂 |
| 价格 | .00/件 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 龙港市典字东路209号一层 |
| 联系电话 | 79691638 79691638 |

产品详情

瑞士库林那美食艺术管理大学瑞士库林那美食艺术管理大学瑞士唯一可颁发本科学位的美食艺术管理大学，将欧洲dingjian美食艺术与餐饮企业管理完美结合，在欧洲美食教育界享负盛名。学校每年举行两次瑞士最大的国际招聘会，与超过100家国际连锁酒店、餐饮食品生产企业合作，为学生提供到亚、欧、美加地区的就业机会。学校隶属于瑞士最大酒店管理教育集团Swiss Education Group，集团旗下学校学生就业率高达98.3%，就业优势全球第一。学校概况编辑

播报学校简称：瑞士美食艺术管理大学在读人数: 200 人地理位置: 法语区Le Bouveret(布夫雷)，德语区Brig(布里格)开学日期: 每年1月、4月、7月、10月专业方向: 美食艺术与餐饮管理、欧洲甜点及巧克力、西餐西点开设课程:

提供一年制短期证书及三年制本科课程，颁发文凭证书、副学士学位、学士学位学制特点编辑 播报11周学制，每11周为一个学期;欧洲甜点及巧克力证书课程由2个学期组成，完成两个学期后学生可进行半年全球带薪实习。本科课程由7个学期组成(3+2+2)，两次全球带薪实习安排在第三、第五个学期之后。学校特点编辑 播报唯一提供多次海外带薪实习机会的厨艺课程，有助于学生进入世界各地就业发展与巴黎丽思卡尔顿酒店建立长期合作关系教学设施和实操设备参照国际五星酒店的厨房标准师资为经验丰富的国际星级酒店行政主厨、米其林餐厅主厨等学校地理位置及设施德语区琉森Lucerne(本科和短期课程学生可以选择在此校区完成第一及第二学期课程)法语区布夫雷Le Bouveret(本科学生可选择在此校区完成第一及第二学期课程，所有学生第三至第七学期都在此校区就读)入学要求编辑 播报西餐西点文凭课程/美食艺术管理本科课程1.年满18周岁2.高中学历(或有曾经在厨艺学校就读/相关领域工作的经验)3.雅思5.0或以上4.高中在校成绩如学生在校成绩或雅思(雅思最低需4.5分，单科不低于4分)不达要求，学校将视具体情况安排学生开学前入读1-5个月的语言班。膳食编辑 播报学校开设自助餐厅及gaoji餐厅，为学生提供不同类型的膳食，满足他们不同口味的要求。住宿学校按照星级酒店的标准，为学生提供标准房、gaoji房及豪华房。标准双人房的费用已包含在学费中。如有需要，学生也可自由升级为其他房间类型。