Наша Газета
nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Швейцарский диплом с парижским пейзажем | Etudes en Suisse… et à Paris

Автор: Лейла Бабаева, Глион-Париж , 08.04.2020.

(© Emilie Chaix, paris.fr)

Начиная с 2020/21 учебного года, студенты, поступившие на бакалаврскую программу в сфере отельного менеджмента в швейцарскую высшую школу Les Roches Global Hospitality Education и Институт гостиничного бизнеса Glion, смогут отучиться первый семестр в столице Франции.

|
Dès la rentrée de septembre 2020, les étudiants de l’école Les Roches et de l’institut Glion (bachelor en management hôtelier) pourront effectuer le premier semestre à Paris.
Etudes en Suisse… et à Paris

Мы писали о том, что французский ресторатор и предприниматель Ален Дюкасс продал швейцарской компании Sommet Education 51% своей доли в основанной им сети кулинарных школ Ecole Ducasse. Напомним, что Sommet Education управляет школой Les Roches и институтом Glion. Недавно партнеры сообщили студентам приятную новость: обучение будущих бакалавров в сфере отельного менеджмента начнется со стажировки в Париже, в Ecole Ducasse. Новый основной кампус Ecole Ducasse находится на берегу Сены в Медоне (юго-западном пригороде Парижа), отмечается на сайте института Glion. В этом ультрасовременном центре студенты смогут освоить основы кулинарного искусства. Первая стажировка займет весь первый семестр, после чего студенты в течение шести месяцев будут применять полученные знания на предприятиях.

Владелец сети ресторанов высокой кухни Alain Ducasse Enterprise Ален Дюкасс предпочитает здоровые продукты, доставляемые с ферм, придерживающихся норм устойчивого развития, свои идеи он старается привить и будущим шеф-поварам. В программу стажировки в Ecole Ducasse входят: работа в ресторане с авторской кухней, изучение особенностей вин, концептуальная и этическая кухни, принципы устойчивости в ресторанном деле, вербальная и невербальная коммуникация, соревнования в приготовлении блюд, качество обслуживания и т.д.

Студенты, желающие отправиться в Париж, должны соответствовать следующим условиям: возраст – старше 17,5 лет, уровень владения французским языком – DELF B2, английским – общая оценка 4,5 в системе IELTS. Английский пригодится главным образом после стажировки в Ecole Ducasse, так как студентов отправят применять полученные знания на практике в англоязычных странах. Желающих стать великими шеф-поварами могут вдохновить слова Алена Дюкасса: «Успех блюда на 60% зависит от качества ингредиентов, из которых оно сделано, 30% - от профессионализма повара, знания методов приготовления, а на оставшиеся 10% - от личность шефа». Больше о стажировке в Париже можно узнать здесь.

Добавим, что школа Les Roches Global Hospitality Education и институт Glion заняли в этом году третье место в рейтинге вузов отельного менеджмента, опубликованном британской консалтинговой компанией Quacquarelli Symonds, во главе списка – Лозаннская школа гостиничного бизнеса (EHL), всего в рейтинг вошли девять вузов Конфедерации. Интересно, что с 2017 года институт Glion поднялся в списке с 20-го места; в 2020-м это образовательное учреждение и Les Roches получили одинаковую оценку – 81,5, а в категории «академическая репутация» они набрали 77,6 и 77,3 балла соответственно.

Швейцария
Статьи по теме
Швейцарцы хотят готовить лучших кулинаров и специалистов по гостеприимству

Source URL:
https://nashagazeta.ch/news/education-et-science/shveycarskiy-diplom-s-parizhskim-peyzazhem