

研究所文憑與碩士學位課程規劃與課程內容 PGD / MIB

研究所文憑 盧森 (德語區)			碩士學位 盧森 (德語區)		
學期一	學期二	實習	學期一	學期二	實習
11週	11週	6個月	11週	11週	6個月

研究所文憑

碩士學位

第一學期	第二學期	4至6個月支薪實習	第一學期	第二學期	4至6個月支薪實習
<ul style="list-style-type: none"> 歐洲廚藝理論 歐洲廚藝基礎 食品安全與衛生 菜單設計與營養 業界經驗工作坊 德文1或法文1 	<ul style="list-style-type: none"> 烹飪操作 歐洲和國際美食 烹飪及糕點 感官發展 德文2或法文2 		<ul style="list-style-type: none"> 廚藝活動管理 國際美食趨勢 創意料理趨勢 廚藝商務企劃開發1 	<ul style="list-style-type: none"> 飲食搭配 媒體中的食物 糕點與巧克力 素食料理 廚藝商務企劃開發1 	

一年瑞士糕點及巧克力廚藝高階證書課程 每年4月、10月開課

瑞士糕點及巧克力製作證書 盧森 (德語區)			瑞士糕點及巧克力製作高階證書 盧森 (德語區)		
學期一	學期二	實習	學期一	學期二	實習
11週	11週	6個月	11週	11週	6個月

糕點巧克力證書

糕點巧克力高階證書

第一學期	第二學期	4至6個月支薪實習	第一學期	第二學期	4至6個月支薪實習
<ul style="list-style-type: none"> 巧克力和糕點1 餅乾及蛋糕 烘焙藝術 甜點糕餅新趨勢 業界經驗入門 語言1 	<ul style="list-style-type: none"> 巧克力和糕點2 冷式、溫式與冷凍甜點 造型巧克力與糖花藝術 果仁巧克力與松露巧克力 語言2 		<ul style="list-style-type: none"> 企業參訪、感官開發、產品標示 麵包種類 下午茶與世界甜點 特殊飲食需求 客座主廚 企劃 	<ul style="list-style-type: none"> 甜點造型藝術 業界趨勢 現代蛋糕設計 料理大賽 企劃 	



CULINARY ARTS
ACADEMY
SWITZERLAND

瑞士廚藝學院

Culinary Arts Academy Switzerland

CAA瑞士廚藝學院台灣代表處：林肯企管顧問有限公司
總公司：台北市大安區忠孝東路四段148號3樓之2
(禮仁通商大樓仁座 | 捷運忠孝敦化站5號出口)
TEL : (02)2781-8878 (總機)
E-MAIL : michelle.shih@lincoln.com.tw
Lind ID : 27818878

台北站前辦事處：台北市中正區忠孝西路一段50號12樓之12
(台北火車站前地下街Z2出口)
TEL : (02)2370-8787
http://www.swiss.tw



Swiss Quality Education
Boarding Schools & Hotel Schools
www.swiss.tw 林肯瑞士教育智庫+



關於瑞士廚藝學院 Culinary Arts Academy Switzerland(CAA)

成功的鑰匙 Gather the ingredients for success

瑞士廚藝學院 (The Culinary Arts Academy Switzerland) 是由兩所著名的廚藝學校延伸的，盧森的 DCT 歐洲餐飲管理學院及座落於布夫雷的凱撒里茲學院的瑞士廚藝學院。這兩所學校提供了學生很多機會於新穎先進的設備之下研發烹飪技巧，進而在法國及德國語系的環境之下體驗生活。

明確的選擇 - 瑞士廚藝學院：優良傳統，現代化的訓練廚房及設施；最新的管理課程；以及座落於歐洲市中心。在瑞士廚藝學院的熱情及無私的奉獻之下，將會帶您到一個前所未有的創意餐飲職業生涯。

歐洲佳餚 Focus on European cuisine

座落於瑞士，瑞士廚藝學院融合了義大利及法國的傳統美食。課程中將會建立您對歐洲烹飪的哲學、技巧、傳統理念及現代流行。

小班制 Small class sizes

採取小班制，讓您在訓練廚房中應用您所學的，且讓您有機會與指導廚師保持良好的溝通及聯繫。

帶薪實習 Paid internship

結合了理論學習及實際工作經驗，以便讓您更快跨入職業生涯。有機會在優質高級餐廳及四五星級飯店作帶薪實習。

實務操作班 Hand-on classes

我們提供了小班制的理論教學及實務操作，讓您逐步建立瑞士廚師的資格及累積烹調的經驗，進而提升為國際美食佳餚的專家。

領導課程 Leadership Programme

當一個餐廳的管理人，不僅需要過人的廚藝及管理能力，還需要相當的領導能力。作為烹飪課程中不可缺少的部分，領導課程將會授予您成功的鑰匙及工具，讓您好好策劃您的未來。

國際就業指導 Worldwide career guidance

為了讓您更了解飯店及餐飲管理業，我們將舉辦一年兩次的國際招聘論壇大會及國際職業生涯之旅，這些活動可助您踏出成功的第一步。

師資介紹



Alain Müller

行政主廚累積了超過 25 年的專業及教育經驗，包括了擔任多項著名廚藝比賽的陪審團之一，其中為 Taittinger 的評審員。



Patick Diethelm

帶領瑞士國家廚藝隊贏得 2004 年德國廚藝奧林匹克賽金牌且為世界廚師協會的教育委員之一。



Nicole Beckmann

贏得 2013 Lucern 盧森的 Ice Cream Master 冰淇淋大師獎。發明可以治療眼睛的冰淇淋。



Colin Field

世界上最偉大的調酒師也是巴黎 Ritz Hotel 麗茲酒店海明威酒吧的首席調酒師。

大學部課程規劃

第一年 布夫雷 (法語區)				第二年 布夫雷 (法語區)			第三年 布夫雷 (法語區)	
學期一	學期二	學期三	實習	學期四	學期五	實習	學期六	學期七
11週	11週	11週	6個月	11週	11週	6個月	11週	11週

廚藝高級證書

廚藝高級文憑

廚藝學士學位

大學部課程內容

第一學年 Le Bouveret Campus 布夫雷校區 Term 1, 2 and 3 (33週)	第二學年 Le Bouveret Campus 布夫雷校區 Term 4、5 (22週)	第三學年 Le Bouveret Campus 布夫雷校區 Term 6、7 (22週)
第一學期 · 基礎傳統料理應用 Fundamentals of Classical Cooking Practical · 基礎傳統料理理論 Fundamentals of Classical Cooking Theory · 企業經驗導論 Introduction to Industry Experience · 食品衛生安全 Food Safety & Sanitation · 法/德文 1 級 French 1 or German 1 第二學期 · 宴會及自助餐的烹飪技巧 Culinary Skills in Banquet and Buffet Preparation · 廚房管理 Kitchen Management · 企業溝通 Business Communication · 烘焙及糕點導論 Introduction to Baking and Pastry Arts · 法/德文 2 級 French 2 or German 2 第三學期 (11 週) · 歐洲美食 Cuisines of Europe · 營養學 The World of Garde Manger · 冷盤廚師的世界 Nutrition · 法/德文 3 級 French 3 or German 3	第四學期 · 國際美食 Cuisines of the World · 餐廳服務與管理 Restaurant Service and Management · 酒、飲料及調酒 Wine, Beverage and Mixology* · 食品企業行銷 Marketing for the Food Industry 第五學期 · 高級餐廳廚房 Fine Dining Kitchen · 烘焙與糕點進階 Advanced Baking and Pastry* · 餐飲管理 Food & Beverage Management · 研究應用 Applied Research	第六學期 · 創業者的企業規劃 1 Business Plan for the Entrepreneur 1 · 烹飪概念規劃 Culinary Concept Planning · 食品開發計畫 Food Development Project · 食物造型 Food styling · 巧克力和糖果藝術 Chocolate and Sugar Arts 第七學期 · 創業者的企業規劃 2 Business Plan for the Entrepreneur 2* · 烹飪活動管理 Culinary Events Management · 美食與食品趨勢 Gastronomy and Food Trends · 食品理念 Food philosophy · 國際美食及葡萄酒搭配 International Food and Wine Matching 獲得學位  Bachelor of Arts in Culinary Arts   * 與巴黎里茲課程合作教學
六個月在瑞士或出國帶薪實習 Six-month paid internship 瑞士最低薪資：2,172 瑞士法郎 取得文憑  Swiss Advanced Certificate in Culinary Arts/Certificate in Higher Education	六個月在瑞士或出國帶薪實習 Six-month paid internship 瑞士最低薪資：2,172 瑞士法郎 取得文憑  Swiss Higher Diploma in Culinary Studies and Foundation Degree Culinary Arts	

* 學校有權力調整課程內容



ENTREPRENEURSHIP MEETS CULINARY ARTS: THE PERFECT RECIPE FOR SUCCESS

The perfect blend of entrepreneurial learning and culinary skills to create your ideal education

CULINARY DELIGHTS IN THE HEART OF EUROPE

Discover and recreate multicultural gastronomic delights with a focus on Italian and French cuisine, at our campuses in the centre of historic Lucerne and scenic Le Bouveret.

BUSINESS IS A KEY INGREDIENT

Combine practical kitchen skills with management and entrepreneurship classes. Our Industry Partners (Ritz Paris, Ritz Escoffier, Mane and Alessi) strengthen the learning experience by bringing international industry insights and expertise.

SMALL HANDS-ON CLASSES

Small class sizes with a focus on practical orientation ensure that you will receive the undivided attention of international chef instructors, including the opportunity to meet with revered Michelin starred chefs such as Anton Mosimann.



CULINARY, PASTRY AND CHOCOLATE ARTS

YOUR CULINARY CAREER STARTS HERE!

Choose the study duration that suits your needs: from a one-year professional diploma to a three-year Bachelor programme, or a one-year Master's programme.

BACHELOR IN CULINARY ARTS (DUAL DEGREE)

YEAR 1			YEAR 2		YEAR 3
Acquire the Skill			Master the Art		Take the Lead
Le Bouveret campus 2 academic terms (2 x 11 weeks)	Le Bouveret campus 1 academic term (11 weeks)	Internship: Worldwide or paid in Switzerland (4-6 months)	Le Bouveret campus 2 academic terms (2 x 11 weeks)	Internship: Worldwide or paid in Switzerland (4-6 months)	Le Bouveret campus 2 academic terms (2 x 11 weeks)
Swiss Advanced Certificate in Culinary Arts			Swiss Higher Diploma in Culinary Studies		Bachelor of International Business in Culinary Arts / Bachelor of Arts (Honours) in Culinary Arts awarded by University of Derby, UK

MASTER OF INTERNATIONAL BUSINESS IN CULINARY MANAGEMENT

Discover the culinary world		Innovate the culinary trends	
Lucerne campus 2 academic terms (2 x 11 weeks)	Internship: Worldwide or paid in Switzerland (4-6 months)	Lucerne campus 2 academic terms (2 x 11 weeks)	Internship: Worldwide or paid in Switzerland (4-6 months)
Postgraduate Diploma in Culinary Arts		Master of International Business in Culinary Management	

ADVANCED PROFESSIONAL DIPLOMA IN SWISS PASTRY AND CHOCOLATE ARTS

YEAR 1	YEAR 2				
Lucerne campus 2 academic terms (2 x 11 weeks)	Internship: Worldwide or paid in Switzerland (4-6 months)	Lucerne Campus 1 academic term (11 weeks)	Lucerne Campus 1 academic term (11 weeks)	One-week field trip to Ritz Escoffier Culinary School	Internship: Worldwide or paid in Switzerland (4-6 months)
Certificate in Swiss Pastry and Chocolate Arts	Professional Diploma	Advanced Professional Diploma in Swiss Pastry and Chocolate Arts			



The Bachelor of Arts (Honours) degree in Culinary Arts is validated by the University of Derby (UK).

"The Culinary Arts Academy creates tomorrow's culinary leaders and top chefs"



Our industry partnerships strengthens students' learning experience by exposing them to international industry insights and expertise.



Tanja Florenthal
Academic Dean
Bouveret Campus

Max Behesht
Assistant Academic Dean
Lucerne Campus



Culinary Arts Academy Switzerland is recognised and certified by:



Culinary Arts Academy Switzerland
T +41 21 965 40 20
info@culinaryarts.ch
www.culinaryarts.ch

