



2020-09-17 09:10 CEST

Den globala kulinariska arenan direkt in i världens bästa klassrum

För Culinary Arts Academy Switzerland, världsledande inom utbildningar av culinary och pastry arts, är det viktigt med direktkontakt till respektive bransch. Något som bevisats sig vara ett smart drag. Förutom att Culinary Arts Academy Switzerland kan rada upp flera tunga utmärkelser, så som Recognition of Quality Culinary Education från World Association of Chefs' Societies och The International Centre of Excellence, finns också tunga och välrenommerade samarbetspartners för att backa upp skolans studenter och stötta dem i sin utbildning.

Vad innebär det för dig som, befintlig eller blivande, student att den

internationella kulinariska arenan är i direktkontakt med ditt klassrum? En utbildning måste ständigt anpassa sig efter branschens utveckling – det är en självklarhet. Du som student får den bästa utbildningen för dina kulinariska drömmar från våra erfarna och välrenommerade instruktörer och lärare på skolan. För att du ska få en unik spetskompetens som ger dig ett övertag efter examen, vart i världen du än tar dig, så har Culinary Arts Academy Switzerland några av branschens bästa samarbetspartners som gästföreläsare och för exklusiva kurser.

Ritz Paris

Som en av de äldsta partners till Culinary Arts Academy Switzerland är Ritz Paris. Som student får du tillgång till Ritz unika expertis och långa tradition och arv av service, hospitality och kulinariskt hantverk. Genom besök på Ritz Paris och specialgjorda kurser, bestående av små klasser för bästa personliga utveckling. Ritz erbjuder en fördjupning i det franska köket, där det även finns även möjlighet att få en speciell utmärkelse från Ritz genom en ett praktiskt prov. Culinary Arts Academy Switzerland samarbete med Ritz Paris är ett bevis på att din utbildning håller högsta internationella standard.



MANE grundades redan 1871 och har växt från ett litet destilleri till att bli en av de ledande Flavours and Fragrances varumärken i världen. Deras partnerskap med Culinary Arts Academy Switzerland ger dig som student unika kunskaper genom MANEs insikter och internationella kunskap om branschen.

Som student har du även chansen att få din idé applicerad på ett riktigt projekt utvecklat av MANE.

Alessi

Alessi, den italienska designfabriken, är känd världen över för sina högkvalitativa produkter som kombinerar kulturella-, estetiska-, design- och funktionell kvalitet i massproduktion. Culinary Arts Academy Switzerland partnerskap ger dig som student, via besök på ALESSI fabriken, tillgång till en exklusiv kurs i Food Development.

Akademisk expertis och utmärkelser i absoluta världsklass. Förutom våra mer hands-on samarbeten så har vi på Culinary Arts Academy Switzerland akademiska samarbeten och utmärkelse. Som ett kvitto på den höga nivå av utbildning vi erbjuder, och för att du som student ska känna dig så trygg som möjligt i valet av din utbildning.

Recognition of Quality Culinary Education

Culinary Arts Academy Switzerland är första skolan i Schweiz att tilldelas Recognition of Quality Culinary Education från World Association of Chefs' Societies. WORLDCHEFS, grundat 1928 i Paris, är ett globalt nätverk av organisationer knutna till kockyrket, som arbetar för att förbättra standarden i köken världen över. I dagsläget består organisationen av mer än 100 prisbelönda kockar, specialiserade på alla de olika områden som finns i den kulinariska branschen. Bland dessa experter finns Anton Mosimann OBE, som även är exklusiv partner till Swiss Education Group.

“Vi är extremt stolta och hedrade över att vi möter den höga standard som krävs för att vara en del av denna fina organisation. Denna utmärkelse förstärker ytterligare den höga standard av absoluta världsklass som våra akademiska program, faciliteter och kockarinstruktörer vid Culinary Arts Academy Switzerland ger. Vi ser fram emot ett ännu bättre samarbete med

WORLDCHIEFS, medans vi fortsätter att utveckla vår skola som en global ledare inom kulinarisk utbildning.” John Daly, Director of Quality vid Swiss Education Group

Swiss Hospitality Education bäst I världen enligt QS World University RankingsVärldens bästa skolor för hospitality finns i Schweiz. Ett kvitto på landets långa tradition av exemplarisk undervisning inom hospitality och kulinariska ämnen samt dess hängivenhet till innovation i dagens dynamiska och snabbt föränderliga värld. Swiss Education Group, som är den största privatägda utbildningskoncernen i Schweiz, har alla fem av sina skolor rankade i topp-10 i landet, där Culinary Arts Academy Switzerland utsågs till den främsta kulinariska skolan i världen.



THE-ICE

The International Centre of Excellence inom Tourism and Hospitality Education (THE-ICE) är en internationell behörighetsorganisation med focus på att uppmärksamma, mäta, utveckla och marknadsföra högkvalitativa utbildningar inom turism, hospitality, event och den kulinariska konsten. Alla skolor som ingår i Swiss Education Group har rankat högt i studenters nöjdhet över sin utbildning.

Vi du ser vilka fler utmärkelser och erkännanden Culinary Arts Academy Switzerland och Swiss Education Group har fått kan du läsa om dem här.

SEG - Swiss Education Group, har sedan etableringen 1982 vuxit och är nu en av världens främsta nätverk av skolor inom "hospitality management".

Med fyra prestigefyllda skolor erbjuder SEG utbildningar inom hotell, hotell & design, events, business och kulinarisk konst.