

НОВИНКА!

С 2018 года HOTEL SCHOOL в Риге предлагает новую программу высшего образования

БРИТАНСКИЙ ДИПЛОМ В КУЛИНАРНОМ ИСКУССТВЕ

"BTEC Level 5 Higher National Diploma in Culinary Arts Management"

- это программа высшего профессионального образования, которая даёт возможность получить британскую профессиональную квалификацию 5 уровня в управлении предприятиями отрасли гостеприимства (специализация "Кулинарное искусство и управление работой кухни").

Программа разработана в Великобритании в 2017 году, позволяя получить современное образование, необходимое будущему шеф-повару или повару-технологу, желающему развить высококласные навыки приготовления блюд и профессионализм в менеджменте и управлении кухней.



ПРЕДМЕТЫ

Общеобразовательные предметы (Core Units):

- Современная индустрия гостеприимства (The Contemporary Hospitality Industry)
- Управление обслуживанием клиентов (Managing the Customer Experience)
- Психология поведения потребителя в гостеприимстве (Hospitality Consumer Behaviour and Insight)
- Управление бизнесом в гостеприимстве (The Hospitality Business Toolkit)
- Профессионализм и практика (Professional Identity and Practice)
- Лидерство и навыки управления в сервисной деятельности (Leadership and Management for Service Industries)
- Исследовательская работа (Research Project)

Предметы по выбору (Optional Units):

- Управление работой ресторана (Managing Food and Beverage Operations)
- Творческое ремесло кондитера и пекаря (Creative Patisserie and Artisan Bakery)
- Обработка мясных и рыбных продуктов (Butchery and Fishmongery)
- От баристы до управляющего баром (Barista to Bar Management)
- Нутрициология (Food Science)
- Диетология (Diet and Nutrition)
- Профессиональный английский / французский / немецкий / испанский / итальянский

Предметы специализации (Specialist Units):

- Управление пищевым производством (Managing Food Production)
- Управление системами снабжения в гостеприимстве (Hospitality Supply Chain Management)
- Разработка, планирование и дизайн меню (Menu Development, Planning and Design)
- Креативный менеджмент кухни (Creative Kitchen Management)
- Иновации в кулинарии (Food Innovation)
- Стажировка (Work Experience)

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОГРАММЫ

ТРЕБОВАНИЯ К
АБИТУРИЕНТАМ



СРЕДНЕЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ
ОБУЧЕНИЯ

2

2 ГОДА

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ



ОЧНАЯ ДНЕВНАЯ

ЯЗЫК ОБУЧЕНИЯ



АНГЛИЙСКИЙ /
РУССКИЙ

ПРОЦЕСС ОБУЧЕНИЯ И ПРАКТИКА

Обучение длится 2 года, включает лекции, практические занятия, многие из которых организуются в реальной рабочей среде на предприятиях отрасли гостеприимства, а также практику.



Уже в конце первого семестра обучения студенты проходят месячную практику в рижских гостиницах или известных ресторанах, предлагающих высококлассную кухню, а по окончании второго семестра предстоит **оплачиваемая практика за рубежом**, которая длится от 3 до 5 месяцев. Во время зарубежной практики студенты получают ежемесячную стипендию (проживание и питание оплачивает работодатель).

ДИПЛОМ

По окончании программы студенты получают **Британский государственный диплом** о высшем образовании и профессиональную квалификацию 5 уровня - "BTEC Level 5 Higher National Diploma in Culinary Arts Management".



Диплом BTEC выдаётся *Pearson Education Ltd* - крупнейшей экзаменационной организацией в Великобритании и в мире, которая разрабатывает академические (*Edexcel*) и профессиональные (*BTEC, LCCI*) программы обучения и проводит тестирование приобретенных в ходе обучения знаний и навыков более чем в 25 000 учебных заведений в Великобритании и более чем в 100 странах по всему миру.

HOTEL SCHOOL в Риге является аккредитованным центром обучения BTEC с 2012 года.

ПЕРСПЕКТИВЫ РОСТА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ

Выпускники программы могут рассчитывать на предложение работы от компаний-партнёров HOTEL SCHOOL как в Латвии, так и за рубежом, ведь именно высококвалифицированные повара на данный момент являются самыми востребованными специалистами в отрасли гостеприимства.

Также по окончании программы обучения предлагаем нашим выпускникам возможность (по желанию) пройти 6-12 месячную стажировку в крупнейших мировых гостиничных сетях (например, *Hilton, Marriott, Four Seasons* и др.) в США, которая поможет построить успешную международную карьеру.

HOTEL SCHOOL имеет двусторонние соглашения с вузами Латвии, Швейцарии и Великобритании о поступлении наших выпускников для продолжения обучения вплоть до степени магистра на льготных условиях.



Подать заявление на поступление можно на нашем сайте: www.hotelschool.lv
Дополнительная информация: info@hotelschool.lv / +371 67213037 / ул. Смильш 3, Рига, Латвия