



# 瑞士廚藝學院 (CAAS) Culinary Arts Academy Switzerland



## 建校年：

2006正式改名為CAAS

(1911年當時CAAS前身為DCT European Culinary Arts)

## 授課語言：

全程英語授課/可副修法語或德語

當地母語：布夫雷(法文)·布里格(德文)

## 課程：

大學學士課程

Bachelor Degree Program

1. 廚藝國際商務學士

Bachelor of International Business in Culinary Arts

2. 糕點及巧克力國際商務學士

Bachelor of International Business in Pastry & Chocolate Arts

3. 素食廚藝國際商務學士

Bachelor of International Business in Vegetarian Culinary Arts

研究所文憑課程

PGD Program

1. 素食廚藝研究所文憑課程

Swiss Grand Diploma in Vegetarian Culinary Arts

2. 瑞士廚藝研究所大文憑

Swiss Grand Diploma in Culinary Arts

3. 瑞士糕點及巧克力研究大文憑

Swiss Grand Diploma in Pastry & Chocolate Arts

碩士學位課程

Master Degree Program

1. 廚藝商業碩士文憑

Master of Arts in Culinary Business Management

## 入學要求英文程度

Admission request IELTS/TOEFL

學士入學 IELTS 5.5 / TOEFL 55

碩士入學 IELTS 6.0 / TOEFL 67-74

## 合作夥伴：

Ritz Paris Hotel法國巴黎里茲飯店

Ritz Escoffier Culinary School

Mane

Alessi

## 學校官方網站

[www.culinaryartsswitzerland.com/en/](http://www.culinaryartsswitzerland.com/en/)

## 學歷認證

Accreditation

與巴黎麗茲酒店的長期合作關係，使我們的學生可以從他們的傳統和專業知識中受益，並著重介紹了瑞士烹飪藝術學院提供的培訓品質。在定期的校園訪問中，學生將從 Ritz 專業人士的豐富經驗中受益，也有特殊的機會參加巴黎的專業烹飪培訓課程。這些課程由 Ritz Escoffier 烹飪學校的主要廚師帶領，旨在擴大學生的烹飪技能和知識。巴黎為期一周的課程在學期中提供，它使學生可以沉浸在法國烹飪界。根據實際考試的結果，有機會獲得特殊的 Ritz 排名。

## 學校介紹

瑞士廚藝學院 Culinary Arts Academy Switzerland (CAAS) 是瑞士最好的廚藝學校，也是世界上最好的烹飪學校之一。學校於2006年成立，是瑞士凱撒里茲大學 (César Ritz Colleges Switzerland) 的一部分。學生透過經驗豐富的國際烹飪團隊以及先進設施，帶來的烹飪行業傳奇學習。

布里格校區

Address: Englisch Gruss Strasse 43  
3902 Brig  
Switzerland

Phone: +41 27 922 04 04

布夫雷校區

Address: Route Cantonale 51 A  
1897 Le Bouveret  
Switzerland

Phone: +41 24 482 82 82



學校代表: Jennifer Kuo (Official Representative in Taiwan)

台灣代表: 林肯企管顧問公司 / [education@lincoln.com.tw](mailto:education@lincoln.com.tw)

學生透過一系列針對國際烹飪技巧及糕餅烘培、瑞士巧克力設計製作及素食廚藝等發展不同階段的程序來完善自己的技能，這些程序包括展示、精緻餐飲、應用、創新餐飲和大量生產。學生除了學習廚藝。還可在凱撒里茲大學同校區內學習到世界級瑞士飯店款待管理課程。當學生與來自世界各地的同伴一起生活和學習時，他們將從接觸各種歐洲美食中受益，並拓寬他們的廚藝的視角。

透過與巴黎里茲飯店 Ritz Paris 和 Ritz Escoffier School 的多個專業合作夥伴關係，學生將受益於豐富的專業知識以及在一些世界上最具標誌性的機構中的獨特實習機會。他們還會與廚藝界的傳奇人物共度時光，他們定期造訪我們的校園，開設教授大師班並與學生舉辦活動。提供學生3年學士及1年碩士瑞士英國雙學位。每年可在瑞士支薪實習4-6個月。

瑞士廚藝學院的成就，使其成為 QS 世界大學排名中唯一上榜的廚藝學校。並於2022年榮獲全世界第8名，這反映出其教學和設施的品質卓越。

## (英文版) 學校介紹

We are the only culinary arts school ranked No.8 in the 2022 QS World University Ranking for Hospitality and leisure management. We are regarded as Switzerland's best culinary arts and one of the world's finest. Thanks to our comprehensive curriculum that blends a top-rated culinary arts education with practical business theory. Nurture your talent, feed your curiosity, and build the strong foundations to succeed in the world of culinary arts.

At Culinary Arts Academy Switzerland, you don't just get a world-class education – you also get the qualifications to back it up. Our courses are run in partnership with both academic and industry partners, meaning you'll finish your education with diplomas that are highly regarded and professionally recognized in any kitchen around the world.

Our world-class instructors have worked in Michelin-starred restaurants and have even cooked for royalty. Our curriculum is influenced and delivered by the best, to provide expertise, inspiration, and support throughout your culinary journey. Hands-on masterclasses with industry icons let you experience working side-by-side with legends of the culinary world – gaining valuable insider knowledge in the process.

## Accreditation

University of Derby

World Association of Chef Societies

The International Centre of Excellence in Tourism and Hospitality Education

EduQua

