

ПРОГРАММЫ ОБУЧЕНИЯ

МЕЖДУНАРОДНЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ
ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

МЕНЕДЖМЕНТ
РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
ШЕФ-ПОВАРОВ И ШЕФ-КОНДИТЕРОВ

МАГИСТЕРСКАЯ ПРОГРАММА
ДВОЙНОГО ДИПЛОМА





SWISSAM
International
University

Добро пожаловать в SWISSAM -
единственный в России универси-
тет, предлагающий европейское
образование в сфере гостеприим-
ства и ресторанного бизнеса!



Выпускники SWISSAM



Наши партнеры





SWISSAM - это:



МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДИПЛОМ, ПРИЗНАВАЕ-
МЫЙ ВО ВСЕМ МИРЕ (IMI - ШВЕЙЦАРИЯ, ACF
- США, CETT - ИСПАНИЯ, - В ЗАВИСИМОСТИ
ОТ ПРОГРАММЫ)



ОПЛАЧИВАЕМАЯ СТАЖИРОВКА И ВОЗМОЖ-
НОСТЬ ТРУДОУСТРОЙСТВА С ПЕРВОГО
КУРСА ОБУЧЕНИЯ



ПРЕПОДАВАТЕЛИ - ТОП-МЕНЕДЖЕРЫ
ЛУЧШИХ ОТЕЛЕЙ И РЕСТОРАНОВ МИРА

SWISSAM в цифрах:

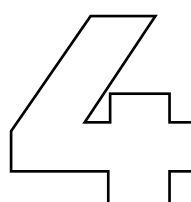
7 лет
работы

2 современных
кампуса в центра
Санкт-Петербурга

50 ПРОФИЛЬНЫХ
МЕРОПРИЯТИЙ В ГОД

>30
СТРАН
МИРА

где работают
наши студенты
и выпускники



зарубежных
аккредитации
IMI - Швейцария,
ACF - США,
CETT - Испания
CTH - Великобритания

>260 КОМПАНИЙ
ПАРТНЕРОВ

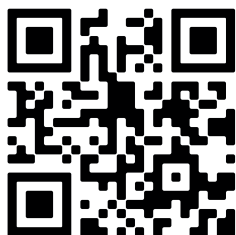
40 ПРЕПОДАВАТЕЛЕЙ
топ-менеджеров лучших
отелей и ресторанов мира

Где работают студенты SWISSAM:



Программы	минимальные требования к поступающему	длительность программы	язык	диплом
МЕЖДУНАРОДНЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА	выпускники школ, колледжей	3,5 года	английский русский	IMI BA in International Hospitality Management
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ ШЕФ-ПОВАРОВ И ШЕФ-КОНДИТЕРОВ	среднее образование (полное / профессиональное), уровень английского языка A2 / Pre-Intermediate	6,5 месяцев	английский	ACF Diploma in Culinary Arts
МЕНЕДЖМЕНТ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА	средне-специальное / высшее образование или опыт в индустрии от 3-х лет	6,5 месяцев	русский	SWISSAM Hospitality Business & Culinary Arts School Diploma
МАГИСТЕРСКАЯ ПРОГРАММА ДВОЙНОГО ДИПЛОМА	высшее образование, уровень английского B2+ / IELTS 6.5	12 месяцев	английский	MSc in Hotel Management from CETT University of Barcelona Diploma in Hotel Management from SWISSAM Business School

Схема поступления



1



Заполните заявку

2



Напишите мотивационное письмо

3



Пройдите интервью (можно по Skype)

4



Пришлите документы



БАКАЛАВРИАТ: МЕЖДУНАРОДНЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

IMI International Hospitality Management - единственная в России и СНГ программа бакалавриата, соответствующая европейским стандартам обучения в ресторанном и отельном бизнесе.



3,5 ГОДА

продолжительность
обучения



ОЧНАЯ

форма обучения



**АНГЛИЙСКИЙ /
РУССКИЙ**

язык обучения



IMI / СТН

международный
диплом

Чему вы научитесь:

- Менеджмент гостиничного дела
- Менеджмент ресторанного дела
- Основные принципы кулинарии
- Английский язык в сфере гостеприимства
- Финансовый менеджмент
- Личностное и профессиональное развитие
- Маркетинг в сфере гостеприимства
- Управление персоналом
- Предпринимательство и инновации



Преимущества



Институт SWISSAM имеет обширную базу партнеров и активно участвует в подборе подходящей стажировки для студентов во всем мире



Обязательная стажировка (500 часов)



Программа совмещает теоретические знания, последние тренды рынка и практические навыки



Программа соответствует международным стандартам обучения в индустрии гостеприимства



IMI INTERNATIONAL HOSPITALITY MANAGEMENT

Карьерные перспективы

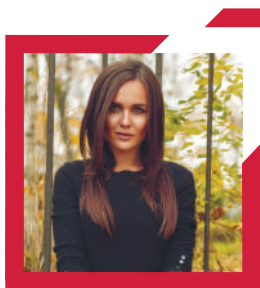
(от 40 000 рублей в месяц):

Менеджмент гостиничного дела
Менеджмент ресторанного дела
Event-менеджмент
Менеджмент курортов
Консалтинг

Менеджмент спортивных мероприятий
Менеджмент круизных лайнеров
Менеджмент авиакомпаний
Менеджмент клубов и казино
Медицинский туризм

Требования к поступлению

- Среднее (полное) общее или среднее профессиональное образование
- Уровень английского B1 / Intermediate - для группы на английском языке
- Уровень английского A2 / Pre-intermediate - для группы на русском языке



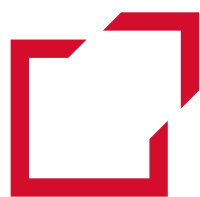
ЯНА ЦЫПЛАКОВА, выпускница программы IMI International Hospitality Management:

"Сейчас успешно развиваюсь в инфобизнесе: запустила онлайн-проект "Тайм-менеджмент для путешественниц", где за 2 месяца выпустила более 60 студентов. Также организовываю туристические путешествия для блоггеров России. Сейчас разрабатываю 2 больших проекта, которые стартуют совсем скоро».

СВЕТЛАНА САНЯН, владелица event-агентства YES. I DO:



"Если бы меня спросили, что для меня SWISSAM, я бы ответила: дом, друзья и наставники! Моя история в SWISSAM началась в 17 лет. В 2013 году я стала второкурсницей Швейцарско-Американского Университета. Заключила первый трудовой договор с отелем Санкт-Петербурга @nevsy.forum, параллельно сдавала ЕГЭ и получила аттестат. Далее - запуск и управление различными проектами в event-сфере, собственной кондитерской и Модного Дома. А в 2018 году - открытие Event-Агентства YES I DO! Я хочу сказать большое спасибо родителям, которые привели меня на планету SWISSAM! И команде преподавателей и наставников, которые мотивируют, учат, вдохновляют и поддерживают!».



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ ШЕФ-ПОВАРОВ И ШЕФ-КОНДИТЕРОВ



Единственная в России аккредитованная American Culinary Federation программа подготовки профессиональных шеф-поваров и шеф-кондитеров. Обучение основано на методах классической и французской кухонь с элементами азиатской, итальянской и других мировых кулинарных школ.



6,5 МЕСЯЦЕВ

продолжительность
обучения



ОЧНАЯ

форма обучения



АНГЛИЙСКИЙ

язык обучения



ACF

международный
диплом

Чему вы научитесь:

- Итальянская кухня
- Французская кухня
- Австрийская кухня
- Немецкая кухня
- Индийская кухня
- Паназиатская (Таиланд, Япония, Корея, Китай, Вьетнам)
- Сербская кухня
- Кухня Ближнего Востока
- Молекулярная кухня



Преимущества



Нетворкинг с экспертами индустрии и прямыми работодателями



Мастер-классы от шеф-поваров с мировой известностью



Экскурсии в лучшие рестораны Санкт-Петербурга: GINZA, Duo band, КОКОКО, Italy Group, Две Палочки, Марчеллис, Хачапури и Вино и многие другие



Членство в American Culinary Federation



ACF CULINARY ARTS CHEF EDUCATION



Карьерные перспективы

(от 40 000 рублей в месяц):

Шеф-повар / Шеф-кондитер
Повар / кондитер
Управляющий ресторана
Управляющий кухней
Владелец ресторана

Кухня SWISSAM оснащена современным оборудованием: Electrolux, Thermomix, Kemplex, Kitchen Aid, Irinox. Рабочая площадь - более 200 кв.м



Требования к поступлению

- Среднее (полное) общее или среднее профессиональное образование
- Уровень английского A2 / Pre-intermediate - для группы на русском языке



ЮЛИЯ БАКОВА, выпускница программы ACF Culinary Arts:

«После выпуска 2 года я владела производством полезных сладостей и соков холодного отжима вместе с однокурсницей. После - запустила первый в русскоязычном интернете онлайн курс по кондитерской теории. Swissam - лучший образовательный продукт в сфере индустрии гостеприимства, который есть на российском рынке».



ЕКАТЕРИНА БУЛАТОВА, директор по маркетингу ресторанной группы DREAMTEAM:

«Я - дипломированный филолог, спортивный менеджер, бывший руководитель PR-отдела в футбольном клубе Зенит и выпускница программы "ACF Culinary Arts" в SWISSAM. Главная отличительная особенность наших студентов - любовь к жизни и новым знаниям, стремление попробовать все, что интересует и кажется ещё неизведанным до конца. Будьте смелыми, поступайте в SWISSAM!».



МАГИСТЕРСКАЯ ПРОГРАММА ДВОЙНОГО ДИПЛОМА

Единственная в России аккредитованная CETT University of Barcelona магистерская программа двойного диплома “Международный отельный менеджмент”.



1 год

продолжительность
обучения



ОЧНАЯ

форма обучения



АНГЛИЙСКИЙ

язык обучения



CETT

международный
диплом

Чему вы научитесь:

- Стратегическое управление
- Операционный менеджмент
- Методы исследований
- Управление в маркетинге
- HR и организационное управление
- Финансовый менеджмент
- Круизы как продукт
- Организация мероприятий
- Дизайн и проектирование отелей
- Управление опытом гостей

Преимущества



Двойной диплом



Возможность перевода
в кампус института CETT
(Барселона);



Ежегодная ярмарка вакансий
с топ-30 работодателями
индустрии;



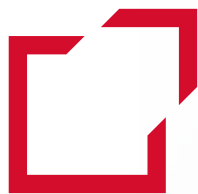
Сеть партнеров -
более 250 компаний;



Нетворкинг с топ-менеджерами
лучших отелей мира



Европейские стандарты
обучения



DUAL MASTER'S DEGREE PROGRAM «MSC IN HOTEL MANAGEMENT»

Карьерные перспективы

(в среднем 50 000 рублей)

Руководитель номерного фонда
Заместитель управляющего отелем
Операционный директор
Управляющий отелем

СЕТТ

School
of Tourism, Hospitality
& Gastronomy



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Требования к поступлению

- Высшее образование
- Уровень английского B2+ / IELTS 6.5





IMI INTERNATIONAL RESTAURANT MANAGEMENT



Обучение предполагает получение теоретических знаний и практических навыков по созданию и эффективному управлению рестораном: от создания концепции до реализации проекта.

По окончании обучения студенты создают готовый бизнес-план и презентуют его ведущим практикующим представителям индустрии.



6,5 МЕСЯЦЕВ

продолжительность
обучения



ОЧНАЯ

форма обучения



РУССКИЙ

язык обучения



IMI

международный
диплом

Чему вы научитесь:

- Разработка концепции ресторана
- Учет и финансы
- Маркетинг и коммуникация в сфере услуг
- Правовое регулирование деятельности
- Операционный менеджмент
- Контроль закупок



Преимущества



Сеть партнеров - более 250 компаний



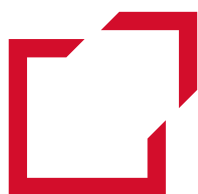
Нетворкинг с владельцами и шеф-поварами лучших ресторанов Санкт-Петербурга



Европейские стандарты обучения



Готовый бизнес-план по окончании обучения



МЕНЕДЖМЕНТ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА



Карьерные перспективы

(от 40 000 рублей в месяц)

Менеджмент гостиничного дела
Менеджмент ресторанного дела
Event-менеджмент
Менеджмент курортов
Консалтинг

Менеджмент спортивных мероприятий
Менеджмент круизных лайнеров
Менеджмент авиакомпаний
Менеджмент клубов и казино
Медицинский туризм

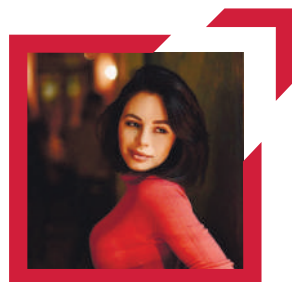
Требования к поступлению

- Среднее (полное) общее или среднее профессиональное образование
- Уровень английского B1 / Intermediate - для группы на английском языке
- Уровень английского A2 / Pre-intermediate - для группы на русском языке



АННА ПОПОВА, выпускница программы IMI International Restaurant management:

«Я кардинально поменяла карьеру, проработав 12 лет в нефтегазовой области. Школа Swissam стала поистине любимой «alma mater» и заложила нерушимый фундамент для второй волны моего профессионального и предпринимательского развития. В настоящий момент я занимаюсь стартапом: запуском собственной кейтеринговой компании».



ИРМА ВИДАЛЬ, владелица ресторана MaPuche:

«Ресторан MaPuche открывался под моим руководством. Каждое блюдо из меню основано на традициях и специалитетах Мексики, Перу или Чили. Соусы и специи в ресторан привозят из стран Латинской Америки, а повара используют традиционные для этого континента техники: быстрые маринады, прижигание пламенем и раскаленным маслом. Здесь всегда рады талантливым выпускникам школы, которые хотят построить свою карьеру в ресторанном бизнесе Петербурга. Спасибо SWISSAM за то, что моя мечта наконец сбылась!»

Особняк Путиловых

Главный корпус университета расположен на Крестовском острове, в здании, имеющем историческую ценность - особняке, который ранее принадлежал дворянскому роду Путиловых.

Особняк со служебным корпусом, флигелем, палисадником, оградой представляет собой яркий пример усадьбы начала 20 века, созданной в стилистике неоклассицизма.

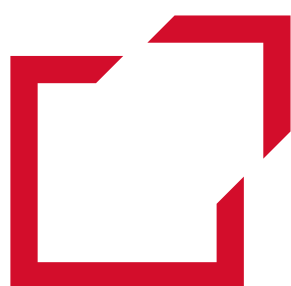







Алексей Иванович Путилов - владелец особняка - принадлежал к числу наиболее известных российских банкиров. Управлял двумя главными государственными ипотечными банками империи. Его высоко ценили в банковских сферах не только в Петербурге, но и за границей.

Особняк Путилова — это отдельно стоящее здание с закрытой охраняемой территорией, собственным пирсом с гранитной набережной и охраняемой парковкой.





SWISSAM
International
University

 swissam.ru
 8 (812) 244-06-14
 [swissam.ru](https://www.instagram.com/swissam.ru)
 admissions@edu.swissam.ru