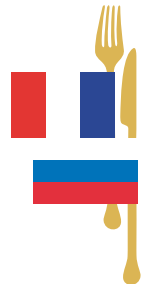




ШКОЛА ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО
МАСТЕРСТВА, ГОСТИНИЧНОГО
И РЕСТОРАННОГО ДЕЛА

*Мастерство
на грани
Искусства!*





Для нас большая честь представить уникальный образовательный русско-французский проект — Школу гастрономического мастерства, гостиничного и ресторанного дела «Абрау-Дюрсо». В нашей стране до сегодняшнего дня почти не было специализированных учебных заведений европейского уровня, которые бы давали знания о том, как управлять и разбираться во всех тонкостях и нюансах индустрии гостеприимства.

Неоспоримым фактором для появления Школы «Абрау-Дюрсо» стало развитие экономики местных туристических зон, строительство новых отелей и ресторанов, а также предстоящие Олимпийские игры в Сочи в 2014 году.

Абрау-Дюрсо является флагманом не только российского виноделия, но и ведущим мировым центром винного туризма, ежегодно нас посещают 130 000 туристов. Опыт специалистов «Абрау-Дюрсо» плюс профессиональная экспертиза наших партнеров — Московского финансово-промышленного университета «Синергия» и Реймской Академии Шампань-Арденн (Франция) позволят студентам получить высококласные знания, основанные на лучших европейских традициях и при этом адаптированные к российской практике ведения бизнеса.

И, самое главное, обучение проходит на современной образовательной площадке, оснащенной по последнему слову техники, которая была построена специально для Школы в Абрау-Дюрсо.



A stylized handwritten signature in blue ink, consisting of several fluid, overlapping strokes.

Павел ТИТОВ

Председатель Совета директоров
ОАО «Абрау-Дюрсо»



Школа «Абрау-Дюрсо»

Школа гастрономического мастерства, гостиничного и ресторанного дела «Абрау-Дюрсо» поможет Вам постигнуть вершины кулинарного искусства и все тонкости индустрии гостеприимства в теплой и дружественной атмосфере на берегах природной жемчужины Краснодарского края озера Абрау!

Мы ориентируемся на самые высокие стандарты качества образования в сфере индустрии гостеприимства.

У нас Вы получите знания от ведущих специалистов России и Франции, научитесь применять нестандартные подходы в своей работе и сможете узнать новейшие веяния в Вашей профессии.

Мы поможем Вам освоить секреты мастерства высокой кухни и досконально узнать все нюансы гостиничного бизнеса, научим быть в курсе текущих мировых трендов профессии и умело их использовать.

Наши Миссия

воспитание первоклассных профессионалов в индустрии гостеприимства, которые в дальнейшем продолжат развивать отрасль на базе знаний и опыта, полученных от ведущих российских и французских экспертов.

Наши Задачи

вывести обслуживание туристов в России, гостей отелей и ресторанов на международный уровень, а нашу страну – в число мировых лидеров туристической индустрии.



Наши преимущества

У нас Вы приобретете не только ведущий мировой опыт гастрономии, гостиничного и ресторанного дела, но и научитесь применять его в России. Объединение лучших мировых и отечественных практик — наш фирменный стиль.

Европейские мастера высокого класса раскроют Вам тайны кулинарии и передадут накопленный веками опыт ведения гостиничного и ресторанного дела без языкового барьера. Все лекции приглашенных специалистов из Старого Света ведутся с синхронным переводом, а в неформальном общении с носителями языка, Вы сможете совершенствовать свое владение английским и французским.

Обучение в нашей школе даст Вам возможность сэкономить на расходах, не теряя в качестве, и позволит быть ближе к Вашим родным и близким. При этом получая основное образование в России, Вам будет доступно прохождение практики в лучших ресторанах и гостиницах Европы.

Программы обучения составлены не только на основе ведущих мировых практик, но также опираются на примеры работы российской индустрии гостеприимства, ее традиций и основ ведения бизнеса. После окончания нашей школы Вы сможете сразу с головой окунуться в любимую работу.



Шеф-повар

Профессиональная переподготовка

520 академических часов

- Гигиена питания
- Техника кулинарного дела
- Сервировка и подача блюд
- Санитарно-гигиенические нормы в России
- Управление продовольственными запасами
- Сервировка блюд
- Складской учет в России
- Организация производства
- Кейтеринговое обслуживание
- Управление персоналом
- Комплексное оснащение ресторана
- Нормативно-правовое обеспечение ресторанного бизнеса в России

Повышение квалификации

104 академических часа

- Тренды развития ресторанной отрасли
- Кулинарное мастерство
- Управление персоналом на производстве
- Разработка и внедрение систем качества
- Эффективная политика закупок
- Управление производственными процессами
- Организация ресторана выездного обслуживания
- Управление операционной деятельностью ресторана
- Формирование бюджета ресторана
- Личная эффективность руководителя



Управляющий рестораном

Профессиональная переподготовка

520 академических часов

- Проектирование и разработка услуг
- Выбор системы обслуживания
- Управление обслуживанием
- Кейтеринговое обслуживание
- Обеспечение обслуживания
- Управление качеством в ресторанном бизнесе
- Санитарно-гигиенические нормы в России
- Блюда и напитки национальных кухонь
- Управление поставками
- Концепт ресторана
- Технологии продаж в ресторанном бизнесе
- Управление персоналом в ресторанном бизнесе
- Нормативно-правовое обеспечение ресторанного бизнеса в России
- Стратегия развития в ресторанном бизнесе
- Управление операционной деятельностью ресторана
- Маркетинг ресторанных услуг
- Организация учета в ресторане
- Управление финансами
- Обеспечение безопасности предприятия
- PR в ресторанном бизнесе

Повышение квалификации

104 академических часа

- Тренды развития ресторанной отрасли
- Разработка и реализация стратегии развития ресторана
- Эффективные маркетинговые стратегии ресторана
- Управление потенциалом сотрудников ресторана
- Как найти своего сотрудника: маркетинг найма
- Управление финансами и доходами в ресторане
- Кейтеринг для владельцев и управляющих
- Личная эффективность управляющего ресторана
- Корпоративная культура и PR





Управляющий отелем

Профессиональная переподготовка

520 академических часов

- Управление бронированием гостиничных услуг
- Организация службы размещения
- Управление финансами гостиницы
- Стандарты обслуживания номеров
- Санитарно-гигиенические нормы в России
- Стандарты сервиса в отеле
- Управление операционной деятельностью
- Управление персоналом в гостиничном бизнесе
- PR в гостиничном бизнесе
- Технологии продаж в гостиничном бизнесе
- Управление качеством в гостиничном бизнесе
- Дизайн в гостиничном бизнесе
- Маркетинг в гостиничном бизнесе
- Нормативно-правовое обеспечение гостиничного бизнеса в России
- Стратегия развития гостиницы
- Обеспечение безопасности гостиничного предприятия

Повышение квалификации

104 академических часа

- Управление операционной деятельностью
- Маркетинг отеля
- Корпоративная культура и PR отеля
- Технологии продаж в гостиничном бизнесе
- Управление качеством в гостиничном бизнесе
- Управление потенциалом сотрудников отеля
- Как найти своего сотрудника:
маркетинг найма
- Управление финансами
и управленческий учет деятельности отеля
- Личная эффективность управляющего отеля



Мы предлагаем

- Уникальные образовательные программы профессиональной переподготовки и повышения квалификации по востребованным специальностям в индустрии гостеприимства:
 - Шеф-повар
 - Управляющий рестораном
 - Управляющий отелем
- Обучение на русском языке у высококлассных специалистов гостиничного и ресторанного дела России и Франции (синхронный перевод с французского языка)
- Практические занятия на оснащенной по последнему слову техники образовательной площадке на базе гостинично-ресторанного комплекса «Абрау-Дюрсо» (Россия, Краснодарский Край)
- Европейские методики, адаптированные под реалии российского гостиничного и ресторанного дела
- Получение опыта кулинарного мастерства у обладателей звезд ресторанного гида Michelin, а также возможность прохождения стажировки в лучших ресторанах и гостиницах Европы
- Престижный диплом Школы «Абрау-Дюрсо», который открывает перед студентами широкие карьерные перспективы и полное представление о современных методиках ведения бизнеса в индустрии гостеприимства, адаптированных под запросы российского рынка

Наши партнеры



Московский Финансово-Промышленный
Университет Синергия
(Россия, Москва)



Профессиональный лицей гостеприимства
города Базей
(Франция, регион Шампань-Арденн)



Общественное объединение
«Воспитание и Обучение в течение всей жизни»
(GIP-EFTLV)



Академии города Реймса
(Франция, регион Шампань-Арденн)



Château les Crayères
(Франция, регион Шампань-Арденн)



Россия, Краснодарский край,
г. Новороссийск,
с. Абрау-Дурсо,
ул. Промышленная, 19

+7 (800) 100 9100

+7 (495) 933 3333

school@abraudurso.me

www.abrau-school.ru