

## Наши партнеры:



Московский Финансово-Промышленный Университет Синергия  
(Россия, Москва)



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



Под патронажем Общественного объединения «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-Дюрсо,  
ул. Промышленная, 19

Тел. 8 (800) 100 9 100

[www.abrau-school.ru](http://www.abrau-school.ru)



Школа гастрономического мастерства, гостиничного и ресторанного дела  
Абрау-Дюрсо

— это решение для тех, кто стремится постигать искусство гостеприимства и кулинарное мастерство, искренне жаждет самосовершенствования и движется к своей мечте — мастерству на грани искусства!





## Гастрономическая Школа

Абрау-Дюрсо — это:

- Обучение у высококлассных специалистов гостиничного и ресторанного дела России и Франции.
- Обучение истинному кулинарному мастерству французской гастрономии у признанных шеф-поваров России и Франции, в том числе у обладателей звезд «Michelin, Le Guide Rouge»
- Теория и практика на современной, оснащенной по последнему слову техники образовательной площадке на базе гостинично-ресторанного комплекса Абрау-Дюрсо.

Развитие и популяризация внутреннего туризма является одной из важных экономических задач в России. На сегодняшний день, главной проблемой индустрии гостеприимства является качество обслуживания туристов, постояльцев отелей и гостей ресторанов. Вот почему так важно улучшить уровень образования персонала работающего в данной сфере. Именно поэтому в 2012 году было принято решение о старте уникального российско-французского проекта – Школы гастрономического мастерства, гостиничного и ресторанного дела, на базе главного объекта винного туризма России – Абрау-Дюрсо.

**Наша Миссия – это воспитание профессионалов иного, более высокого уровня и ранга в индустрии гостеприимства, которые смогут привнести в данную сферу первоклассные знания и опыт, полученные от лучших российских и французских экспертов и применять отточенный под российские реалии подход к ведению дел.**

Мы предлагаем Вам пройти обучение по трем наиболее востребованным специальностям в индустрии гостеприимства:

- Шеф-повар
- Управляющий отелем
- Управляющий рестораном



Диплом Гастрономической Школы Абрау-Дюрсо открывает перед студентом широкие карьерные перспективы и полное представление о современных методиках ведения бизнеса в индустрии гостеприимства, уже адаптированных под локальные запросы российского рынка.

Мы ждём Вас!



## Преимущества Гастрономической Школы Абрау-Дюрсо:

- Приобретение престижного диплома.
- Обучение у европейских экспертов на родном (русском) языке.
- Доступность, качество, традиции и современный подход, адаптированные под реалии российского гостиничного и ресторанного дела на базе лучших европейских и российских методик.
- Возможность прохождения практики в лучших ресторанах и отелях Франции и России.
- Рекомендации для потенциальных работодателей.
- Широкая практическая база.
- Гибкий график обучения.

