Школа гостинично- ресторанного бизнеса и туризма.

- Школа Afrat, расположенная в 30 км от Гренобля, была создана около 40 лет назад с целью подготовки специалистов гостинично-ресторанного бизнеса и туризма, необходимых для обслуживания гостей и участников Олимпийских игр.
- После окончания спортивных соревнований школа не закрылась, а продолжила свою работу, используя накопленный опыт, и по сей день готовит профессионалов высочайшего уровня.
- Сегодня мы занимаемся созданием филиала школы в Москве, который будет осуществлять набор студентов для обучения как в Москве, так и во Франции.
- Проект поддерживается французским правительством.
- Цель обучения рестораторов заключается в формировании навыков грамотного приготовления пищи, опираясь на местные продукты и на традиции той или иной страны.
- По итогам обучения выдается диплом, признанный французским государством и зарегистрированный в перечне дипломов, выдаваемых в системе профобразования. Только Afrat имеет право во Франции выдавать этот вид диплома. Его обладатель может при желании продолжить обучение в университетах Европы.

- **Для получения диплома возможно несколько форм обучения:**
- Пройти полный курс занятий за 8 месяцев и по окончании сдать экзамены перед комиссией. Количество учебных часов – 1140. Из них 1000 – в центре подготовки и 140 часов – стажировка в предприятии. Количество человек в группе – 15.
- Получить поэтапное обучение в течение нескольких лет, следуя предложенным модулям, которые спланированы заранее. По окончании всех модулей кандидат сдает экзамены перед комиссией. Стоимость обучения по каждому модулю рассчитывается исходя из его продолжительности. Средняя стоимость обучения за 1 неделю – порядка 300 евро. Стоимость проживания и питания – порядка 30 евро в сутки.
- Кандидат может подтвердить свои имеющиеся знания перед членами комиссии и продолжить обучение только по модулям, по которым он не компетентен.
- При наборе групп для обучения в Москве мы будем приглашать преподавателей и шеф-поваров, обладателей звезд Мишлена, для обучения желающих на месте. Уже есть предложения по организации обучения на базе нескольких ресторанов и учебных заведений Москвы.

Обучаться в школе могут как молодые люди, так и люди старшего возраста.

Оплачивать обучение могут и руководители предприятий, заинтересованные в подготовке высококвалифицированных кадров для себя.

Школа готовит также профессиональных гидов и проводников, а также менеджеров по организации работы горнолыжного клуба.

Подготовка специалистов ресторанного дела включает в себя не только технологию приготовления пищи, вопросы санитарии и гигиены, но и менеджмент (управление заказами, хранением продуктов, бухгалтерия, владение информационными системами, навыки работы в туризме), а также обучение навыкам работы с местными продуктами, альтернативную кухню, выпечку и приготовление пирожных, приготовление колбасных изделий, работу с фруктами.

- Занятия проводятся как в помещениях для лекций, так и в профессиональной кухне. Кухня оснащена самым современным оборудованием немецких производителей (Boshc, Kupersbusch и др.)
- В помещениях для лекций имеется Wi-Fi , компьютерный зал, экран, флип-чарт, видео-проектор, телевизор, DVD-плеер.
- **Размещение проживающих в школе студентов**: 22 одноместных и 20 двухместных номера идеально подходят для групп от 12 до 60 человек. Все номера оборудованы ванной комнатой, гардеробом и помещением для работы.
- **Столовая размещается** в просторном помещении, в котором могут одновременно принимать пищу около 100 человек.
- **Еда** представляет собой сочетание простоты и свежести местных продуктов, разнообразное меню изобильно.
- **Предусмотрены** утренние кофе-брейки.

- **На расстоянии** 100м от усадьбы расположены – искусственное футбольное поле, тренажерный зал, маршрутные автобусы до лыжной горы. В пределах 200 м имеется инфраструктура, состоящая из ресторанов, магазинов, предприятий сферы услуг.
- **На расстоянии 1 км -** открытый бассейн
- **И, конечно, вокруг –** тысячи гектаров леса и горные склоны для туризма, катания на лыжах и снегоходах.
- **Уже сейчас** мы набираем группу 14-28 человек на май месяц для поездки во Францию и обучения в школе Afrat. Приглашаем всех желающих повысить свой профессиональный уровень и сделать серьезный шаг к построению хорошей карьеры в Европе или в России.