



**Школа гастрономического  
мастерства, гостиничного и  
ресторанного дела  
Абрау-Дюрсо**





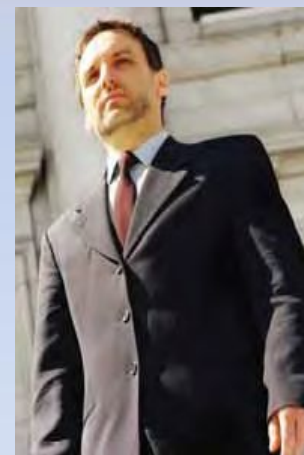
*Школа гастрономического мастерства,  
гостиничного и ресторанного дела Абрау-Дюрсо*

---

**Школа гастрономического мастерства,  
гостиничного и ресторанного дела Абрау-Дюрсо - это:**

Сочетание первоклассных французских кулинарных традиций и современного бизнес подхода к управлению ресторанами и отелями, укрепленного и дополненного опытом и знаниями ведущих отечественных экспертов!

***Французские традиции – русская душа!***





*Школа гастрономического мастерства,  
гостиничного и ресторанного дела Абрау-Дюрсо*

---

Радужие и гостеприимство, великолепный сервис, и безусловно отменная кухня - вот что делает пребывание в отеле или ресторане незабываемым и ярким впечатлением, которое захочется повторить!



В России появляется все больше достойных заведений, которые по уровню и качеству оказываемых услуг стремятся не уступать ведущим европейским коллегам.

Главное сокровище любого заведения - это люди, команда, которая ежедневно со страстью работает над тем, чтобы сделать пребывание своих гостей - ярким и приятным моментом в жизни!





*Школа гастрономического мастерства,  
гостиничного и ресторанного дела Абрау-Дюрсо*

---

Где и у кого можно научиться управлять и разбираться во всех тонкостях и нюансах индустрии гостеприимства?

Конечно, можно выбрать курс в одной из знаменитых и почтенных европейских школ по кулинарии и гостеприимству. Это разумно и многие уже идут по этому пути.

Заведения высокого класса раскрывают для своих студентов священные тайны французской кулинарии – бесспорно лучшей мировой кулинарной традиции! А также в зависимости от выбранного профиля передают накопленный веками опыт ведения гостинично – ресторанного дела и менеджмента в сфере гостеприимства.

Безусловно, получить такие знания мечтает каждый будущий шеф-повар или управляющий отелем!



Но есть нюансы, которые могут преградить путь к желанной цели.

И вот лишь некоторые из них:

### **1. Знание языка.**

Очень важный момент. Прохождение обучения в любой из ведущих международных школ подразумевает свободное владение английским (а иногда и французским) языком. Это существенно ограничивает выбор у молодых, талантливых и амбициозных людей, которые не могут похвастаться абсолютным владением иностранным языком. Даже если вы и говорите свободно, и решите прослушать такие курсы, ни для кого не секрет, что, к сожалению, существенная часть информации на чужом языке попросту не усваивается или может быть неправильно истолкована. Это приводит к дополнительным трудностям перевода, а иногда и к разочарованию. Постигать искусство кулинарии и мастерство гостеприимства гораздо эффективнее на родном языке. Ведь от студентов требуется и так много усилий и практических навыков, чтобы расходуя энергию еще и на «угадывание» смысла сказанного учителем.

### **2. Доступность - (место и средства).**

В силу различных экономических и личных причин не многие могут уехать на обучение в Европу на несколько месяцев так, чтобы это не оказало угрожающее воздействие на бюджет. Да к тому же и жизнь в незнакомой стране все эти месяцы сопряжена с дополнительными расходами и трудностями общения, удаленностью от близких людей.

### **3. Применение полученных знаний на практике по возвращении.**

Переняв опыт лучших школ по ведению гостинично-ресторанных дел за границей, студент не всегда может полностью применить полученные знания дома. Очевидно, что основные программы обучения составлены на примерах и по аналогии работы лучших европейских заведений и на основе незыблемых европейских традиций. Далеко не всегда эти традиции совпадают с локальным видением бизнеса, и вследствие этого полученные знания попросту переходят в пассив и приходится учиться вести дела заново, уже опираясь на местный, локальный опыт.



*Школа гастрономического мастерства,  
гостиничного и ресторанного дела Абрау-Дюрсо*

---

## **Школа гастрономического мастерства, гостиничного и ресторанного дела Абрау-Дюрсо**

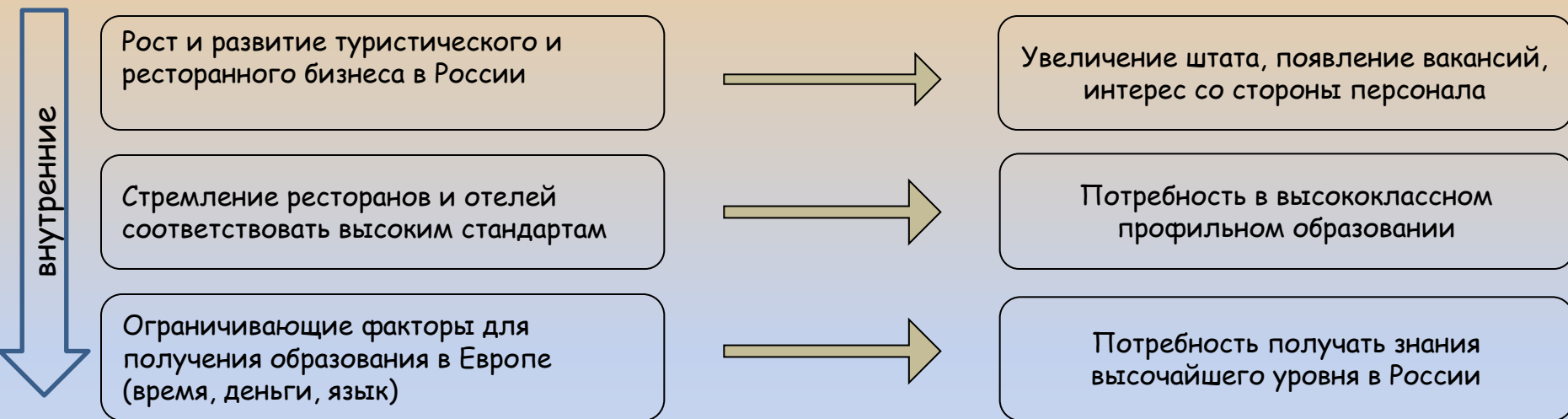
- это решение для тех, кто стремится постигать искусство гостеприимства и кулинарное мастерство, искренне жаждет самосовершенствования и движется к своей мечте -

**мастерству на грани искусства!**

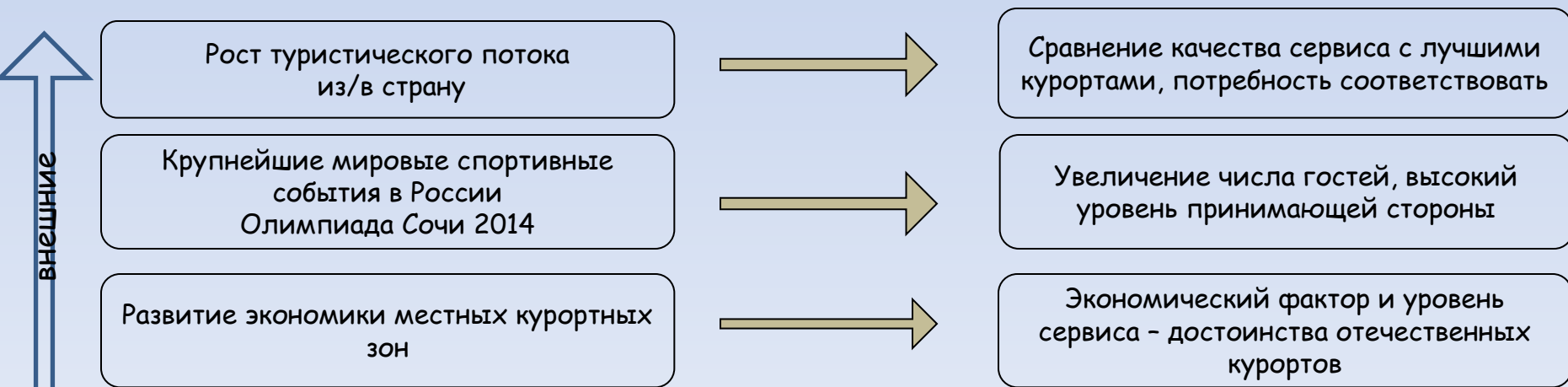




## Предпосылки для создания гастрономической Школы Абрау-Дюрсо



## Факторы обоснования потребности в открытии Школы





## Предпосылки для создания гастрономической Школы Абрау-Дюрсо

### Факторы определяющие спрос

Развитие  
гостинично-  
ресторанного дела

Интерес к карьере в  
данной сфере

Рост инвестиций в  
самообразование

Мировой фокус  
(глобальные  
мероприятия)

Развитие локальных  
курортов

Растущий интерес к  
повышению уровня  
сервиса

### Ключевые потребности целевой группы

Доступность

Время.  
Гибкий период  
обучения

Широкий спектр  
знаний по  
выбранным  
специальностям

Репутация  
(гарантия  
признания  
диплома)

Обучение по самым  
востребованным  
направлениям

Широкая  
практическая база

Привлечение  
признанных  
европейских  
экспертов

### Факторы успеха проекта

Время.  
Гибкий период  
обучения

Доступно.  
Занятия проводятся  
на территории Абрау-  
Дюрсо

Все материалы  
преподают на  
родном языке

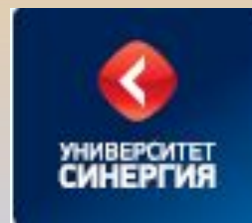




Школа гастрономического мастерства,  
гостиничного и ресторанного дела Абрау-Дюрсо

## Партнеры Школы гастрономического мастерства, гостиничного и ресторанного дела Абрау-Дюрсо:

Московский Финансово - Промышленный  
университет Синергия  
Россия, Москва



Профессиональный лицей гостеприимства  
города Базей  
Франция, регион Шампань - Арден



Под патронажем  
Общественного объединения «Воспитание и Обучение в  
течение всей жизни» (GIP-EFTLV)  
Академии города Реймса  
Франция, регион Шампань - Арден



Château les Crayères  
Франция, регион Шампань - Арден



Центр Олимпийской Карьеры.  
Оргкомитет Сочи 2014





## **Преимущества гастрономической Школы Абрау-Дюрсо**

- ✓ Обучение по трем востребованным специальностям в индустрии гостеприимства:
  - Шеф-повар
  - Управляющий отелем
  - Управляющий рестораном

### *Эксклюзивный курс*

*- Шеф виноделия*

- ✓ Обучение у высококлассных специалистов гостиничного и ресторанного дела Московского Финансово - Промышленного Университета (Россия, г Москва) и Профессионального Лицея грода Базей (Франция, регион Шампань - Арден).
- ✓ Обучение истинному кулинарному мастерству французской гастрономии у признанных мастеров России и Франции
- ✓ Теория и практика на современной, оснащенной по последнему слову техники образовательной площадке на базе гостинично - ресторанного комплекса Абрау-Дюрсо (Россия, Краснодарский Край)
- ✓ Экспертные знания и полный курс обучения (бизнес теория и практика)



## Учебные программы Дисциплина: Шеф-повар

### Шеф-повар

Освоение правил  
«Гигиена питания»

Теория

Проверка/учет провизии

Теория

Практика

Организация  
производства

Теория

Практика

Основы кулинарии

Теория

Практика

Техника кулинарного  
дела

Теория

Практика

Сервировка и подача

Теория

Практика

Анализ результатов

Содержание производства

Теория



## Учебные программы Дисциплина: Управляющий рестораном

**Руководитель  
ресторана**

Проектирование и разработка услуг

Теория

Проверка/учет провизии

Практика

Организация обслуживания

Практика

Выбор системы обслуживания

Практика

Обеспечение обслуживания

Практика

Контроль, качество, продуктивность

Практика

Выписка накладной и внос денег в кассу

Практика

Изучение и знание продуктов

Практика

Управление поставками

Практика

Контроль затрат и точек сбыта

Практика

Реклама и маркетинг ресторана

Практика

Управление кадровым составом

Практика

Административные навыки

Практика



## Учебные программы Дисциплина: Управляющий отеля

Руководитель  
отеля

Планирование - резервирование

Практика

Прием - ресепшен

Практика

Выписка счетов/работа с кассой

Практика

Отдел обслуживания гостей

Практика

Обслуживание этажей

Практика

Организация работы

Практика

Управление персоналом

Практика

Общение, переговоры, продажа

Практика

Диагностика и контроль

Практика



Школа гастрономического мастерства,  
гостиничного и ресторанного дела Абрау-Дюрсо

---

### **Заключение**

Окончив обучение, студент получит полное представление о современных методиках ведения бизнеса в индустрии гостеприимства, уже адаптированных под локальные запросы рынка, а также постигнет азы французской гастрономии!

Диплом Школы гастрономического мастерства, гостиничного и ресторанного дела Абрау-Дюрсо открывает перед студентом широкие карьерные перспективы на всей территории России!

**Школа гастрономического мастерства, гостиничного и  
ресторанного дела**

**– мастерство на грани искусства!**