



### AŞÇILIK VE MUTFAK SANATLARI OKULLARI - 2012

ÜLKE	OKUL ADI	BÖLÜMLER
AVUSTRALYA	Academia International (Melbourne)	Konuk Ağırhama Diploması - Ticari Aşçılık (2 yıl) Konuk Ağırhama Diploması - Pastacılık (2 yıl) Konuk Ağırhama Sertifikası - Ticari Aşçılık (1 - 1,5 yıl) Konuk Ağırhama Sertifikası - Pastacılık (1- 1,5 yıl) Mutfak Çalışmaları Sertifikası- 6 ay
	Imagine Education (Gold Coast)	Konuk Ağırhama Sertifikası- Ticari Aşçılık (40 hafta) Konuk Ağırhama Diploması (56 hafta)
	Le Cordon Bleu (Adelaide/Sydney)	<u>Adelaide</u> MBA - Uluslararası Otel ve Restoran Yöneticiliği (1.5 yıl) Uluslararası Konukseverlik Yönetimi Master Programı (2 yıl) <u>Melbourne</u> Mutfak Sanatları Yönetimi ( Önlisans Derecesi) -2 yıl Mutfak Sanatları Yönetimi ( Lisans Derecesi)- 3 yıl <u>Sydney</u> <b>Sertifika Programları</b> Temel Aşçılık -Sertifika I (Mutfak Çalışmaları) - 9 hafta Orta Düzey Aşçılık -Sertifika-II (Mutfak Çalışmaları) - 9 hafta Üst Düzey Aşçılık -Sertifika III (Ticari Aşçılık) - 9 hafta + 6 ay staj Temel Pastacılık -Sertifika I (Mutfak Çalışmaları) - 9 hafta Orta Düzey Pastacılık -Sertifika II (Mutfak Çalışmaları) - 9 hafta Üst Düzey Pastacılık -Sertifika III -9 hafta + 6 ay staj <b>Diploma Programları</b> Aşçılık Diploması (Temel+Orta+Üst Düzey)-11 ay Le Cordon Bleu Aşçılık Diploması (Sertifika I+II+III+6 ay staj)-15 ay Aşçılık İleri Diploması (Sertifika I+II+III+IV+6 ay staj)-27 ay Pastacılık Diploması (Temel+Orta+Üst Düzey)-11 ay Le Cordon Bleu Pastacılık Diploması (Sertifika I+II+III+6 ay staj)-15 ay Pastacılık İleri Diploması (Sertifika I+II+III+IV+6 ay staj)-27 ay Profesyonel Grand Diploma ( Aşçılık+ Pastacılık + 6 ay staj) -24 ay
FRANSA	Gastronomicom International Culinary Academy ( Le Cap d'Agde )	<b>15 Saat Gastronomi + 15 Saat Fransızca</b> Gurme Programı ( pastacılık / yemek/ şarap -4 hafta ) Gastronomi Programı ( pastacılık / yemek / şarap -3 ay) Gastronomi Programı + 4 ay staj 3 ay gastronomik yemek + 3 ay gastronomik pastacılık+ 4 ay staj (1yıl) 6 ay şarapçılık + 6 ay staj (1 yıl ) Yiyecek ve içecek yönetimi ( 1 yıl )
	Le Cordon Bleu (Paris)	<b>Sertifika Programları (10-11 hafta)</b> Temel Aşçılık Orta Düzey Aşçılık Üst Düzey Aşçılık Temel Pastacılık Orta Düzey Pastacılık Üst Düzey Pastacılık <b>Kısa Süreli Programlar (4-5 hafta)</b> Temel Aşçılık Orta Düzey Aşçılık Üst Düzey Aşçılık Temel Pastacılık Orta Düzey Pastacılık Üst Düzey Pastacılık <b>Diploma Programları (6 -9 ay)</b> Pastacılık Diploması (Temel+Orta+Üst Düzey Sertifikalar) Aşçılık Diploması (Temel+Orta+Üst Düzey Sertifikalar) Grand Diploma (Aşçılık ve Pastacılık Temel+Orta+Üst Düzey Sertifikaları) Şarapçılık & Yönetim Diploması
İNGİLTERE	Le Cordon Bleu (Londra)	<b>Sertifika Programları (10-11 Hafta)</b> Temel Aşçılık Orta Düzey Aşçılık Üst Düzey Aşçılık Temel Pastacılık Orta Düzey Pastacılık Üst Düzey Pastacılık <b>Diploma Programları (9 ay)</b> Aşçılık Diploması (Temel+Orta+Üst Düzey Sertifikalar) Pastacılık Diploması (Temel+Orta+Üst Düzey Sertifikalar) Grand Diploma (Aşçılık ve Pastacılık Temel+Orta+Üst Düzey Sertifikaları)
İSVİÇRE	BHMS (Luzern)	Aşçılık Yönetimi Diploması (6 ay eğitim + 4-6 ay staj) Aşçılık Yönetimi - İleri Diploma (6 ay eğitim + 4-6 ay staj)
	HTMI (Luzern)	Aşçılık Yönetimi - Yüksek Lisans Diploması (1 yıl)
İTALYA	Koine (Floransa/Lucca)	İtalyanca + Yemek (1 - 2 hafta)
	Linguaviva (Floransa)	İtalyanca + Yemek (2, 3 veya 4 hafta) - Floransa
KANADA	Le Cordon Bleu (Ottawa)	<b>Sertifika Programları (10- 11 Hafta)</b> Temel Aşçılık Orta Düzey Aşçılık Üst Düzey Aşçılık Temel Pastacılık Orta Düzey Pastacılık Üst Düzey Pastacılık <b>Diploma Programları</b> Aşçılık Diploması (Temel+Orta+Üst Düzey Sertifikalar)- 9ay Grand Profesyonel Diploma -10 Ay (eğitim+staj)