

КГКП «Колледж индустрии туризма и гостеприимства»

ДНЕВНИК МЕЖДУНАРОДНОЙ СТАЖИРОВКИ

**«Гостиничный бизнес, рестораны, сфера
питания, менеджмент»**

Германия: 22.10.2023 – 27.10.2023

Швейцария: 28.10.2023 – 11.11.2023

Тема:

«Опыт европейских стран в организации образовательного процесса по внедрению современных производственных технологий, стандартов WorldSkills по направлениям подготовки с ТиПО».

Цель:

Бенчмаркинг стандартов профессиональной подготовки стран Германии, Швейцарии, включающих современные образовательные программы, дуальное обучение, систему оценки учебных достижений с применением стандартов «WorldSkills», анализ вариантов и их применение в профессиональном образовании Казахстана.

Задачи:

- совершенствовать профессиональные навыки педагогов по профилю в области преподаваемых модулей/дисциплин с учетом потребностей рынка труда и индустрии;
- способствовать применению инноваций в учебном процессе и планирование занятий по требованиям профессионального стандарта;
- изучение лучших практик формирования функциональной грамотности обучающихся;
- разработка заданий, направленных на формирование функциональной грамотности обучающихся;

Немецкая рамка квалификаций и структура профессионального образования в сфере обслуживания в Германии. Особенности профобразования в Саксонии

- *Ausbildung* — это система профессионального образования в Германии
- *Весь процесс обучения построен таким образом, чтобы дать студентам как можно больше практических навыков. Учеба происходит практически на предприятии.*
- *Это называется Duale System: студент устраивается на предприятие и одновременно подписывает договор о том, что он будет получать образование. Указываются конкретные модули, которые он должен пройти и сроки, в которые это будет сделано.*



Повышение
квалификации
и обучение
на протяжении
всей жизни

Организация
учебного
процесса,
рекрутинг



Рабочий рынок

Получ.
высшего разряда

Профобразование

Профшкола
полный
рабочий день

Услуги для
дуального
профобразования
(Verbundausbildung)

Высшее образование

Проориентация

Общеобразовательное школьное обучение (9 / 10 или 12 / 13 лет)

Практический опыт обучения\посещение компания
Ключевые моменты: бизнес и рабочие процессы, региональные продукты и устойчивое развитие по программе профобразования



ресторан SPEISEWERK



Дрезденский молочный завод Gebrüder Pfund



Отель Bilderberg Bellevue Dresden

“Швейцарская система образования адаптируется к четвертой промышленной революции и к проблемы искусственного интеллекта для развития человеческого капитала”



- *Образование в Швейцарии является залогом качества подготовки специалистов в разнообразных наукоемких и прикладных областях. Отличительной чертой швейцарского образования является наличие многообразных и гибких программ.*

ИННОВАЦИОННЫЙ ПОДХОД ШВЕЙЦАРСКОЙ СИСТЕМЫ ОБРАЗОВАНИЯ

Акцент на STEM образовании.
Объяснение акцента швейцарской системы образования на науке, технологиях, инженерном деле и математике (STEM)





Слайд 6: Преимущества швейцарской модели

- Более высокая вероятность трудоустройства и актуальность на рынке труда. Студенты, которые проходят профессиональную подготовку наряду с академическим образованием, обладают практическими навыками и отраслевыми знаниями, что делает их высоко востребованными работодателями.
- Исследования показывают, что выпускники профессионально-технических учебных заведений имеют более высокий уровень трудоустройства по сравнению с теми, кто имеет чисто академическое образование.
- Увеличение потенциала заработка. Лица, имеющие как академическую, так и профессиональную квалификацию, часто имеют более высокий потенциал заработка на протяжении всей своей карьеры.
- Исследования показали, что профессиональное обучение может привести к более высокой заработной плате: выпускники профессионально-технических специальностей зарабатывают примерно на 9% больше, чем выпускники с чисто академической квалификацией.

Преимущества совмещения
профессионального обучения и
академического образования



Экономические выгоды для
студентов:

Высокая вероятность
трудоустройства и
актуальность на
рынке труда

Повышенный
потенциал заработка

Адаптивность к
технологическим
достижениям

Системы менеджмента качества и процессы сертификации

СЕГОДНЯШНИЕ ЦЕЛИ ОБУЧЕНИЯ



определить понятие ожидания
определить понятие качества

1

КАЧЕСТВО – ЭТО ЦЕННОСТЬ

Определение	Сильные стороны	Слабые стороны
Превосходство	Сильный маркетинг и человеческие преимущества; общепризнанный знак высокого стандарта	Практического применения мало; измерение затруднено; атрибуты могут резко и быстро измениться; достаточное количество клиентов, готовых платить за совершенство;
Ценность	Включает в себя несколько атрибутов; фокусируется на внутренней эффективности и внешней эффективности; позволяет сравнивать;	Трудно извлечь индивидуальное оценочное суждение; сомнительная <u>инклюзивность</u> ; качество и ценность — разные конструкции;
Соответствие спецификациям	Облегчает точное измерение; приводит к повышению эффективности; наиболее подходящее определение для некоторых клиентов;	Клиенты не знают или не интересуются внутренними спецификациями; не подходит для услуг; спецификации могут быстро устареть; внутренне сосредоточено;
Соответствие и/или превосходство ожиданий	Оценивает с точки зрения клиента; применим во всех отраслях; оперативно реагировать на изменения рынка; всеобъемлющее определение;	Трудно измерить; клиенты могут не знать ожиданий; краткосрочные и долгосрочные оценки могут различаться; путаница между обслуживанием клиентов и удовлетворенностью клиентов;

(adapted from Reeves and Bednar, 1994)

10



Zenhäusern

Знакомство с хлебопекарным и кондитерским производством



Les Roches International School of Hotel Management



- 92% Выпускников приступают к работе еще до вручения дипломов
- 300 Крупных корпораций приходят в Les Roches, чтобы нанять молодых специалистов
- 12000 Студентов сотрудничают с компаниями в 130 странах по всей планете
- 4 Специальности на программах Бакалавриата



Мастер класс в шоколадной мастерской с шоколатье

Обобщение и применение результатов международной стажировки

Проект

Планирование мультипликации, направленных на обобщение результатов международной стажировки в рамках профориентационной работы

Публикации

- Профессиональные журналы;
- СМИ;
- Социальные сети

Мастер-классы

- создание скульптур (фигур) из шоколада, карамели, теста;
- приготовлении блюд по меню;
- приготовление коктейлей;
- приготовление фондю сырное.

Конференции

- стимулирование профессионального роста педагогов, их методического мастерства и обобщение лучшего педагогического опыта

Обобщение и применение результатов международной стажировки

Корректировка образовательных программ

- Специальность Гостиничный бизнес, ПМ 02 Прием, размещение и регистрация различных категорий гостей, РО применять корпоративную культуру при обслуживании клиентов
- Специальность Организация питания, ПМ 04 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов, РО Экономить ресурсы и оптимизировать отходы

Возможности сотрудников

- Изучение английского языка
- Повышение категории
- Повышение квалификации
- Улучшение качества педагогической деятельности

Обобщение и применение результатов международной стажировки

Трудоустройство выпускников

- Мастер-классы;
- Гостевые лекции;
- Взаимодействие с ассоциациями.

Профессиональные конкурсы, чемпионат WS

- лекции по личностному росту;
- тренинги по развитию гибких навыков

Интеграция английского языка в подготовке специалистов

- Формирование Учебно-Методических Комплексов (УМК) по специальным дисциплинам с использованием английского языка

**23.10.2023 Г. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ
АССОЦИАЦИИ ОТЕЛЕЙ И
РЕСТОРАНОВ САКСОНИИ. ТРЕНДЫ
В СФЕРЕ ЧЕЛОВЕЧЕСКИХ РЕСУРСОВ
И КАДРОВ В СФЕРЕ
ГОСТЕПРИИМСТВА**



Ассоциация отелей и ресторанов eV (DEHOGA Sachsen) является профессиональной организацией индустрии гостеприимства в Саксонии. Как бизнес-ассоциация, мы представляем интересы различных видов бизнеса в сфере общественного питания и гостиничного бизнеса. По всем вопросам, касающимся сферы услуг номер один, Федеральная ассоциация DEHOGA является признанным контактным лицом для политиков, администрации, средств массовой информации, ее членов и, конечно же, для гостей в сфере гостиничного бизнеса и общественного питания. Федеральная ассоциация DEHOGA гарантирует отраслевое обсуждение и подготовку ключевых тем в области рынка труда и политики коллективных переговоров, законодательства и налогов, окружающей среды и авторских прав, среди прочего. Позиции DEHOGA гарантируют, что DEHOGA будет говорить одним голосом от округа до штата и на федеральном уровне.



DEHOGA

SACHSEN



AXEL KLEIN

Генеральный директор и
руководитель регионального
отдела

DEHOGA Sachsen eV –
Региональное
представительство в Дрездене
Tharandter Str., 5
01159 Dresden
Телефон: (0351) 428 95 10
Эл. почта: [klein@dehoga-
sachsen.de](mailto:klein@dehoga-sachsen.de)
www.dehoga-sachsen.de



DEHOOGA

SACHSEN

“DE” – от
слова
«Deutschland»

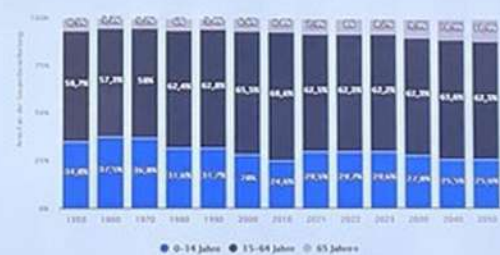
«HO» - от
слова «Hotel»

«GA» - от слова
«Gastronomie»





Kasachstan



Сравнение число рождаемости Казахстана и Германии

Deutschland





**НЕМЕЦКАЯ РАМКА
КВАЛИФИКАЦИЙ И
СТРУКТУРА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ В СФЕРЕ
ОБСЛУЖИВАНИЯ В
ГЕРМАНИИ.
ОСОБЕННОСТИ
ПРОФОБРАЗОВАНИЯ В
САКСОНИИ**

Лектор: Биргит Вурл, спикер
профессиональных и технических школ
(колледжей), Министерство образования и
культуры Саксонии
Подготовил: Дүйсенбай С.Б
Место проведения: Германия , bsw



Ausbildung — это система профессионального образования в Германии

Эта система имеет целью подготовку кадров для рабочих специальностей.

Весь процесс обучения построен таким образом, чтобы дать студентам как можно больше практических навыков. Вот почему учеба происходит практически на предприятии.

Это называется Dual System: студент устраивается на предприятие и одновременно подписывает договор о том, что он будет получать образование. Указываются конкретные модули, которые он должен пройти и сроки, в которые это будет сделано.



Далее 70–80% времени учащийся проводит на рабочем месте, непосредственно обучаясь профессии на практике, а 1–2 дня в неделю посещает занятия в профессиональной школе, где изучает теорию, а также общеобразовательные предметы.

Обучение, совмещенное с практикой, продолжается, в зависимости от специальности и сложности программы, в течение 1–4 лет. Сложность выполняемых на предприятии заданий со временем повышается; пропорционально этому увеличивается и стипендия. К концу обучения студент вполне может получать стипендию, равную 75% заработка молодого специалиста.



В немецкой системе профессионального образования представлено около четырех сотен специальностей.

Наиболее востребованы среди них профессии офисного служащего, продавца, электрика, автомеханика, сантехника.

Профессии, связанные с ведением домашнего хозяйства и уходом за пожилыми людьми, менее престижны.

Соответственно, и поступить проще на специальность, которая менее популярна.

ПРАКТИЧЕСКИЕ НАВЫКИ НЕМЕЦКИХ КУЛИНАРНЫХ ТЕХНИК И СТАНДАРТЫ

Практический мастер класс:

- тыквенный суп-пюре,свекла и растительное масло.
- врап по сливочным сыром и лососем,пумперникель с хреном,редис,и форель,бутербуроды.
- гуляш из региональной дичи,краная капуста,по-домашнему,кафтофельные клецки.
- лимонно-морковный пирог по-домашнему с карамелизированными грецками орахами

Керстин Тойбер,зам руководитель учебного центра BSW В.Г Вердау

Андре ВАЛЬТЕР., повар-наставник

КАТЛЕЕН ВАЛЬДЕНБУРГЕР,ЛЕКТОР

BSW – образовательный центр





ГУЛЯШ ИЗ РЕГИНАЛЬНОЙ ДИЧИ, КРАНАЯ КАПУСТА, ПО-
ДОМАШНЕМУ, КАФТОФЕЛЬНЫЕ КЛЕЦКИ И БУТЕРБУРОДЫ





Г-Н ШТЕФАН ХЕНТШТЕЛЬ, ВЛАДЕЛЕЦ И ШЕФ РЕСТОРАНА SPEISEWERK



ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ. САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА ЕС В СФЕРЕ КУЛИНАРИИ

- В Германии для работы в сфере обслуживания, надо обязательно пройти теоретический тест по санитарным правилам;
- Иметь в наличии лицензию на спиртные напитки;
- Пройти курсы METRO Cash & Carry
- Получить разрешение на ведение деятельности в Службе здоровья;
- Вести ежедневный журнал по температурному режиму блюд;
- Обязательно в меню указывать аллергены и приложить список аллергенов;
- При поступлении мяса, сырья, продуктов вести журнал, с указанием срока годности и даты поступления;
- Маркировать все специи и сырье;
- Вакуумировать и маркировать сырье;
- Обеспечить работников ресторана спецодеждой;
- Иметь в наличии достаточное количество инвентаря, посуды, оборудования.



**СПОСОБЫ МОТИВАЦИИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ДЛЯ
ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЯ В
ПОЛЬЗУ СФЕРЫ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Посещение самой красивой молочной лавки в мире
Dresdner Molkerei Gebrüder Plund GmbH



Лекторы: Аксель Кляйн, генеральный директор DEHOGA Sachsen
Керпа, сотрудница ассоциации DEHOGA
Подготовила: Мұнарбай М.К
Место проведения: Германия, молочная лавка



Самый красивый
молочный магазин в
мире – Дрезденский
молочный завод
Gebrüder Pfund был
занесен в Книгу
рекордов Гиннеса в
1997 году. Традиционная
компания существует в
Дрездене с 1880
года. История успеха
двух братьев началась,
когда они были
основаны Паулем
Густавом Леандером и
Фридрихом Пфундом.



Дрезденский молочный завод Gebrüder Pfund существует уже более 140 лет. С самой красивой молочной фермой в мире ассоциируется не только долгая история и живописный пейзаж из плитки Villeroy & Boch, расписанной вручную, но и отменное качество.

Pfunds Molkeerei всегда превращался в магазин, известный своими особенными деликатесами и кулинарными изделиями.



В ассортименте вы найдете вкуснейшие шоколадные конфеты, фруктовые пасты с горчицей, ликеры с разными вкусами и многое другое. И самое лучшее в Pfunds – они работают преимущественно с региональными компаниями, чтобы иметь возможность предоставить вам отличное саксонское качество.



**ТЕМА СЕМИНАРА:
ИННОВАЦИОННЫЕ
МЕТОДИКИ И
ТЕХНОЛОГИИ
ПРЕПОДАВАНИЯ,
ИНТЕГРАЦИЯ
ПРЕПОДАВАНИЯ
АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА**

Лектор: Профессор Шарбонье
Подготовила: Мұнарбай М.К
Место проведения: Швейцария, отель Ibis



Образование в Швейцарии является залогом качества подготовки специалистов в разнообразных наукоемких и прикладных областях.

Отличительной чертой швейцарского образования является наличие многообразных и гибких программ.

Система высшего образования предлагает организацию обучения на четырех распространенных европейских языках: немецком, французском, итальянском и английском



Местоположение государства в Европе позволяет регулярно организовывать и проводить международные ученические и научно-исследовательские конференции, съезды и собрания, на которых лучшие учащиеся представляют результаты собственных исследований, используя в этих целях английский язык. Все это ведет к повышению уровня обучения этому языку как иностранному в данной стране.

Английский не входит в число государственных языков в Швейцарии. Тем не менее в 100% образовательных программ он является одним из основных или первым иностранным языком, который подлежит освоению учащимися, начиная с начальной школы. В настоящее время отдельные частные детские сады в центральной и западной частях Швейцарии вводят в качестве дополнительных занятий для детей подготовительной группы изучение английского языка





В Швейцарии отсутствует единая для всех школ образовательная программа. Вместе с тем все используемые программы, в рамках которых предусмотрено изучение английского языка, можно подразделить следующим образом:

– программа Matura, которая состоит из 13-15 дисциплин, среди которых – родной язык, два иностранных языка, включая английский;

– программа Abitur, аналогичная образовательной программе Германии, в рамках которой обучение ведется на немецком языке, но английский язык выступает в качестве обязательного предмета;

– программа Baccalaureat, которая реализуется на французском языке и предполагает получение аттестата о среднем образовании с возможностью поступления в университет для получения диплома бакалавра, и в рамках которой английский язык является не обязательным, а опциональным учебным предметом;

– программа Maturita, позволяющая учащимся переходить в старшую среднюю школу, осуществляющаяся на итальянском языке и допускающая изучение английского языка как иностранного по выбору



В занятия всегда внедряются развивающие игры и квизы, яркие карточки для запоминания слов, творческие проекты, песни, инсценировки и прочие активности, превращающие процесс изучения языка в веселое времяпровождение без стресса.

Знаменитая кембриджская система преподавания английского использует живое общение на увлекательные темы, активные групповые дискуссии, позволяющие развивать языковые навыки в ситуациях, приближенных к реальным. Здесь также не приветствуется механическое заучивание слов и правил.

Возможно, вы сталкивались ранее с аббревиатурой ESL. Это — получившая большое распространение еще со времен больших эмигрантских волн методика «English as a second language» («Английский как второй язык»).

Методика предлагает изучать английский так называемым «естественным образом». Т. е. так, как мы изучаем свой родной язык с детства. Сначала ребенок учится общаться, а лишь потом начинает знакомиться с письмом и теорией. И это весьма эффективный способ, как показывает практика тысяч учеников.

Thank you for
attention!



- СТАНДАРТЫ, ПРАВИЛА И
МЕНЕДЖМЕНТ В
ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ
- СИСТЕМЫ
МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА
И ПРОЦЕССЫ
СЕРТИФИКАЦИИ

НСС- ПРОФЕССОР СЕРИНЬЯ

СЕГОДНЯШНИЕ ЦЕЛИ ОБУЧЕНИЯ



определить понятие ожидания
определить понятие качества

1

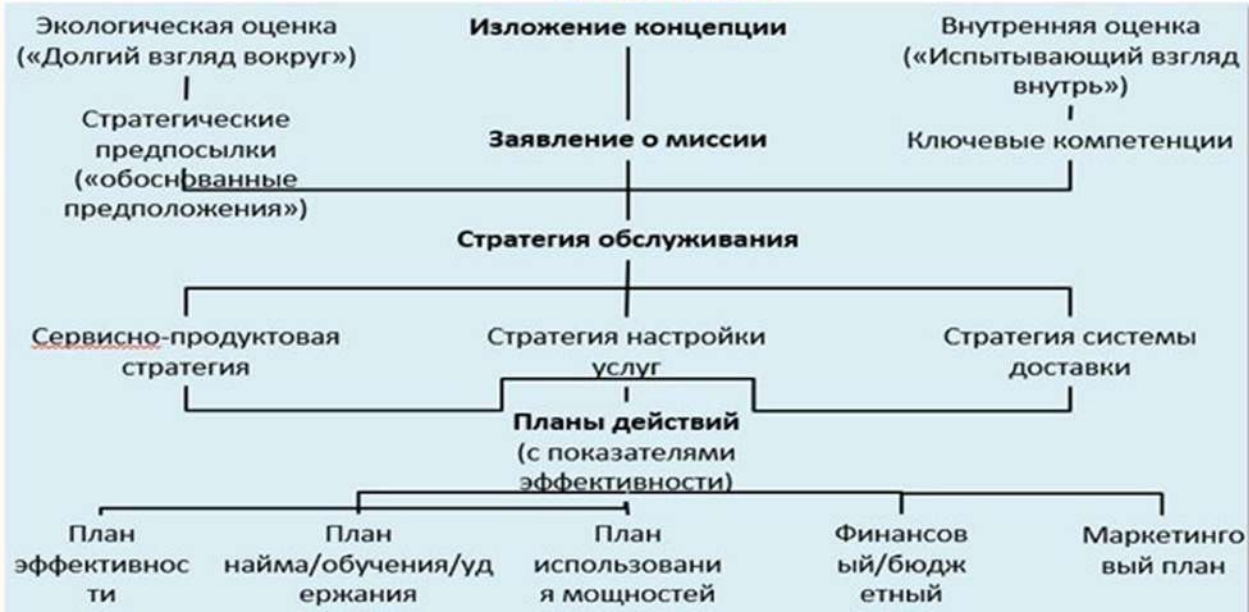
КАЧЕСТВО – ЭТО ЦЕННОСТЬ

Определение	Сильные стороны	Слабые стороны
Превосходство	Сильный маркетинг и человеческие преимущества; общепризнанный знак высокого стандарта	Практического применения мало; измерение затруднено; атрибуты могут резко и быстро измениться; достаточное количество клиентов, готовых платить за совершенство;
Ценность	Включает в себя несколько атрибутов; фокусируется на внутренней эффективности и внешней эффективности; позволяет сравнивать;	Трудно извлечь индивидуальное оценочное суждение; сомнительная инклюзивность; качество и ценность — разные конструкции;
Соответствие спецификациям	Облегчает точное измерение; приводит к повышению эффективности; наиболее подходящее определение для некоторых клиентов;	Клиенты не знают или не интересуются внутренними спецификациями; не подходит для услуг; спецификации могут быстро устареть; внутренне сосредоточено;
Соответствие и/или превосходство ожиданий	Оценивает с точки зрения клиента; применим во всех отраслях; оперативно реагировать на изменения рынка; всеобъемлющее определение;	Трудно измерить; клиенты могут не знать ожиданий; краткосрочные и долгосрочные оценки могут различаться; путаница между обслуживанием клиентов и

НА ПРАВИЛЬНОМ ПУТИ?

1. Вы понимаете, как компания (намеренно или ненамеренно) создает ожидания?
2. Что это значит, если кто-то говорит, что качество — это (i) превосходство, (ii) ценность, (iii) соответствие спецификациям и (iv) соответствие и/или превосходство ожиданий клиентов?
3. Каковы сильные и слабые стороны каждой метафоры качества?
4. Что такое ожидание?

ЦИКЛ ПЛАНИРОВАНИЯ ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА





ПРОФЕССОР СЕРИНЬЯ РАЗДЕЛИЛ НАС НА ГРУПП, И ДАЛ ЗАДАНИЯ:

- № 1 Брендинг
- № 2 Корпоративная этика
- № 3 Ошибки лидерства
- № 4 Как стать организацией по обучению и развитию?
- № 5 Благополучие и баланс между работой и личной жизнью

**ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ ОБУЧЕНИЯ \ ПОСЕЩЕНИЕ
КОМПАНИЙ КЛЮЧЕВЫЕ МОМЕНТЫ: БИЗНЕС И РАБОЧИЕ
ПРОЦЕССЫ, РЕГИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ И УСТОЙЧИВОЕ
РАЗВИТИЕ
ОПЫТ УЧЕБЫ ПО ПРОГРАММЕ ПРОФОБРАЗОВАНИЯ**

BILDENBERG BELLEVUE HOTEL DRESDEN



- Отель Bilderberg Bellevue Dresden с бассейном площадью 120 кв. м и фитнес-залом расположен в барном квартале Дрездена, в окружении прекрасных садов на берегу реки Эльбы, прямо напротив красивого моста Августа. Современные номера и эксклюзивные люксы отеля Bilderberg Bellevue Dresden оснащены телевизором с плоским экраном и кондиционером. В каждом из них имеется ванная комната. В ресторане Palais с террасой сервируется обильный завтрак. В кафе-баре Röppelmann представлен ассортимент коктейлей. Летом в отеле открыт пивной сад Elbsegler-Biergarten, где подают холодное пиво и фирменные блюда, приготовленные на гриле. Такие достопримечательности, как церковь Фрауэнкирхе, опера Земпера или дворец Цвингер, находятся всего в нескольких минутах ходьбы от отеля. Из сада отеля открывается уникальный вид на очертания Старого города Дрездена.



- ПРИМЕНЕНИЕ
СТАНДАРТОВ
WORLD SKILLS
- ТЕНДЕНЦИИ В СФЕРЕ
HR И АНАЛИЗ КЕЙСОВ

ПРОФЕССОР СЕРИНЬЯ

- Les Roches International School of Hotel Management – один из признанных мировых лидеров в подготовке высококвалифицированных профессионалов для работы в таких областях, как туризм, индустрия мероприятий и развлечений, ресторанный и отельный бизнес. Компания TNS включила Ле Рош в TOP-3 лучших школ гостеприимства в мире, а качество обучения подтверждено международной аккредитацией NECHЕ. Филиалы Les Roches Switzerland, помимо Швейцарии, принимают студентов в Испании. Все кампусы оборудованы новейшей техникой, учебными кухнями, ресторанами и кафе.



- 92% Выпускников приступают к работе еще до вручения дипломов
- 300 Крупных корпораций приходят в Les Roches, чтобы нанять молодых специалистов
- 12000 Студентов сотрудничают с компаниями в 130 странах по всей планете
- 4 Специальности на программах Бакалавриата



**06.11.2023 Г. ВВЕДЕНИЕ И
ОБЗОР ШВЕЙЦАРСКОГО
ШОКОЛАДА И МАСТЕРСКОЙ**

Cailler

MAISON CAILLER®



L'EXPÉRIENCE CHOCOLATÉE
PRÉFÉRÉE DE SUISSE



Статуя из
шоколада



Шоколадная
миниатюра
шоколадной фабрики
Cailler







АНТОНИО ДИ КАПУА

Антонио, рожденный в семье шоколадье-обжарщика, увлекся миром шоколада всего в 10 лет. Всего несколько лет спустя он был признан лучшим учеником Невшателя. Приобретя опыт по всей Швейцарии и получив различные награды, он присоединился к Maison Cailier в апреле 2017 года. С тех пор Антонио преподает искусство изготовления и темперирования ганаша в Atelier du Chocolat Maison Cailier. Вдохновленный традиционным швейцарским шоколадом, Антонио с энтузиазмом делится своими открытиями и ноу-хау. Его любимый шоколад — гран крю с высоким процентом какао.



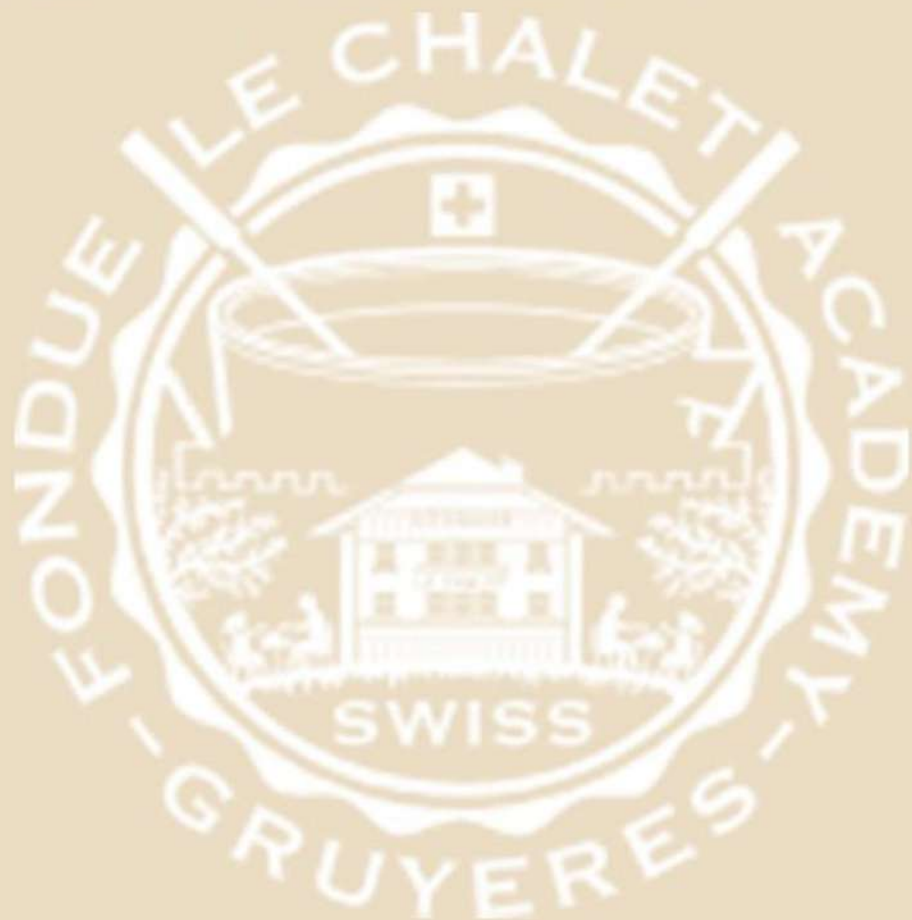
**Мастер класс в шоколадной мастерской с профессиональным шоколатье
Антонио Ди Капуа**





06.11.2023 Г.
ШВЕЙЦАРСКОЕ
СЫРНОЕ ФОНДЮ. -
ШВЕЙЦАРСКАЯ
СЫРНАЯ ФАБРИКА
ГРЮЙЕР

СЫРНЫЙ ДОМ LA MAISON DU GRUYERE AOC

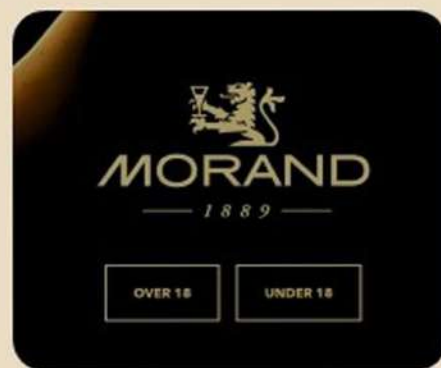


Грюйер – это всемирно известный сыроваренный регион, где с 16 века производят один из самых любимых сортов сыра в Швейцарии Грюйер - жёлтый, твёрдый сыр без дырок, имеющий ореховый вкус и острый пикантный аромат. В любое время года здесь можно попробовать знаменитый сыр, отведать фондю или раклет, приготовленные из сыра Грюйер.









*ПОСЕЩЕНИЕ ЛИКЕРО-
ВОДОЧНОГО ЗАВОДА
MORAND*

Подготовил: Дүйсенбай С.Б
Место проведения: Швейцария, ликеро-
водочный завод Morand



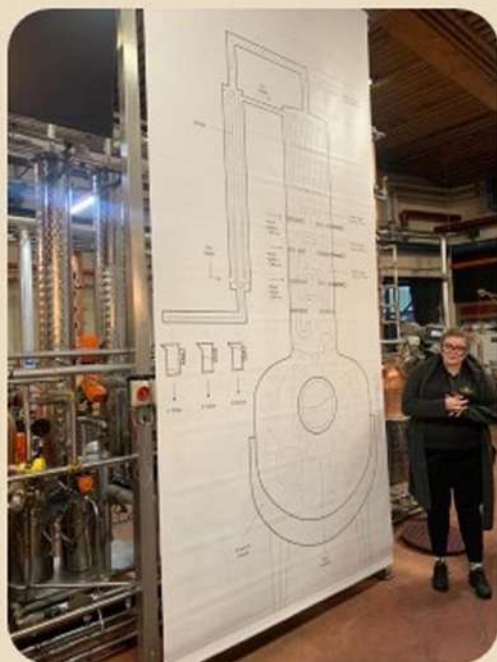
Distillerie Morand, семейный бизнес из четырех поколений, существующий с 1889 года в Мартиньи, известны своими превосходными спиртными напитками и сиропами.

Миссия завода — поддерживать неизменно высокое качество продукции, которая существует уже более века.

Все груши для продукции собираются и затем сортируются вручную, поскольку в продуктах они используют только самые свежие и качественные ингредиенты. На одну бутылку Williamine уходит 12 кг груш Williamine!



Основанный в Мартиньи в 1889 году, дом Morand предлагает продукцию, олицетворяющую Вале и давние традиции качества. Les Bons Sirops Morand уже более века поддерживает семейную жизнь. Традиционные рецепты, гранат, лемонграсс, апельсиновый цвет, ностальгия по вновь открытому детству. Абрикосовый и грушевый сиропы подчеркивают исключительный вкус фруктов Вале.



Фрукты и натуральные
ароматизаторы, все самого
лучшего
качества. Текущий
ассортимент, находящийся
в постоянном развитии,
предлагает более 50
фруктовых или
ароматических сиропов



Благодаря широкому ассортименту вкусов найдется чем порадовать всю семью. Профессионалам тоже понравится качество наших творений, будь то взбалтывание коктейлей, ароматизация кофе или приготовление угощения на кухне.



ZENHÄUSERN

ЗНАКОМСТВО С ХЛЕБОПЕКАРНЫМ
И КОНДИТЕРСКИМ
ПРОИЗВОДСТВОМ.

ЗЕН-ХАУЗЕРН - ЛАБОРАТОРНЫЙ
ЦЕНТР

- Когда мы говорим о национальной кухне Швейцарии, на ум приходят шоколад, сыр, вино, ну и, конечно же, швейцарский хлеб. Наверное, ни в одной стране мира нет такого разнообразия хлебных сортов. Местные пекари весьма изобретательны в своем ремесле.
- Современный ассортимент хлебных изделий насчитывает более 300 разных видов.
- В каждом кантоне (областном округе) страны имеются свои традиционные сорта, которые являются своего рода визитной карточкой региона.
- Кантональные хлебные сорта давно вышли за пределы родных округов и производятся в стране повсеместно.
-

ЗЕН-ХАУЗЕРН - ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР

- Ресторан – пекарня с огромным количеством высококачественных мучных и кондитерских изделий;
- На некоторых изделиях шоколадный герб Швейцарии с разноцветными звёздами, обозначающими язык, входящих в конфедерацию кантонов, а кантоны со смешанными языками обозначаются двухцветными звёздами;
- Каждое лакомство отмечено небольшой шоколадкой с логотипом ресторана-пекарни Zenhausern золотой буквой Z в круге на красном фоне.

АССОРТИМЕНТ ЛАБОРАТОНОГО ЦЕНТРА





