



**DCT UNIVERSITY CENTER
SWITZERLAND**

**HOSPITALITY LEADERSHIP &
EUROPEAN CULINARY ARTS**

Leading in International Hospitality Management and Tourism Education



LYNN UNIVERSITY
SWITZERLAND PROGRAM

DCT is accredited by



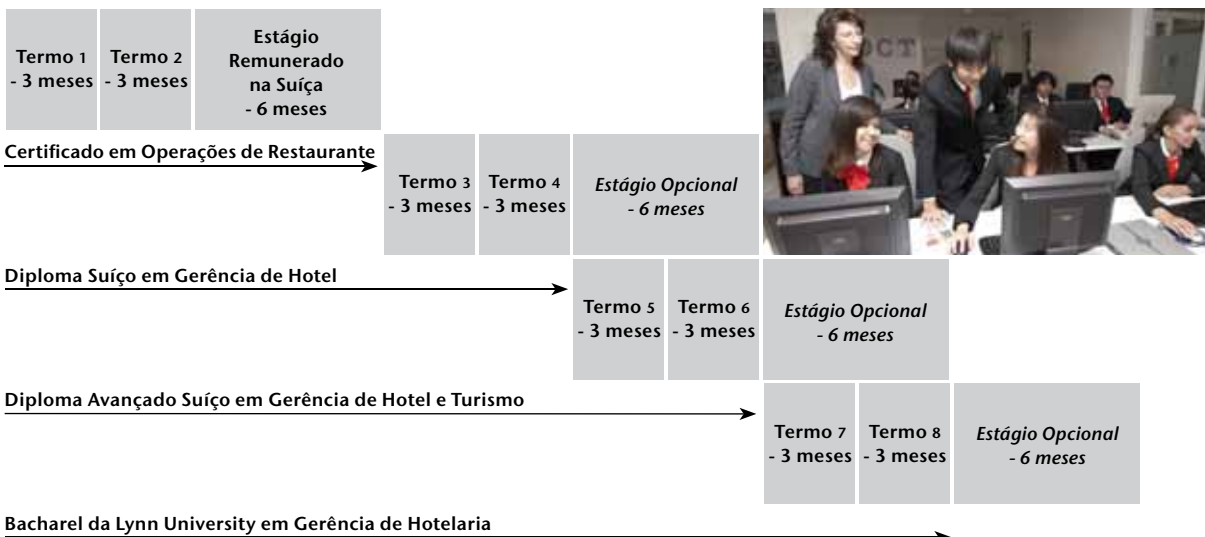
Member Swiss Hotel Schools Association



**DCT UNIVERSITY CENTER
SEESTRASSE
CH-6354 VITZNAU-LUCERNE
SWITZERLAND**

**WWW.DCT.EDU
ADMISSION@DCT.EDU
SKYPE: DCTSWISSINFO
PHONE: +41 41 399 00 00**

BACHELOR'S DEGREE / HOTEL & TOURISM MANAGEMENT DIPLOMA PROGRAMS



O turismo e a hospitalidade internacional são a maior indústria mundial e a que cresce mais rapidamente, oferecendo uma ampla variedade de oportunidades de trabalho. A excelência acadêmica e profissional dos programas da DCT proporcionarão a você uma seleção incrível de possibilidades de emprego! Em todos os programas acelerados e reconhecidos da DCT, você terá acesso aos princípios, conhecimentos e técnicas profissionais necessárias para o seu sucesso a longo prazo. Durante os estudos, você viverá em um ambiente estimulante, internacional e multicultural, que promoverá o seu crescimento acadêmico e profissional.

TRANSFERRING FROM OTHER SCHOOLS

Se você já cursou algumas disciplinas nessa área em outra instituição de ensino superior ou universidade, você pode transferir os créditos para o seu programa na DCT. Envie-nos o seu histórico escolar e o programa de curso (ementa) para uma avaliação.



DOUBLE DIPLOMA / BACHELOR'S DEGREE

Esta combinação única para a obtenção do Diploma Avançado Suíço e do Grau de Bacharel Norte-Americano proporcionará a você as melhores qualificações para uma carreira nas áreas de hotelaria e turismo internacional. Você obtém estas duas qualificações em apenas dois anos e meio, a um custo mais baixo que o de um programa universitário tradicional. A DCT e a Lynn University, conjuntamente oferecem este programa, no campus da DCT, na Suíça.

SPECIALIZATIONS

A DCT oferece especializações em Gerência de Eventos, Gerência de Centros de Bem-estar, Spa e Resort, e Gerência de Cruzeiros. Todas as três especializações contam com um termo (3 meses) de estudos no programa de Diploma Avançado em Gerência de Hotel e Turismo.

DCT CAREER CENTER & INTERNATIONAL PLACEMENT

Sem custos adicionais, a DCT fornecerá orientação pessoal para garantir estágios de treinamento proveitosos, assistência profissional na colocação do mercado após a graduação, além de suporte, como parte da Rede Global de Ex-Alunos DCT. Representantes de hotéis internacionais, linhas de cruzeiros e resorts visitam e recrutam os estudantes no campus da DCT, além de participar das Feiras de Oportunidades, montadas regularmente no campus da universidade. Agora os graduados da DCT podem ter uma carreira gratificante nas áreas de hotelaria, turismo e gastronomia.



A DCT é plenamente reconhecida como instituição de formação superior pela New England Association of Schools & Colleges (NEASC) e a Association of Collegiate Business Schools & Programs (ACBSP) e é associada da Swiss Hotel Schools Association (ASEH). A Lynn University é também reconhecida como instituição de ensino superior de graduação pela Southern Association of Colleges & Schools (SACS).

O Catálogo, o Livro de Apresentação, o CD, folhetos, brochuras e o material para a matrícula são fornecidos gratuitamente. Para mais detalhes sobre a sua matrícula ou informações adicionais sobre os programas, taxas, política e formas de pagamento, entre em contato com o Escritório de Admissão da DCT, com o seu Representante Local da DCT ou visite nosso site em www.dct.edu. Fevereiro 2010

POST-GRADUATE AND MBA PROGRAMS

With a Bachelor's Degree in an <u>un</u> related field	PGD Termo 1 3 meses	PGD Termo 2 3 meses	<i>Estágio Remunerado Opcional na Suíça</i> 6 meses
--	------------------------	------------------------	--

Post-Graduate Swiss Diploma →

POST-GRADUATE DIPLOMA

PORTADOR DE BACHAREL EM OUTRA ÁREA

Se você obteve um diploma de bacharel de uma instituição superior fora da área de hospitalidade, o programa PGD expandirá as suas perspectivas profissionais. Você obterá uma base sólida nas técnicas de operações e gerenciamento em um semestre, dedicado à hotelaria. Em seguida, você terá a opção de adquirir uma experiência valiosa no setor, durante um Estágio Remunerado de seis meses.

Portador de Bacharel de 3 a 4 anos Área não relacionada	Curso de Administração 3 meses	Curso de Hotelaria 3 meses	MBA Termo 1 3 meses	MBA Termo 2 3 meses	<i>Estágio Opcional</i> - 6,9,12 meses
Portador de Bacharel de 3 a 4 anos em Administração ou Área relacionada		Curso de Hotelaria 3 meses	MBA Termo 1 3 meses	MBA Termo 2 3 meses	<i>Estágio Opcional</i> - 6,9 meses
Portador de Bacharel de 3 a 4 anos em Hotelaria ou Turismo			MBA Termo 1 3 meses	MBA Termo 2 3 meses	<i>Estágio Opcional</i> - 6 meses

Swiss MBA in Hospitality Management →

MBA - MASTER OF BUSINESS ADMINISTRATION

PORTADOR DE BACHAREL DE 3 A 4 ANOS EM OUTRA ÁREA

No MBA da DCT para Gerência de Hotelaria, você obterá um MBA especializado e reconhecido, de duração acelerada. Você pode obter este diploma de 6 a 12 meses de estudo em gerência de Hotelaria em nível superior, dependendo da área do seu Grau de Bacharel de três a quatro anos.



ADMISSION REQUIREMENTS, HOSPITALITY MANAGEMENT PROGRAMS

Graduação:

- TOEFL 500/61, IELTS 5 ou equivalente
- Diploma de Ensino Médio (ou equivalente)
- 17 anos de idade

Pós-Graduação e MBA:

- MBA: TOEFL 550/79, IELTS 5,5 ou equivalente Bacharel de 3 a 4 anos, em qualquer Área
- PGD: TOEFL 500/61, IELTS 5,5 ou equivalente Diploma de Formação Superior ou Bacharel de 2 a 4 anos, em outra área que não hotelaria (turismo e hotelaria)

COMPREHENSIVE SCHOOL FEES PER 3-MONTH TERM

Preço do pacote (3 meses), incluindo; acomodação, alimentação e serviços (Termos 1 a 6)	CHF 12.000
Pós-Graduação, MBA, Termos 7 e 8* Preço do pacote (3 meses), incluindo; acomodação, alimentação e Serviços	CHF 13.200
ACE Fees por Termo - Despesas Administrativas e relacionadas ao Curso para todos os programa	CHF 1.500
Matrícula para todos os programas	CHF 200

*As parcelas das taxas relativas ao curso, dentro do programa de Bacharel são faturadas em dólares norte-americanos e pagas diretamente à Lynn University. Devido às mudanças na taxa de câmbio do Dólar e do Franco Suíço e aos ajustes periódicos nas mensalidades da Lynn, o valor total para cada termo do programa de Grau de Bacharel (termo 7 e termo 8) será de cerca de CHF 13.200,00.

As despesas Administrativas e relacionadas ao Curso (Taxas ACE) incluem a maior parte das despesas administrativas, legais e relacionadas ao curso durante os seus estudos no campus: internet wireless em todo o campus, acesso 24 horas/7 dias na semana, atividades estudantis internas e instalações (p. ex., sauna, sala dos estudantes, academia), todos os livros-texto e materiais de curso, visitas técnicas, processamento do visto de estudante e permissão de trabalho (se necessário), seguro saúde mensal, diversas peças de uniforme (dependendo do seu programa) e diversas tarifas e taxas administrativas (p. ex., VAT para o quarto e hospedagem).



DCT UNIVERSITY CENTER
SWITZERLAND

HOSPITALITY LEADERSHIP &
EUROPEAN CULINARY ARTS

Experience Culinary Excellence – A Gourmet Approach



DCT UNIVERSITY CENTER
SEESTRASSE
CH-6354 VITZNAU-LUCERNE
SWITZERLAND

WWW.CULINARY.CH
CULINARY@DCT.EDU
SKYPE: DCTSWISSINFO
PHONE: +41 41 399 00 00

EUROPEAN CULINARY ARTS

CERTIFICATION IN FOUNDATION IN EUROPEAN CUISINE OR IN EUROPEAN PASTRY & CHOCOLATE

FEC - 3 meses	or	EPC - 3 meses
------------------	----	------------------

ADVANCED CERTIFICATION IN EUROPEAN GOURMET CUISINE OR IN EUROPEAN PASTRY & CHOCOLATE

FEC - 3 meses	EGC - 3 meses or EPC - 3 meses	<i>Estágio Remunerado Opcional na Suíça 6 meses</i>
------------------	--	---

DIPLOMA IN EUROPEAN CULINARY MASTERY OR IN EUROPEAN CULINARY ARTS

FEC - 3 meses	EGC - 3 meses	MGC - 3 meses or EPC - 3 meses	<i>Estágio Remunerado Opcional na Suíça 6,9 meses</i>
------------------	------------------	--	---

ADVANCED DIPLOMA IN EUROPEAN CULINARY ARTS

FEC - 3 meses	EGC - 3 meses	EPC - 3 meses	MGC - 3 meses	<i>Estágio Remunerado Opcional na Suíça 6,9,12 meses</i>
------------------	------------------	------------------	------------------	--

ASSOCIATE'S DEGREE IN CULINARY ARTS & RESTAURANT MANAGEMENT

FEC - 3 meses	EGC - 3 meses	EPC - 3 meses	MGC - 3 meses	IMS - 3 meses	<i>Estágio Remunerado na Suíça 6 meses</i>	<i>Estágio Remunerado Opcional na Suíça 3,6,9 meses</i>
------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	--	---

O término dos programas do Grau de Formação Superior da DCT oferece a oportunidade de continuidade dos estudos, para obtenção do Grau de Bacharel, com um dos parceiros institucionais da DCT: Lynn University, Indiana University of Pennsylvania ou Johnson & Wales University.

EXPERIENCED CHEFS AND TRANSFER STUDENTS:

Os candidatos com adequada experiência ou formação anterior em culinária podem solicitar isenção de disciplinas de cursos relacionados. Observe que o FEC (ou equivalente) constitui pré-requisito para EGC e que EGC (ou equivalente) constitui pré-requisito para MGC.

EUROPEAN CULINARY ARTS PROGRAM MODULES:

FEC	FOUNDATION IN EUROPEAN CUISINE
EGC	EUROPEAN GOURMET CUISINE
MGC	MASTER GOURMET COURSE
EPC	EUROPEAN PASTRY & CHOCOLATE
IMS	INTRODUCTORY MANAGEMENT STUDIES



FEC - Fundamentos da Cozinha Européia apresentará a você os métodos europeus de cozinhar, utensílios, maquinário e equipamentos da cozinha, assim como avaliação de custo de receitas e procedimentos na cozinha. Você aprenderá a usar os ingredientes europeus; desenvolverá suas técnicas de preparo e as habilidades no uso de facas; aprenderá a preparar caldos básicos, sopas, molhos e produtos de padaria e confeitaria e adquirirá compreensão da terminologia culinária. FEC ou experiência anterior adequada constituem pré-requisito para EGC.

EGC - Cozinha Gastronômica Européia ampliará o seu conhecimento básico dos princípios e terminologia da culinária europeia e suíça. Você explorará as cozinhas nacional e regional, da tradicional à moderna, preparando uma ampla variedade de receitas, incluindo aperitivos típicos, pratos à base de peixe, vegetarianos e pratos principais. Você aprenderá técnicas de recepção e a importância das boas relações com os clientes. Os projetos de restaurantes proporcionarão a você a oportunidade de aplicar seus conhecimentos e, ao mesmo tempo, desenvolver liderança e trabalho em equipe. EGC ou experiência anterior adequada constituem pré-requisito para MGC.

MGC - O Curso de Mestre Gastronômico ajudará você a dominar o seu paladar e sentidos, explorando produtos alimentícios e especialidades europeias para descobrir novas variações e misturas de sabores. Você aprenderá as tendências mais recentes na Suíça e Europa e as mais refinadas técnicas da arte culinária, incluindo a gastronomia molecular. Importantes chefs convidados compartilharão técnicas, especialidades e receitas secretas. Você vivenciará o foco suíço do detalhe e da qualidade necessários da produção de jantares finos, em compras, controle de custos e competições de culinária, decoração e apresentação de pratos.

EPC - Confeitaria e Chocolate Europeus (EPC) ensinará a você todos os aspectos da confeitaria moderna, dos tradicionais bolos, tortas, rolos, pães e biscoitos suíços e europeus às modernas receitas e tendências em decoração de sobremesas. Você aprenderá as melhores técnicas para criar uma ampla variedade de sobremesas quentes, frias e geladas, atraentes e atuais para apresentação em pratos e em bufê, além de trufas, pralinas e chocolates e apresentações artísticas com açúcar e chocolate.

IMS - Introdução aos Estudos de Gerenciamento (IMS) é um termo de três meses de estudo, no qual você frequentará disciplinas específicas sobre competências de gerenciamento, como Gerência de Alimentos e Bebidas, Informática, Ética e Gestão de Recursos Humanos.



O amplo programa de Gerência Culinária Européia da DCT foi o primeiro programa internacional a ser reconhecido pela American Culinary Federation (ACF). A liderança da DCT em educação é reconhecida pela World Association of Chefs Societies (WACS), que nomeou a DCT Associada Extraordinária e mais recentemente pela ACF, que concedeu à DCT o status de Programa Exemplar – tornando a DCT um dos 22 programas em todo o mundo, fora dos Estados Unidos, a serem reconhecidos por seus padrões consistentemente elevados e seu nível de excelência.



ADMISSION REQUIREMENTS, CULINARY ARTS PROGRAMS

- Programa de Grau de Formação Superior: Diploma do Ensino Médio (ou equivalente)
- Programas de Diplomas e Certificados: Conclusão do Ensino Médio
- TOEFL 500/61, IELTS 5 ou equivalente
- 17 anos de idade

COMPREHENSIVE SCHOOL FEES PER 3-MONTH TERM

Preço do pacote (3 meses), incluindo; acomodação, alimentação e serviços, módulos FEC, EGC, EPC	CHF 12.000
Preço do pacote (3 meses), incluindo; acomodação, alimentação e serviços, módulos MGC, IMS	CHF 13.200
ACE Fees por Termo - Despesas Administrativas e relacionadas ao Curso para todos os programas	CHF 1.500
Matrícula para todos os programas	CHF 200

As Taxas Administrativas e relacionadas ao Curso (ACE Fees) incluem a maior parte das despesas administrativas, legais e relacionadas ao curso durante os seus estudos no campus: internet wireless em todo o campus, acesso 24 horas/7 dias na semana, atividades estudantis internas e instalações (p. ex., sauna, sala dos estudantes, academia), todos os livros-texto e materiais de curso, visitas técnicas, processamento do visto de estudos e de trabalho (se for o caso), seguro saúde mensal, diversas peças de uniforme (dependendo do seu programa) e diversas tarifas e taxas administrativas (p. ex., VAT para o quarto e hospedagem).