

AŞÇILIK VE MUTFAK SANATLARI OKULLARI		
ÜLKE	OKUL ADI	BÖLÜMLER
AVUSTRALYA	Academia International (Melbourne)	Ticari Aşçılık-Misafir İlişkileri Sert.III (1 yıl veya 18 ay) Pastacılık-Misafir İlişkileri Sert.III (1 yıl veya 18 ay) Misafir İlişkileri Diploması (1 yıl veya 2 yıl)
	Imagine Education (Gold Coast)	Misafir İlişkileri Sert.III (Ticari Aşçılık) - 40 hafta Misafir İlişkileri Sert. Yönetim Diploması (Yiyecek-İçecek Yönetimi) - 56 hafta
	Le Cordon Bleu (Adelaide/Sydney)	Adelaide MBA - Uluslararası Otel ve Restoran Yöneticiliği (1.5 yıl) Uluslararası Otel İşletmeciliği Master Programı (2 yıl) Sydney Sertifika Programları Temel Aşçılık (Mutfak Çalışmaları) - 9 hafta Orta Düzey Aşçılık (Mutfak Çalışmaları) - 9 hafta Üst Düzey Aşçılık (Ticari Aşçılık) - 9 hafta + 6 ay staj İleri Diploma - 1 yıl Temel Pastacılık (Mutfak Çalışmaları) - 9 hafta Orta Düzey Pastacılık (Mutfak Çalışmaları) - 9 hafta Üst Düzey Pastacılık - 9 hafta + 6 ay staj İleri Diploma -1 yıl Diploma Programları Le Cordon Bleu Aşçılık Diploması (Temel+Orta+Üst Düzey Sertifikalar)-15 ay Le Cordon Bleu Pastacılık Diploması (Temel+Orta+Üst Düzey Sertifikalar)-15 ay Yüksek Diploma-Aşçılık (Tüm Sertifikalar+İleri Diploma Dahil)-27ay Yüksek Diploma-Pastacılık (Tüm Sertifikalar+İleri Diploma Dahil)-27ay
FRANSA	Gastronomicom (Cap D'Adge)	4 hafta- 15 yemek + 15 Fransızca dersi Fransızca + Yemek Fransızca + Hamur ve Şeker Dekorasyonu Fransızca + Şarap 12 hafta- 15 yemek + 15 Fransızca dersi Fransızca + Yemek Fransızca + Hamur ve Şeker Dekorasyonu Fransızca + Şarap Fransızca + Yemek & İçecek Hizmetleri 3 ay Yoğun program + 4 ay staj

AŞÇILIK VE MUTFAK SANATLARI OKULLARI		
ÜLKE	OKUL ADI	BÖLÜMLER
FRANSA	Le Cordon Bleu (Paris)	Sertifika Programları (12 hafta) Temel Aşçılık Orta Düzey Aşçılık Üst Düzey Aşçılık Temel Pastacılık Orta Düzey Pastacılık Üst Düzey Pastacılık Diploma de Sommellerie Le Cordon Bleu (Şarap) - (9 ay)
		Diploma Programları (9 ay) Pastacılık Diploması (Temel+Orta+Üst Düzey Sertifikalar) Aşçılık Diploması (Temel+Orta+Üst Düzey Sertifikalar) Grand Diploma (Aşçılık ve Pastacılık Temel+Orta+Üst Düzey Sertifikaları)
İNGİLTERE	Le Cordon Bleu (Londra)	Sertifika Programları (12 Hafta) Temel Aşçılık Orta Düzey Aşçılık Üst Düzey Aşçılık Temel Pastacılık Orta Düzey Pastacılık Üst Düzey Pastacılık Sunum ve Uygulama - Temel Kurs (4 hafta)
		Diploma Programları (9 ay) Pastacılık Diploması (Temel+Orta+Üst Düzey Sertifikalar) Aşçılık Diploması (Temel+Orta+Üst Düzey Sertifikalar) Grand Diploma (Aşçılık ve Pastacılık Temel+Orta+Üst Düzey Sertifikaları)
İSVİÇRE	BHMS (Luzern)	Aşçılık Yönetimi Diploması (1 yıl)
	HTMI (Luzern)	Aşçılık Yönetimi - İleri Diploma (2 yıl)
İTALYA	Koine (Floransa/Lucca)	Pizza İtalyanca konuşur! (4 hafta)
	Linguaviva (Floransa/Siracusa)	İtalyanca + Yemek (2, 3 veya 4 hafta) - Floransa İtalyanca + Sicilya Mutfağı (min. 1 hafta) - Siracusa
	Scuola Leonardo Da Vinci (Siena)	Aşçılık Gelenekleri ve Gastronomi (2 hafta yoğun)