

# 赫羅納大學附設 桑特波爾酒店觀光學院

Escuela universitaria de hotelería y turismo, EUHT StPOL



# 為什麼選擇西班牙？

- 經濟實惠
- 高度國際化
- 西班牙氣候宜人
- 西班牙人熱情不排外



# 歐盟國那麼多 留學選西班牙？

*Awesome!*

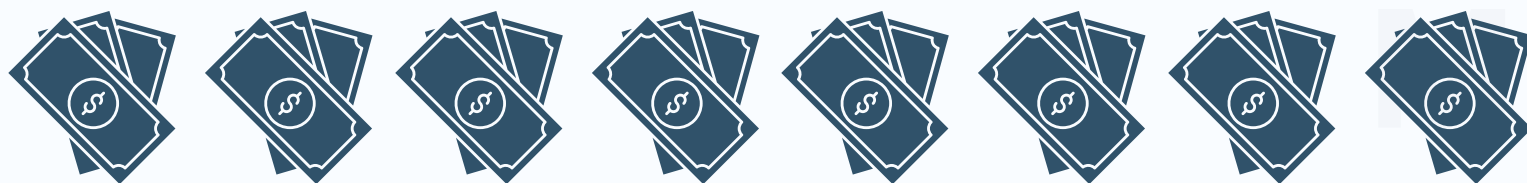
## [ POINTS ]

- 高等教育歷史悠久，大學普遍競爭力強
- 公立大學有三分之一為世界前500大
- 商科、藝術設計、人文、觀光旅遊各領域處在世界領先地位



# 關於預算

- 碩士一年制
- 免百萬可攻讀全球百大
- 允許留學生合法打工
- 留遊學的費用遠低於其他歐美國家



# 西班牙適合學習飯店與餐廚的原因

- 名列全球10大旅遊勝地
- 世界旅遊組織總部
- 旅行及觀光競爭力強
- 西班牙的餐飲業、旅遊業占國內GDP三分之一
- 米其林摘星餐廳超過兩百間



# 旅遊勝地

SPAIN TRAVEL

SPAIN TRAVEL  
SPAIN TRAVEL



# 巴塞隆納

BARCELONA

BARCELONA  
BARCELONA  
BARCELONA



# 巴塞隆納

BARCELONA


BARCELONA  
BARCELONA  
BARCELONA



Barcelona in 4K



BARCELONA IN 4K

Watch on  YouTube





# 巴塞隆納

BARCELONA

- 地中海型氣候，碧海藍天
- 加泰隆尼亞現代主義和中世紀建築
- 民俗節慶眾多，多元飲食文化



# 赫羅納大學

EUHT  
StPOL

## 桑特波爾廚藝觀光學院



Learning by doing

# ABOUT Girona大學



教育部外國大學參考名冊查詢

-  **Universidad de Girona (UDG)**
-  PJ's College of Cosmetology-Bowling Green
-  Columbia-Greene Community College
-  Green Mountain College
-  University of Wisconsin-Green Bay
-  Nehru Gram Bharati Vishwavidyalaya
-  Cégep François-Xavier Garneau
-  Bowling Green State University-Firelands
-  Bowling Green State University-Main Campus
-  Graham Hospital School of Nursing
-  Daymar College-Bowling Green
-  Ross Medical Education Center-Bowling Green

- 赫羅納大學 (Universitat de Girona) 以觀光系聞名，在赫羅納、巴塞隆納及濱海聖波爾都有校區。
- 桑特波爾酒店觀光學院由赫羅納大學授予學位。
- 台灣認可之外國大學。



ESCUELA UNIVERSITARIA  
DE HOTELERÍA Y TURISMO  
HOTEL-ESCUELA DE SANT PÓL DE MAR

Centro adscrito:

Universitat  
de Girona



# ABOUT StPOL

- QS排名西班牙第1，全球第14的飯店管理學校
- 西班牙第一個授予酒店與旅遊管理學士的學校
- 教學理念 LEARNING BY DOING !
- 提供學士、碩士學位及暑假短期專業課程
- 生活費與台北相當，並學校提供高額獎學金
- 學校提供飯店宿舍



ESCUELA UNIVERSITARIA  
DE HOTELERÍA Y TURISMO  
HOTEL-ESCUELA DE SANT POL DE MAR













Centro adscrito:

Universitat  
de Girona

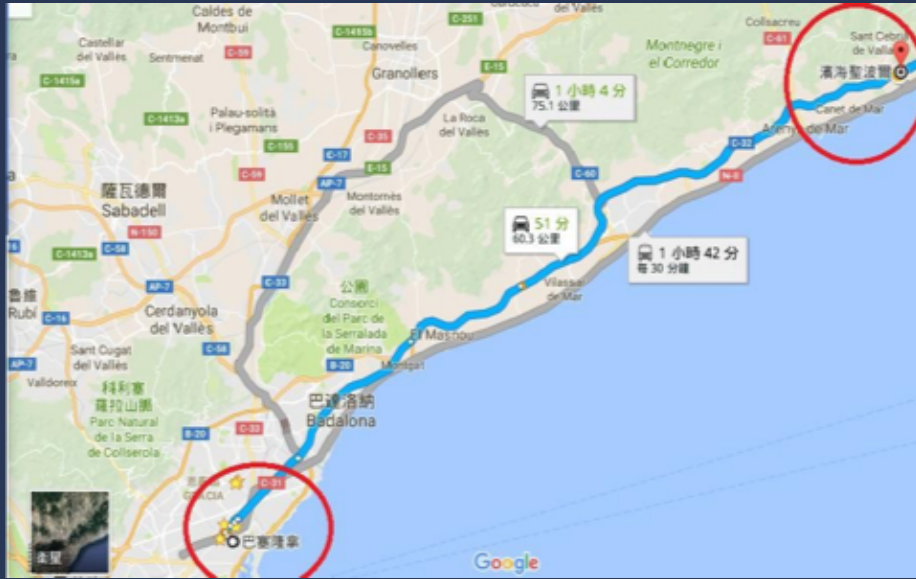
WORLD WIND

# 2023年 QS 餐旅休閒管理類 全球排名

# 西班牙第 1 全球第 14

Rank	University	Overall Score	
14	 <b>EUHT StPOL Barcelona - Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo de Sant Pol de Mar</b> Sant Pol de Mar, Spain <a href="#">More Details</a>	68.1	 Shortlist
15	 <b>University of Surrey</b> Guildford, United Kingdom	66.6	 Shortlist
16	 <b>University of Central Florida</b> Orlando, United States	65.9	 Shortlist
17	 <b>Taylor's University</b> Subang Jaya, Malaysia 5 QS Stars <a href="#">More Details</a>	65.1	 Shortlist
18	 <b>HTMi Hotel and Tourism Management Institute Switzerland</b> Sörenberg, Switzerland	65	 Shortlist
19	 <b>Bournemouth University</b> Poole, United Kingdom	64.8	 Shortlist

# 學校位置



學校位於巴塞隆納的濱海聖波爾市鎮  
總面積7.49平方公里  
總人口5066人

You  
Got  
This!



# 學校生活機能



You Get This!

學校到海邊僅300公尺！



# TEACHING ENVIRONMENT

## 教學環境

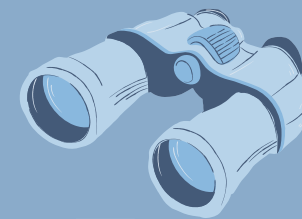




TEACHING

# 教學環境

ENVIRONMENT



# 酒店式宿舍



**HOTEL GRAN SOL 設有學生宿舍  
(亦有對外開放營運)**

**學校的宿舍與酒店融為一體，  
在課程期間提供三分之一的房間  
作為學生宿舍**

**(距離學校步行1分鐘)**

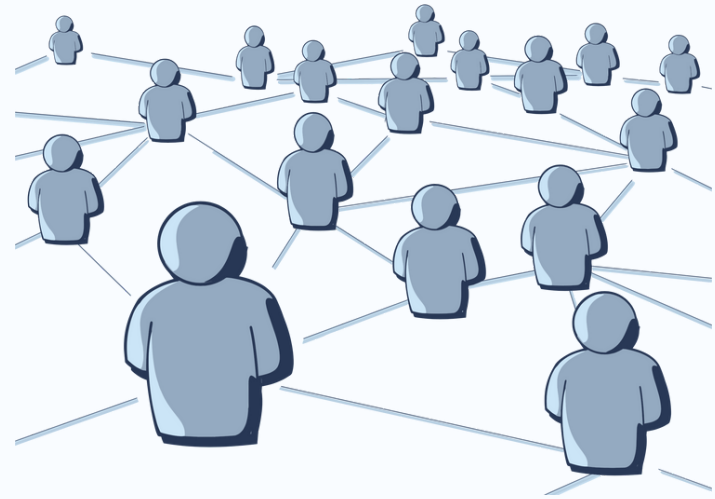
**供單人房或多人房型，皆有浴室、  
網路、書桌、海景陽台，  
可選擇含三餐或不含餐**



# 關於學生

ABOUT STUDENTS

- 國際學生占67%
- 平均年齡24歲
- 學生專業經歷0-3年



INTERNATIONAL



# 實習/就業

研讀碩士的同學，在校期間會在**學校的餐廳&飯店實習**，課程結束後會依照學生興趣及所學成績安排至不同領域實習，能擴大學生們在觀光、飯店及餐飲領域的實務知識。

此外，每年學校都會舉辦「**專業發展日JDP-Professional Development Days**」，邀請重要的飯店觀光餐飲機構(星級飯店/餐廳)到校徵才，一方面讓同學接觸到國內外觀光/飯店領導機構，也幫助完成學業即將取得最終實習的同學進入公司。此外，**100%同學可獲得實習**，而94%同學在結束實習後繼續工作。

*Learning  
by Doing!!*

# 學習方法

METHODOLOGY

StPol  
校內實習

在廚房、烘培、飯店  
櫃檯、採購、接待等  
不同領域

校外實習

在校假期期間以及結束  
課程後將會在西班牙/  
全球的星級飯店/餐廳  
做專案實習

JDP  
專業  
發展日

多所西班牙甚或歐洲  
知名相關企業會親自  
參與STPOL的JDP  
來招攬需要的人才

# 企業合作夥伴

HUSA  
HOTELES



HYATT

HOTELS & RESORTS



RELAIS &  
CHATEAUX.

H10



OASIS  
HOTELS & RESORTS



GUITART  
HOTELS



Hilton  
HOTELS & RESORTS

Eurest



IBEROSTAR  
HOTELS & RESORTS



Sol Meliá  
HOTELS & RESORTS

Hilton  
HOTELS & RESORTS

starwood  
Hotels and  
Resorts

Marriott  
HOTELS · RESORTS · SUITES

SWALLOW  
HOTELS

NH  
HOTELS

ACCOR HOTELS

MANDARIN ORIENTAL  
THE HOTEL GROUP

aramark

REAL  
HOTELS & RESORTS

# 碩士雙聯

姐妹校

---

**01 酒店管理碩士**

**02 烹飪藝術及廚房管理碩士**



1

自 1966 年以來，第一  
所大學酒店學校在校園  
內設有酒店培訓設施

2

根據 QS 世界大學排名  
獲得國際認可  
酒店和休閒管理前 20 名

3

學生來自 40 多個國家  
的國際校園

4

國際教學人員與  
傑出專業人士的合作

---

# WHY 選擇 STPOL 碩士

---

5

在學習、國際實習和  
伊拉斯謨交流計劃期間  
最多有 4 次國際經驗

6

在所有學習過程中  
以跨課程和漸進的方式  
學生能有客製化的課程與陪伴  
並在個人品牌中發展專業

7

平均 14 名學生的  
小班制教學

8

傑出酒店學校的  
創始成員

# 【碩士部】 酒店管理碩士

Master in Hospitality Management

- 學習時間：8個月及3-6個月實習
- 授課語言：英語
- 開課日：10月

**Hotel  
Management**

**Food & Beverage  
and Restaurant  
Management**



MASTERS  
HOSPITALITY  
MANAGEMENT

**【碩士部】**

# 酒店管理碩士

Master in Hospitality Management

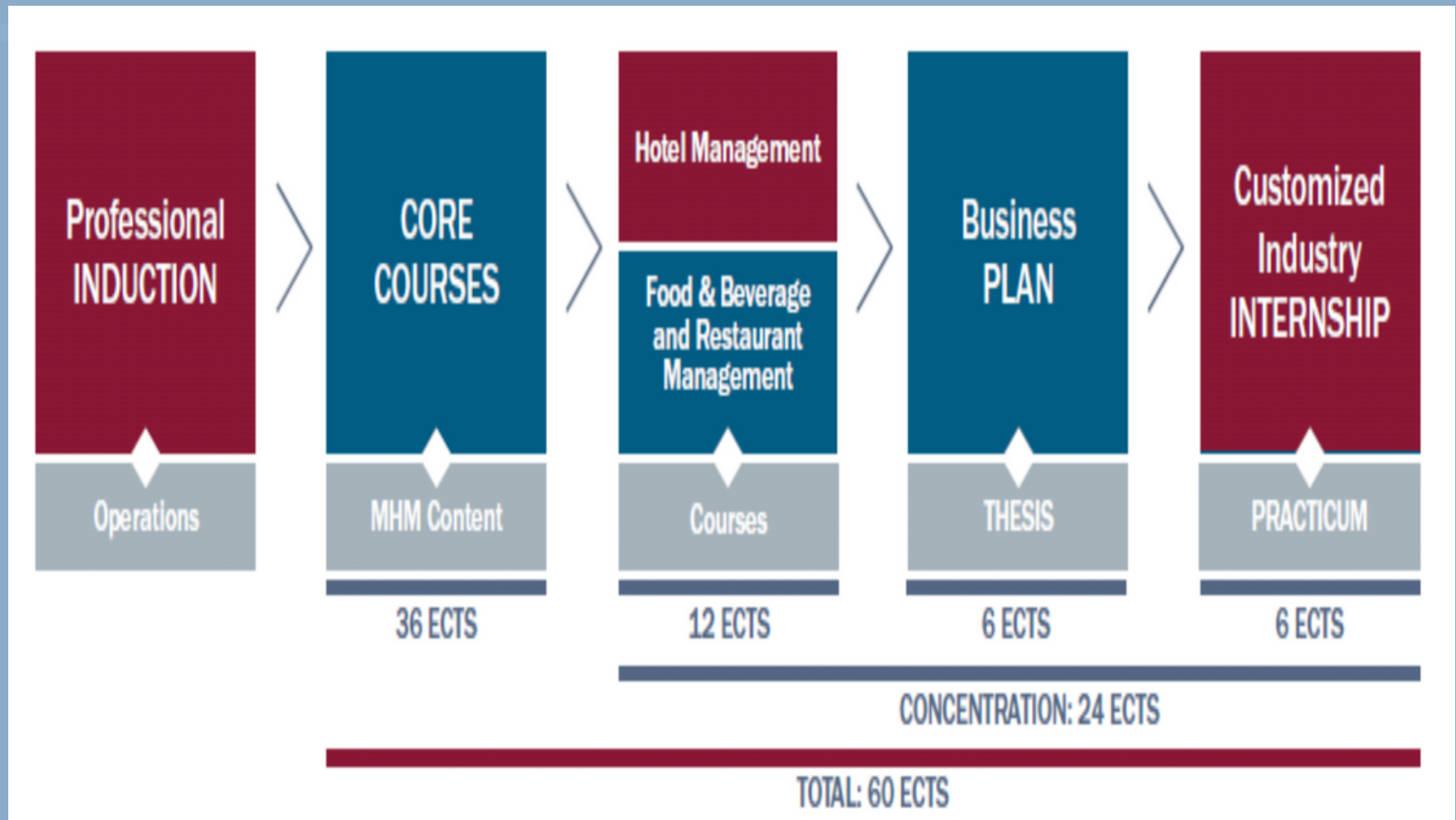
- 學習時間：8個月及3-6個月實習
- 授課語言：英語
- 開課日：10月

## 就業方向

酒店管理、行銷銷售、諮詢開發、住宿、餐飲、活動

選修分成酒店管理及餐飲管理

# 課程計畫



選修分成 酒店管理 及 餐飲管理

# 學習計畫

包括國際酒店和餐廳經理的理論課、實踐課和大師班。餐飲服務運營、食品準備運營以及溝通方面的專業入職培訓。

酒店經濟學和金融學、商業研究、戰略管理、人才發展、營銷

- 酒店管理專業：餐飲管理、客房劃分管理、酒店房地產與估值、酒店設施與設計
- 餐飲與餐廳管理專業：餐飲成本控制、餐飲流程管理、活動策劃與管理、餐飲銷售管理

最終項目 → 業界實習

## Key facts

- ✓ The Master in Hospitality Management offers a unique **Professional Induction Module**: a 4 week period in a hands-on program.
- ✓ You'll be involved in exercising both personal, technical and professional problem-solving. We prepare you for the dynamic **leadership** you'll have to exercise as manager.
- ✓ You will learn to **take decisions** independently, objectively and systematically.
- ✓ The study plan includes **industry guest lectures** from renowned international hotel managers from distinguished hotel chains, allowing you to learn about the latest **trends in hospitality**.
- ✓ With the final thesis you will apply the knowledge and skills acquired during the master's degree in a real and customized **business plan**, focusing on a startup project or an existing business.



## Our students' profile



**24**  
average age



**82%**  
international  
students



**+12**  
nationalities in  
the program



**2,8**  
average years  
of professional  
experience



# 核心課程

## MODULE 1. HOSPITALITY ECONOMICS AND FINANCE

**Hospitality economics and managerial accounting and finance**

Financial statement analysis  
Analysis of working capital  
Analysis of the income statement  
Profitability and financial leverage effect  
Implementation of the economic and financial planning

6 ECTS

## MODULE 2. BUSINESS RESEARCH

**Quantitative and qualitative methods**

Research design, sampling & quotas  
Quantitative data collection.  
Questionnaires  
Descriptive statistics  
Qualitative research in hospitality industry

6 ECTS

## MODULE 3. STRATEGIC MANAGEMENT

**Strategic Management in Hospitality**

Importance and relevance of strategic management  
The role of the environment and its impact in hospitality  
To provide an in-depth account of business strategies  
Corporate strategy in H&T organizations

3 ECTS

**Total quality management & sustainable development**

Fundamentals of quality, total quality management and sustainability  
Quality theory, philosophies and frameworks in tourism services  
Implementation process of TQM: theory and case studies

3 ECTS

**Entrepreneurship**

Fundamentals of entrepreneurship  
Entrepreneurship and small business  
Operational aspects of entrepreneurship  
Strategy and entrepreneurship

3 ECTS

**Trends in hospitality**

New trends for future hospitalities and coolhunting  
Critical reflection on current trends  
Trends research for new developments  
Blogging on trends

3 ECTS

## MODULE 4. TALENT DEVELOPMENT

**Hospitality Human Resources Management**

Communication and counseling  
Emotional intelligence  
Recruitment  
Training and development skills

3 ECTS

**Personnel Development and Corporate Organization**

Organizational behavior and corporate culture  
Leadership  
Corporate communication  
Organizational structure

3 ECTS

## MODULE 5. MARKETING

**Hospitality Strategic Marketing**

Company analysis, competitor analysis, customer analysis  
Product, services and branding strategies  
Integrated marketing communication channels of distribution  
Service for hotels and restaurants, CRM

3 ECTS

**Revenue and Yield Marketing Management**

Fundamentals of revenue and yield management  
New technologies in revenue management  
Strategic revenue management for sales  
Strategic revenue management for finance

3 ECTS



# 選修課程

## OPTION 1: MODULE 6A. CONCENTRATION IN HOTEL MANAGEMENT

Subject	Contents	ECTS
Food and Beverage Strategic Management	Fundamentals of restaurant management Pricing strategy for restaurants F&B hotel department organization Business intelligence	3 ECTS
Room division Management	Front office and back office operations Front office and back office management Forecasting and reporting Housekeeping management	3 ECTS
Hotel Real State and valuation	Market snapshot of the real state industry in Spain and Europe General structure of a feasibility study Application of USALI to the projects Valuation and asset management	3 ECTS
Hotel facilities and Design	Elements of interior design: line, space, form, texture, color Principles of interior design Maintenance, planning and management Landscape design	3 ECTS

## OPTION 2: MODULE 6B. CONCENTRATION IN FOOD & BEVERAGE AND RESTAURANT MANAGEMENT

Subject	Contents	ECTS
Event Planning and Management	Event planning and budgeting Outdoor logistic requirements and planning Protocol requirements management Event planning for hotels	3 ECTS
Food & Beverage Cost Control Management	Food cost, beverage cost, labour cost and other expenses Cost strategies for profitability	3 ECTS
Food & Beverage Process Management	The value chain Process mapping for restaurant business Balanced scorecard implementation for process performance The PDCA model. A tool to improve restaurant process	3 ECTS
Food & Beverage Sales Management	Knowledge and use of the KPI's of sales in restaurant management Effective sales promotions Restaurant e-commerce and social media channels Commercial planning for restaurants	3 ECTS





## FINAL PROJECT + INTERNSHIP

### MODULE 7. FINAL PROJECT

**Business Plan**

Hotel Business Plan  
Food & Beverage or Restaurant Business Plan

*6 ECTS*

### MODULE 8. PROFESSIONAL INTERNSHIP

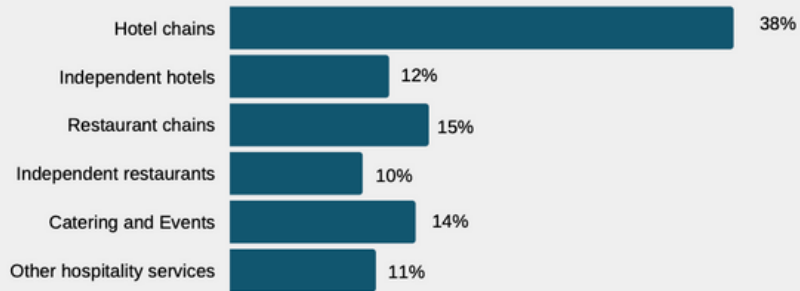
**Practicum**

Industry internship  
(3 to 6 months)

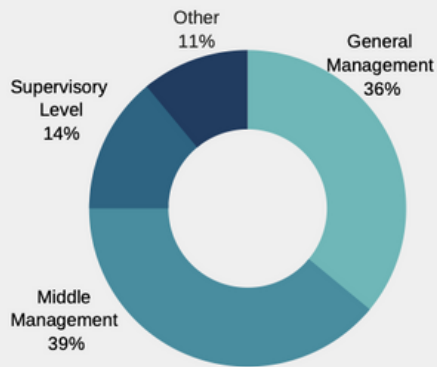
*6 ECTS*



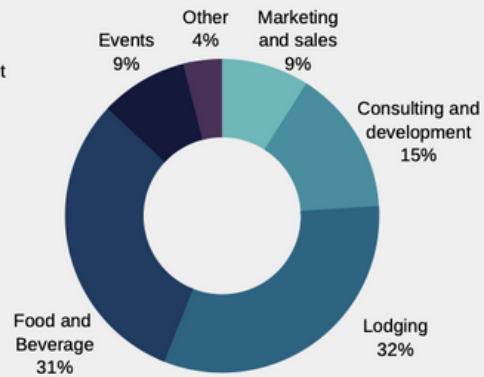
## Graduates by hospitality sector



## Employment positions by managerial level



## Employment field



## Employment after graduation



Five years after graduation

畢業出路

# 申請資格

- 姐妹校碩士在學生  
(具備大學學歷)
- 具備英語程度B2  
(若無，可採條件式入學)

# 申請資料

- 大學畢業證書(公認證&官方翻譯)
- 大學成績單 (公認證&官方翻譯)
- 可研讀證明 (公認證&官方翻譯)
- 個人履歷
- 動機信
- 護照
- 申請表
- 語言程度證書

- 學習時間：1年及3-6個月實習
- 授課語言：英語或西語

**【碩士部】**

# 烹飪藝術及廚房管理碩士

Master in Culinary Arts and Kitchen Management

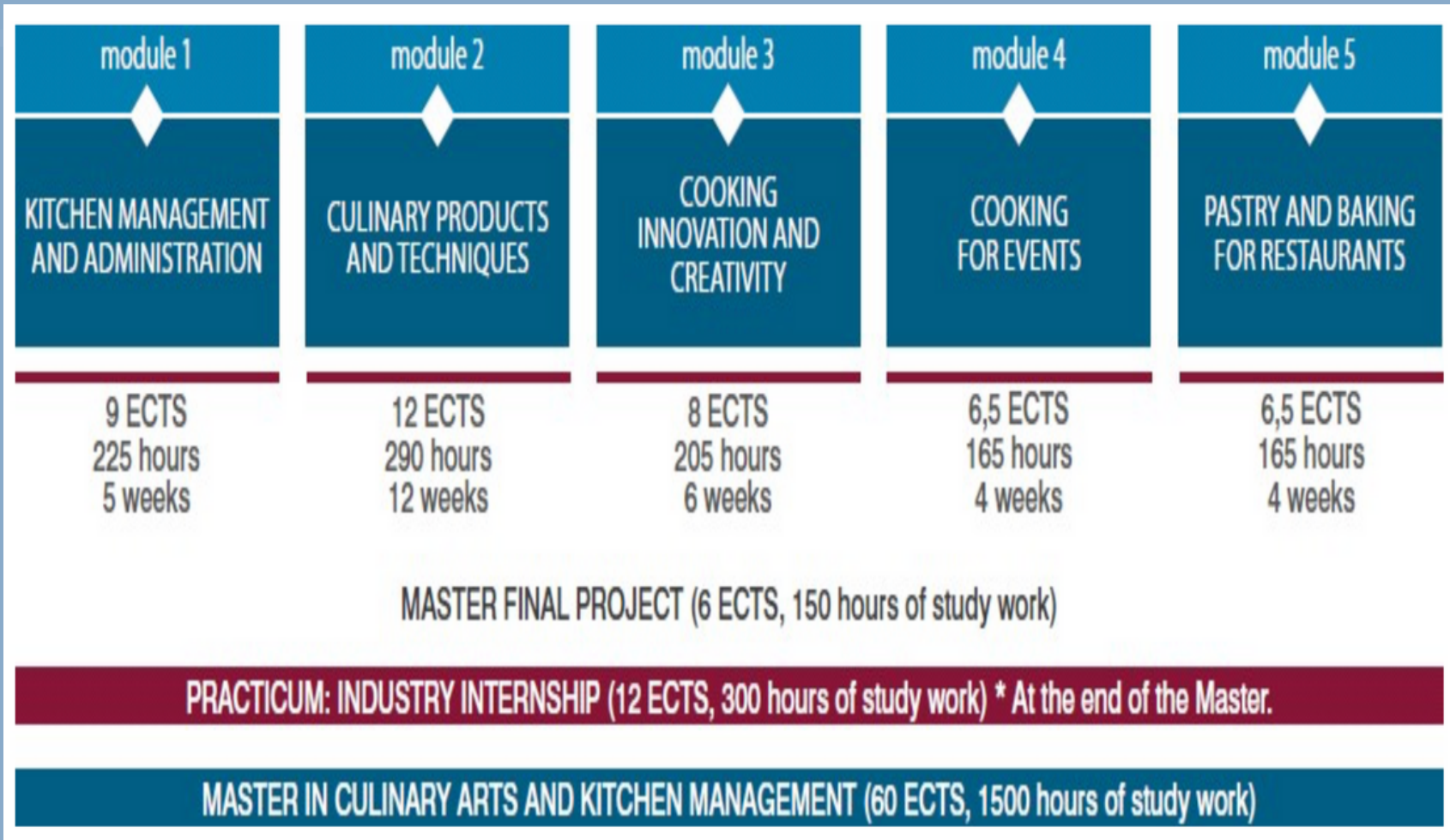
## 就業方向

主廚、廚房執行經理、美食問、活動執行經理、R+D經理等

課程是針對有廚藝相關背景的同學所設計

分為五個模塊

# 課程計畫



廚房的管理與行政、產品知識和烹飪技術、創意與創新料理、專案料理、餐廳烘焙和甜點

# 學習計畫

## 模塊 1：廚房管理和行政

從廚房管理的基礎概念開始。改善物流，優化生產系統，了解流程的每一步。將學習控制成本和結果、採購管理技術以及一流餐廳背後的物流生態系統。

## 模塊 2：烹飪產品和技術

將學習如何處理每種原材料和成分以優化其美食特性。從傳統美食到最現代、最前衛的菜餚！

## 模塊 3：創意與創新料理

學習烹飪的新趨勢和改變一切的最具創新性的技術  
掌握應用於美食的新技術，如分子料理：液氮、低溫蒸煮、球化、明膠、泡沫…



# 學習計畫

## 模塊 4：專案料理

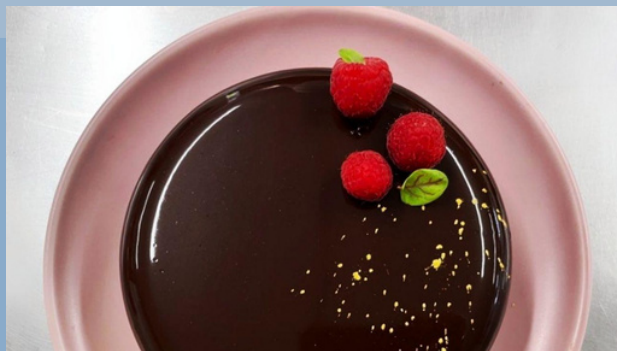
在第四個模塊中，將學習組織美食活動必須考慮的一切：如何為宴會創建菜單，準備餐飲時必須考慮的事項，或者選擇小點心的建議或合適的菜單。將會掌握組織各種烹飪活動的各個階段，從最私密的宴會到最大規模的會議都會學習到。

## 模塊 5：餐廳烘焙和甜點

烘焙和糕點製作：將掌握食譜的藝術，並發現甜點的不同裝飾方法。

### → 畢業論文

在期末論文中展示在碩士期間獲得的所有知識。這是邁向成功的最後一步！



# 學習計畫

## Kitchen management and administration (5 weeks)

- a) 應用人力和物力資源管理技術，以及成本控制和烹飪性能。
- b) 談判和採購烹飪原料的良好做法。
- c) 將烹飪專業人士的活動建立在與生化科學的關係上。
- d) 了解如何在參與者中擴大葡萄酒產品在烹飪準備中的使用和應用。
- e) 學習如何引入廚房管理流程系統化的良好做法。
- f) 對各種菜餚的生產過程進行系統化。

### 簡介和 概述

- 烹飪的生物化學
- 成分、物理、化學和生化過程
- 毒理學和良好的食品衛生習慣
- 葡萄酒知識應用
- 酒與美食的關係研究
- 烹飪中的配對

### 廚房管理

- 流程管理
- 烹調作業流程系統化設計研究
- 採購管理
- 採購談判及採購程序研究
- 設施設計
- 成本控制
- 廚房管理和績效分析



# 學習計畫

## Culinary products and cooking techniques (12 weeks)

- a) 了解食材類別和廚房產品的具體特徵。
- b) 在接收、預處理過程中執行良好的管理規範產品或原材料的儲存。
- c) 掌握刀功技術
- d) 用健康產品準備菜餚
- e) 學習如何根據特點應用不同的烹飪技術和要呈現的菜餚類型
- f) 學習如何應用不同的烹飪技術
- g) 學習如何分析原材料的損失和產量
- h) 學習選擇口味、烹飪技術、菜餚的服務和措辭

# 學習計畫

## Culinary products and cooking techniques (12 weeks)

### 原材料的知識

#### 產品類別

沙拉、蔬菜、豆類、水果、意大利面、米飯、雞蛋、魚與海鮮、肉類和家禽。

#### 研究領域

- a) 物理化學食品轉化。
- b) 原材料的感官品質。
- c) 適應特定營養需求的產品。
- d) 接收、預處理和存儲過程。
- e) 分份和切割過程。
- f) 產品的浪費和使用。
- g) 原產地名稱。

### 地區美食

加泰羅尼亞  
西班牙  
地中海  
其他國家美食

### 烹飪技巧

#### 傳統美食

焗烤、烤、蒸、烤、炒、煎、炒、煮、蜜餞、燻、燉。

#### 現代美食

微波、潮濕空氣、真空、壓力。

#### 前沿美食

提取香料、浸液、香精，  
蒸餾，自然脫水。

# 學習計畫

## Innovation and creativity in cooking (6 weeks)

- a) 以創意概念和最重要的創新經驗為基礎的專業烹飪實踐。
- b) 學習如何將自己的個性和烹飪趨勢聯繫起來。
- c) 學習如何應用最新的烹飪技術：真空烹飪、分子烹飪、氮氣烹飪等。
- d) 讓廚房工作成為一項持續的研究項目

### 創意簡介

介紹烹飪中的創造力

### 創新和創造力

I 創新產品：芳香劑、香精、增稠劑、果凍和球化劑、乳液、泡沫。創新技術：真空烹飪和儲存分子烹飪用氮氣烹飪

### 創新和經驗 未來烹飪趨勢

歷史和當前案例的研究  
與來訪專業人士的圓桌會議

### 碩士課程

# 學習計畫

## Cooking for events (4 weeks)

- a) 掌握策劃任何類別事件的文件流程
- b) 學習如何應用系統協議進行採購  
根據其類型準備活動的貨物
- c) 應用系統化和標準化過程  
為不同類型的活動開髮美食
- d) 應用成本控制和活動服務性能的技术

1. 事件類別研究：大型活動、宴會、活動餐飲、自助餐、會議和大會。
2. 各類活動的組織。
3. 準備不同類型活動的知識和實踐。
4. 活動成本控制系統。
5. 事件服務協議。

碩士課程

# 學習計畫

## Pastry and baking for restaurants (4 weeks)

- a) 掌握烘焙、糕點製作和糖果技術
- b) 學習如何在廚房部門組織糕點項目
- c) 學習如何在餐廳設計一系列美食甜點
- d) 學習如何以創意和創新在餐廳準備一系列美味糕點

碩士課程

1. 麵包和糕點產品的製備
2. 備糖的製作
3. 巧克力的準備工作
4. 鹹味糕點
5. 甜糕點
6. 冰淇淋和果汁冰棒
7. 餐廳的甜點

# 學習計畫

## Masterclass lectures

米其林星級標誌性廚師將進行一系列示範和演示。

以前的活動有以下人士參加：

Ferran Adrià (El Bulli, Bullipedia), Carme Ruscalleda (Sant Pau), Joan Roca (El Celler de Can Roca), Sergi Arola (S. Arola Gastro), Martín Berasategui (M. Berasategui), Jordi Cruz (Àbac), Ramon Freixa (R. Freixa), Carles Gaig (Gaig), Jordi Vilà (Alkimia), Alex Atala (DOM), Àlex Garés and Antonio Sáez (Lasarte), Heinz Winkler (Residenz), Gualtiero Marchesi (Marchesi), René Redzepi (Noma), Quique Dacosta (Q. Dacosta), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Paco Pérez (Enoteca, Miramar), Massimo Bottura (Osteria Francescana), Mauro Colagreco (Mirazur), Albert Adrià (elBarri).



# 申請資格

- 具備相關大學學歷
- 姐妹校碩士在學生
- 具備英語或西語程度B2  
(若無，可採條件式入學)

# 申請資料

- 大學畢業證書(公認證&官方翻譯)
- 大學成績單 (公認證&官方翻譯)
- 可研讀證明 (公認證&官方翻譯)
- 個人履歷
- 動機信
- 護照
- 申請表
- 語言程度證書

# 學生實習及職涯規劃



按照學生興趣及成績安排實習



星級飯店及餐廳實習機會



校內即擁有對外營業的餐廳與酒店



國際知名企業至校內徵才JDP Day



# 學生實習分享



AN INTERNSHIP IN A LUXURY HOTEL IN BARCELONA

# 畢業生就業狀況

dónde trabajan nuestros graduados / where our graduates work  
por zona geográfica / by geographical locations



según la tipología de empresa / according to hospitality company type



Graduates by Hospitality Sector



Employment Field



Employment positions by Managerial Level



Employment upon graduation (after internship)



# 校友分享



## Miquel Antoja

---

**Kitchen Director in Sant Pau Restaurant (3 Michelin stars), Sant Pol de Mar**

**2007, Tec. Culinary Arts 2008, Pastry Master**

---

Every detail acquired counts. After more than 10 years since my time in Sant Pol, even now as a kitchen manager I still make use of many of the things I learned at the school.



## Ramon Angrill

---

**Director del Hotel SB Icaria Barcelona, SB Hotels Spain**

**1995, Bachelor in Hotel Management and Tourism**

---

Having studied in Sant Pol is a good cover letter.



## Jordi Bagó

---

**Corporate CEO Grup SERHS**

**1986, Bachelor in Tourism**

---

You need to have the kind of DNA that allows you to enjoy your job and it isn't always like this. So, my advice to you is to dedicate yourself to his if tourism and hospitality is something you truly love



## Miguel Barceló

---

**Nakar Hotel General Manager**

**2002, Bachelor in Hotel Management and Tourism**

---

Sant Pol helps you to know the hospitality business from the start and to learn on first hand the functions of each job in a hotel. Once leaving Sant Pol, you have a high level of knowledge in middle management positions and grab the foundation needed to take that road to the Management.

# 學費

【碩士部】

酒店管理碩士

100% 實體



ACADEMIC FEE 19.360€

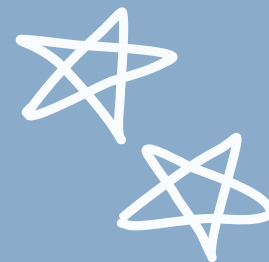
【碩士部】

烹飪藝術及  
廚房管理碩士



ACADEMIC FEE 16.900€

- 學費較其它英美紐澳國家便宜很多！
- StPOL提供姐妹校雙聯學生20%學費減免！
- 就學期間校內外100%實習機會！
- 全球第14名/西班牙第1名之飯店餐旅學校
- 畢業後輕鬆進入星級酒店/米其林餐廳就業！



# THANKS FOR WATCHING



對StPOL有任何疑問的朋友～  
不要害羞都可以來諮詢我們！



赫羅納大學附設桑特波爾廚藝觀光學院



[taiwan@euht-santpol.org](mailto:taiwan@euht-santpol.org)



該文件版權歸StPol學院所有，若未經授權使用，則將追訴法律責任

THANKS FOR WATCHING