



LE CORDON BLEU®

世界的なネットワークをリードする
食とホスピタリティマネジメントの教育機関

Campus Prospectus



30

以上の
教育機関



20

カ国



20,000

毎年卒業する
学生数



100

以上の国籍



18

大学間提携

cordonbleu.edu



「卓越性、革新性、成功」

125年以上にわたる歴史と実績を持つル・コルドン・ブルーは、その卓越された哲学を、常に忠実に守り続けてきました。現在、当校の国際ネットワークは20カ国、30以上の教育機関で構成され、毎年2万人以上の学生が卒業しています。ル・コルドン・ブルーでは、レストラン、ホスピタリティ、観光分野における初心者向けの講座から大学カリキュラムまで、幅広くプログラムを提供しています。

ル・コルドン・ブルーの名声は、長年にわたって揺らぐことはありません。ル・コルドン・ブルーのプログラムは、最も革新的な技術を使用しており、無数のキャリアへの可能性を広げるため、定期的に見直しを行っています。ル・コルドン・ブルーのプログラムは、各国の政府当局、大学、専門機関と築いた特別なパートナーシップのもと、常に進歩しているのです。

ル・コルドン・ブルーでは、毎年100カ国、2万人の生徒が、料理、パティスリー、ブーランジェリー、ワイン、ホスピタリティ・マネジメントのトレーニングを受けています。ル・コルドン・ブルーが誇る世界的な卒業生ネットワークは、これまで数多くの新星と傑出したキャリアを輩出してきました。パルーのガストン・アクリオ、アメリカのポーラ・モルトン、シンガポールのジャンス・ウォンなどは、その才能とル・コルドン・ブルーでの経験によって、世界各地で多様なチャンスを生み出し、それをつかんだ代表的な例と言えるでしょう。



Amitiés Gourmandes,

André J. Cointreau

President and CEO, Le Cordon Bleu

ル・コルドン・ブルーの
歴史はこちらから



ル・コルドン・ブルーの設立理念

・**情熱** 情熱は入学予定の学生にとって、主要な選考基準のひとつ。ル・コルドン・ブルーでは、「カリナリアーツとホスピタリティの世界」への情熱を大切にしています。これは講師から生徒、提携パートナー、専門家のネットワークに至るまで、創立当初から私たちすべてが掲げる共通の価値観です。

・**イノベーション** イノベーションは、ル・コルドン・ブルーDNAの一部。シェフの創意工夫と才能を活かし、市場のトレンドやニーズを先取りしたプログラムをみても、明らかにル・コルドン・ブルーのイノベーションはうかがえます。

・**伝統** フランス料理の名士から受け継いだ技術やノウハウを未来に向けて一歩ずつ進化させていきます。

・**卓越性** 教育機関として世界的に評価されており、長年にわたって数々の賞を受賞してきました。ル・コルドン・ブルーは、学生に最高の学習環境を提供することを優先しています。

・**ネットワーク** ル・コルドン・ブルーは、カリナリアーツとホスピタリティ・マネジメントの世界的なネットワークを持つことで知られています。ル・コルドン・ブルーは、確かな目で世界の料理を徹底的に理解し、国際社会へ向けて発信していきます。

・**成功** クラスルームから将来のキャリアに至るまで、ル・コルドン・ブルーの役割はツールを使いこなし、卓越したものに到達するよう学生の才能を導くことです。ル・コルドン・ブルーの卒業生が、ビジネスオーナーからミシュランの星付きシェフ、マスターシェフのチャンピオン、業界のリーダーまで、様々なキャリアにおいて成功を収めていることは、その証です。



ル・コルドン・ブルーが選ばれる理由

最先端の設備

ル・コルドン・ブルーでは、業界での活躍に向けて、最良の準備ができるよう、最先端の施設と設備を提供しています。アットホームな少人数制のクラスにより、生徒は各授業後、個別の指導、フィードバックを受けることができます。すべての実習室にはプロ仕様の設備が整っており、学生が適切な環境で練習できるように個別のワークスペースが設計されています。



唯一無二の指導法

ル・コルドン・ブルーの哲学は、伝統を永続させる一方、カリナリー・アーツの進化を認識し、全世界におけるあらゆる世代の人々を最高の卓越したレベルに導くことです。

ル・コルドン・ブルーの指導は、デモンストレーション*、実践的な実習授業*、段階ごとに工程を伝えるワークショップに基づいて行われます。これは、専門知識をより早く、より経験的に学生に教えることを可能にします。ル・コルドン・ブルーの教授法は、世界の様々な料理やレシピに応用できる基本的な技術を教えることに重点を置き、学生は国際的なプラットフォームでのキャリアアップに通用するスキルを身につけることができます。

料理とマネジメントのプログラムは、業界の諮問委員会、研究、アカデミックチーム間の協議を通じて、業界のニーズとその傾向に合わせて定期的に調整されます。ル・コルドン・ブルーは、学生がプロとして業界で通用するよう求められる確かな土台を構築することを目的とした多様な教育プログラムを提供しています。



* 実演授業 (デモンストレーション)

実演は、シェフのテクニックが細部まで観察できるように鏡、ビデオ、音響システムを備えた専用の教室で行われます。配布される資料「ルセット(レシピ)」に記載されているのは材料表のみ。生徒はシェフが実演しながら説明する手順やポイントをそれぞれが書き留めることで、理解を深めるシステムです。授業の最後にシェフの料理を試食して味を学び、味覚を鍛えます。

* 実習授業 (プラクティカル)

実習教室では、各自が作業できるよう、オープン、ヒートプレート、冷蔵庫、マーブル台などプロ仕様の設備を配置しています。実演授業でシェフが制作したメニューを、下ごしらえから仕上げまで全行程を基本的に一人で作り上げます。実習の最後にシェフが生徒の作品を評価・採点します。実習クラスの定員は16名です。



ル・コルドン・ブルーの マスターシェフと専門講師

世界最高峰のホテルやミシュランの星付きレストランで長年上級職に就いていた経験があったり、「Meilleur Ouvrier de France」(フランス国家最優秀職人章)などの名誉ある称号を持つ、一流の修練を積んだシェフや講師陣が学生を指導しています。彼らは単なる講師ではなく、卒業後においても、生涯にわたるインスピレーションとサポートを与える指導者となるでしょう。

ル・コルドン・ブルーの講師陣には、大学教授、国際的な著名人、観光、ワイン、ホスピタリティ業界の専門家も名を連ねています。

講師であるシェフ陣は、世界中のコンテスト、イベント、フェスティバルに毎年参加しています。ル・コルドン・ブルーの名声と知名度は、このことによってさらに強固なものとなっています。



GRAND DIPLÔME®

グラン・ディプロム

卓越性の証として料理およびホスピタリティ業界全体で尊敬されているグラン・ディプロムは、フランス料理ディプロム (Diplôme de Cuisine) とフランス菓子ディプロム (Diplôme de Pâtisserie) の両方を修了した後に授与されます。

グラン・ディプロム (Grand Diplôme®) は、料理と菓子の両分野で活躍するための総合的でキャリア志向の方に対応したプログラムです。このディプロムは、フランス料理ディプロム (Diplôme de Cuisine) とフランス菓子ディプロム (Diplôme de Pâtisserie) の3つのレベル (初級: Basic, 中級: Intermediate, 上級: Superior) を組み合わせたものです。これら2つのディプロムは、同時または個別に学習することができます。



DIPLÔME DE CUISINE - フランス料理ディプロム

このプログラムでは、プロフェッショナルとして働くうえで不可欠な技術を身につけます。古典的な料理を独創的かつ現代的なスタイルで学び、フランス料理のテクニックを段階的かつ体系的に学んでいきます。新しい食材を発見したり複雑なテクニックを応用していきます。このプログラムには以下が含まれます。

- ・ 古典的な料理技術とフランスおよびヨーロッパの郷土料理を学ぶ
- ・ フランス料理用語の習得
- ・ 包丁技術の習得: カuttingテクニックとプロの手さばきを学ぶ
- ・ 様々な調理法を学ぶ
- ・ ストック、ソース、ジュース、エマルジョン、スープの作り方を学ぶ
- ・ 基本的な生地とレストランのデザート作りを学ぶ
- ・ 料理の感覚的分析
- ・ 整理整頓、HACCP衛生と安全
- ・ 料理における時間管理
- ・ 料理の盛り付け
- ・ 創造的で美的なスタイルの開発



DIPLÔME DE PÂTISSERIE - フランス菓子ディプロム

このプログラムは、伝統的なフランス菓子に使用される基本的なテクニックを段階的に学ぶことを基本としています。さらにプロフェッショナルとして働くための技術も身につけます。学生は最も複雑で現代的なデザートを訓練し習得します。また、砂糖やチョコレートを使った芸術的な才能も養います。このプログラムには以下が含まれます。

- ・ フランス菓子の専門用語の習得
- ・ 新しい専門的な環境に適応する。製品と製菓器具の扱い方を学ぶ
- ・ プロのテクニックを学ぶ: パイピング、グレーズ、さまざまな生地やクリーム作り、調理テクニックの習得
- ・ デコレーションのテクニックを学ぶ: 自分の作品を披露する
- ・ 伝統的なタルト
- ・ 芸術的な砂糖細工
- ・ チョコレート細工
- ・ 菓子作り
- ・ レストラン・スタイル・プティ・フル (スイート&セイボリー)
- ・ レストランのデザート、アントルメ、小さな伝統菓子

*Diplôme de CuisineまたはDiplôme de Pâtisserieは、9ヶ月のスタンダード、または6ヶ月の интенシブ (集中講座) で受講することができます。

食品ビジネスの立ち上げをお考えですか? -Diploma in Culinary Management

さらに3ヶ月間、料理管理のディプロムを取得して料理トレーニングを続けることをおすすめします。このマネジメントプログラム (Diploma in Culinary Management) は、フランス料理、フランス菓子、フランスパン (料理、パティスリー、ブーランジェリー) のディプロムを取得した後に受講できる3ヶ月のトレーニングプログラムで、意欲的な食品ビジネスのオーナーやマネージャーを対象としています。経営ノウハウとビジネス・コンセプトを創造するために必要なスキルを学びます。レストランやその他の業態のコンセプトやメニューを作成・開発し、厨房の管理方法を学びます。専門的な料理研修プログラムと組み合わせたこの卒業証書は、食品ビジネスまたはレストラン業界で起業家として成功するための知識とスキルを提供するように設計されています。

このコースは、パッケージプログラムとしてグラン・ディプロムと一緒に登録できます。栄養、健康、ガストロノミー、世界の料理、経営、ワインと飲料、または専門的な料理プログラムなどの追加も可能です。詳しくはHPをご確認ください。 <https://www.cordonbleu.edu/home/>



プログラムの目的

- ・ 伝統的なフランス料理の技術と革新的な技術を学ぶ
- ・ 自身の料理とお菓子のスタイルを確立するための料理界の重要な側面を学ぶ
- ・ プロフェッショナルな仕事と組織のあり方を学ぶ

プログラム受講対象者

- ・ 中等教育学校 (バカロレア、またはそれに相当する資格) を卒業した方、実務経験の有無にかかわらず、短期間のトレーニングプログラムを探している方。調理技術の短期トレーニングプログラムをお探しの方
- ・ 転職を考えている方で、調理技術を習得したい方

プログラム指導者

研修プログラムは、シェフ・インストラクターや料理、菓子、パン作りの専門家チームにより指導を受けます。

プログラムの主要情報

受講期間：3ヶ月から18ヶ月で、同時または連続受講が可能。

指導方法：デモンストレーション、実習授業、理論授業、および授業見学。プログラム期間中の継続的評価。実技および筆記試験を実施。

言語：プログラムはフランス語または英語で行われます。フランス語で提供される場合は英語に翻訳されます。

各レベル終了時に修了証書 (サーティフィカ) が授与される。プログラム修了時には、その分野のディプロムが授与されます。

プログラム修了時には、CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle) 試験を受験するために必要な技術を習得します。

* 受講するキャンパスによって、受講期間が異なる場合があります。

*intensive : インテンシブ (集中講座)
*standard : スタンダード

DIPLÔME DE BOULANGERIE

パンディプロム

古典的なフランスパンの製造技術とパンの製造プロセスを学びます。デニッシュ、地方のパン、アーティザンブレッドを作り、高度な酵母製造法の応用を学びます。

パンディプロム（ディプロム・ド・ブーランジェリー）は初級と上級の2つのレベルを提供しています。このプログラムでは、職人的なパン作りに必要とされる主なテクニックを習得すること、生産管理の方法を学ぶこと、ベーカリーでチームの一員として働くこと、そして伝統的なレシピと現代的なレシピを発見することです。Diplôme de Boulangerieは、3ヶ月で単独で学ぶことも、Diplôme de Pâtisserieの後に学ぶこともでき、2つの資格を取得することができます。



ディプロム

パンディプロム

ル・コルドン・ブルーは、パン製造技術の理解、学習、習得に基づいて、パン焼きとヴィエノワズリーに焦点を当てた特別なプログラムを設計しました。コースはブーランジェリーの伝統的知識と専門知識を網羅したプロのシェフとパン職人によって開発されました。

サーティフィカ

パン

Basic Boulangerie（パン初級）

さまざまな種類のパンを調理するための技術、基礎、基本を学ぶ実践的なコース。このコースには、フランスおよび世界のさまざまな地域のパンの種類、特性、組み合わせ、応用の学習が含まれます。

Advanced Boulangerie（パン上級）

この講座では、ペトリサージュ（捏ねる）やファソナージュ（成形）などの技術を学びながら、発酵期間の長いパンを製作します。天然酵母の作り方、ポリッシュのベースの作り方を学び、各授業ではパンと大小のヴィエノワズリー双方を紹介します。



Health and Plant-based Gastronomy

-健康とプラントベースのガストロノミー

ディプロム

Diploma in Plant-Based Culinary Arts -プラントベース・ガストロノミー

この講座は、植物由来の食材のみで素晴らしい料理を作ることに焦点をあてており、食材の知識、スキル、レシピ作成など、創造的なレポートを紹介します。このプログラムでは野菜、果物、ナッツ、種子、穀物、豆類を幅広く探索し、食材の種類や革新的な調理法について深く学びます。

提供しているキャンパス：パリ・ロンドン

Diploma in Pâtisserie Innovation and Wellness

-パティスリーにおけるイノベーションとウェルネス

2021年からパリとロンドンの両校で開講しているこの講座では、デザイン、組み立て、新食材、栄養アドバイスや健康への応用に重点を置きながら、菓子の芸術と製造に対する革新的な見解を学びます。創造力を養うとともに、適切な栄養考慮する一方、新しい食材を使った革新的なレシピに挑戦します。

提供しているキャンパス：パリ・ロンドン

※このプログラムはPETA協会から「ビーガン料理教育」賞を受賞しました。



*ル・コルドン・ブルーでは追加で受講できるプログラムを多数用意しています。キャンパスによって提供するプログラムが異なります。別紙一覧をご確認ください。

ディプロム-インターンシップ

DIPLOMAS WITH INTERNSHIP PATHWAY

インターンシップ・パスウェイは、料理、パティスリー、ブーランジェリーの基本的な調理技術を段階的に学ぶことに重点を置いた、包括的で厳格なトレーニング・プログラムです。このプログラムの目的は、学生に徹底した料理トレーニングプログラムを提供し、その後、多様な職業体験（実習と企業でのインターンシップ）を提供することです。

実習では、ル・コルドン・ブルーの製造のあらゆる分野を体験します。商品の受け渡しから保管、サービスまで、その活動の幅は非常に広く、プロの世界を初めて体験することができます。その後、ル・コルドン・ブルーの提携レストランでインターンシップを経験することで、料理の専門知識を身につけたプロフェッショナルとして、スムーズに社会生活に適応することができます。



プログラムの目的

- ・ 3段階のトレーニングで料理のテクニックをマスター：基礎、中級、上級
- ・ プロフェッショナル・アプリケーション・セッションでプロフェッショナルとしての自覚と姿勢を高める
- ・ 調理施設の日常的な組織と管理ができるようになる：食材の調達、厨房備品の管理 メニュー作成、顧客対応
- ・ 学んだ調理技術を使って料理を作り、提供する
- ・ 衛生管理、安全管理の実践
- ・ 業界関連事業の円滑な運営に貢献する
- ・ 研修プログラムを通じてフランス文化を理解する

プログラム受講対象者

- ・ プロの厨房（レストランやホテル）でのキャリアを考えている方
- ・ フランス料理のテクニックをマスターしたいプロのシェフや起業家
- ・ プロの厨房で働きたい転職希望者

料理プログラム + インターンシップ



* プラクティカル・アプリケーションとインターンシップの有無にかかわらず、スタンダードまたはインテンシブ（集中講座）でプログラムを選択することができます。



HÉLÈNE BONNAFFOUX CLARO,

Diplome de Cuisine with internship pathway, Internship at L'arôme

「研修と仕事」の間に、プロフェッショナル・コースは私の自主性と専門性の開発を促してくれました。ワークショップ、シェフたちとのデモンストレーション、そして販売目的のすべての調理に参加することで、私の自主性と専門性の向上を後押ししてくれました。また、星付きレストランでの将来のインターンシップに備え、共同作業の精神と一緒に働いたシェフのノウハウからさらに恩恵を受ける機会にもなりました。」

Michelin-starred gastronomic restaurant, located in the 8th arrondissement of Paris



Paris

<https://www.cordonbleu.edu/paris/home/en>



Ottawa

<https://www.cordonbleu.edu/ottawa/en>



LE CORDON BLEU INSTITUTES

パリ ロンドン マドリッド オーストラリア ブラジル カナダ チリ 中国 インド イスタンブール 韓国
レバノン マレーシア メキシコ ニュージーランド ペルー 台湾 タイ フィリピン



London

<https://www.cordonbleu.edu/london/home/en>



Sydney

<https://www.cordonbleu.edu/australia/home/en>

cordonbleu.edu

*Discover our institutes and
let your journey begin*

