

2025|2026 学年课程手册

130  
Year Anniversary



LE CORDON BLEU®  
AUSTRALIA

厨艺与科学学院 | 商学院 蓝带国际学院澳大利亚校区

墨尔本 | 悉尼 | 阿德莱德 | 布里斯班





# 目录

1 欢迎辞

## 厨艺与科学学院

5 料理专业  
7 甜点专业  
9 蓝带厨艺大证书®  
10 蓝带CordonTec证书  
11 美食短期课程

## 商学院

13 商学士(国际旅店管理)  
14 商学士(国际餐饮管理)  
15 商学士  
16 工商管理学士  
17 应用餐旅管理硕士  
18 工商管理硕士  
19 专业会计硕士  
20 应用供应链管理硕士  
21 国际餐旅管理硕士

## 校区介绍与入学信息

22 行业合作与校友网络  
23 墨尔本校区  
24 悉尼校区  
25 阿德莱德校区  
26 布里斯班校区  
27 申请流程  
28 入学咨询



## Bienvenue. Welcome. 欢迎辞

一百三十年来，蓝带国际学院始终屹立于厨艺、餐旅、葡萄酒与美食教育领域的前沿，享誉全球。如今，我们的国际教育网络已覆盖 20 个国家，拥有 30 余所分校，每年培养 2 万名优秀毕业生。

蓝带始终与时俱进，课程体系精准对接餐旅行业发展需求，同时依托与各国政府、高校及专业机构的深度合作，为学子赋能。

近年来，蓝带稳步拓展业务版图，涉足美食出版物、高端美食产品、专业烹饪设备、餐饮实体运营乃至电视节目制作等领域。

蓝带校友在世界舞台上熠熠生辉，毕业后将受邀加入享誉全球的蓝带国际校友会，与行业顶尖从业者同行，共同坚守行业最高标准。

加入蓝带，传承百年荣光，踏上厨艺大师的成长之路。

安德烈·J·君度先生

蓝带国际学院  
总裁兼首席执行官





## 为何选择蓝带？

蓝带是全球公认的厨艺与餐旅管理教育领军者。130年前发轫于巴黎，如今已在欧洲、美国、亚洲、澳大利亚等地建立起配备尖端设施的分校。1992年，蓝带澳大利亚校区正式成立，迄今已培养数千名怀揣梦想的厨师、创业者与餐旅从业者，助力他们成长为行业精英。

从西餐料理、甜点烘焙到餐旅管理与商业运营，蓝带的课程为毕业生搭建起全方位的能力体系，推动其职业发展迈向新高度。

蓝带澳大利亚校区引以为傲的是，我们的师资均为行业顶尖人才，确保教学内容生动前沿、品质卓绝。教学资料依托最新行业研究编制，完美融合知识传授、创新思维培养与实操技能训练。

凭借优质的校企合作实践项目与独家行业合作资源，蓝带学子在毕业前即可开启行业口碑与专业人脉的积累之路。从校园到职场，沉浸式的行业实践让学子充分挖掘自身潜力，将课堂所学转化为实际工作能力。

厨艺专业毕业生不仅能获得澳大利亚官方认证学历，还将荣获蓝带国际基金会颁发的国际证书，凭此可在全球各地工作与发展。





# 厨艺与科学 学院

蓝带澳大利亚校区开设丰富的西餐烹饪与法式甜点课程，致力于培养专业的厨艺人才与未来的行业领导者。

我们以顶级食材为基础，融合传统技艺与前沿手法，打造世界级的厨艺课程，实现知识传授与实践学习的深度结合，让学子在行业中拥有核心竞争力。

# 世界，由你掌勺

## 商业烹饪三级证书

学历代码 SIT30821 澳洲教育署注册代码 CRICOS CODE 109781E

## 料理证书

墨尔本 | 悉尼 | 布里斯班

## 初级厨师证书

阿德莱德

追随加斯顿·阿库里奥、萨拉·托德、亚历杭德罗·塞拉维亚等蓝带知名校友的脚步，深耕法式烹饪技艺，夯实现代厨艺根基。

在获奖主厨与行业专家的指导下，于设备齐全的实训基地开展学习，练就厨艺行业所需的专业技能与职业素养。

### 初级料理 / 助理厨师阶段

系统讲解构筑现代厨艺的经典法式烹饪技法，为职业烹饪生涯打下坚实基础，培养扎实的专业认知与实操能力。

#### 核心内容:

- 法式烹饪专业术语与定义
- 安全卫生的工作规范
- 基础食材处理与备料技巧
- 法式烹饪入门
- 经典法式烹饪技法
- 烹饪方法的多元应用
- 基础酱汁调制
- 食材的验收与储存
- 经典法式高汤、肉冻与浓汤制作

### 中级料理 / 见习厨师阶段

前置要求: 完成初级料理 / 助理厨师阶段课程

进一步精进经典法式烹饪技艺，探索法国各地区的菜品风格与烹饪特色，同时培养对多元烹饪风格与美学的理解。

#### 核心内容:

- 餐食制作与服务中的备料、统筹与流程规划
- 经典法式高汤、肉冻、酱汁与浓汤进阶
- 小食、沙拉与前菜制作
- 蔬菜、蛋类及淀粉类食材烹饪技法与菜品研发
- 法式酥点与蛋糕制作

### 高级料理 / 初级厨师阶段

前置要求: 完成中级料理 / 见习厨师阶段课程

紧跟顶级餐厅的厨艺潮流，掌握原创配方研发技巧，为经典菜品赋予全新诠释。

#### 核心内容:

- 肉类、家禽、野味的处理与烹饪，菜品摆盘与装饰
- 海鲜的处理与烹饪，菜品摆盘与装饰
- 菜单潮流与市场落地应用
- 精致摆盘甜点制作
- 适配特殊饮食、过敏与文化需求的食材处理
- 时令与市场因素对烹饪的影响
- 经典与现代菜单设计
- 摆盘设计的现代理念

### 校企合作实践

校企合作实践项目为学生提供行业实习机会，依托蓝带独家全球合作资源，积累一线实操经验。实习周期为两个学期，与官方校历同步。

### 就业方向

初级厨师 | 副主厨 | 料理总厨 | 宴会经理 | 餐饮经理 | 宴会统筹经理 | 美食造型师



### 学制与入学时间

墨尔本、悉尼、布里斯班:  
15个月 (含1次校企合作实习)  
入学时间: 1月、4月、7月、9月

阿德莱德:  
15个月 (含1次校企合作实习)  
入学时间: 1月、7月



### 入学要求

年龄: 年满18周岁  
学历: 完成11年级学业或同等学历

英语: 雅思通用类6.0分,  
单项不低于5.5分



### 考核与学分认定

考核形式包含实操与理论考试、课堂表现、实训操作; 过往的学习经历、专业技能与知识可申请学分减免或先前学习认可 (RPL), 校方将逐案评估。



### 学习模式及其他

仅开设全日制课程;  
不支持职业教育学生贷款申请。



## 厨房管理四级证书

学历代码 SIT40521 | 澳洲教育署注册代码 109648K

## 餐旅管理高级文凭

学历代码 SIT60322 | 澳洲教育署注册代码 111684K

## 法式烹饪主管证书

墨尔本 | 悉尼 | 阿德莱德 | 布里斯班 均开设

## 烹饪管理高级文凭

墨尔本 | 悉尼 | 阿德莱德 | 布里斯班 均开设

**前置要求：**完成商业烹饪三级证书 SIT30821 课程

**前置要求：**完成商业烹饪四级证书 SIT40521 课程

本课程通过系统化的高阶培训，全面提升烹饪专业能力，涵盖美食学与多感官烹饪技法，培养创意配方研发与菜单设计能力。

练就自信的领导力与管理能力。完成厨房管理四级证书课程后，继续深造 6 个月，即可获得餐旅管理高级文凭（西餐烹饪方向），实现职业进阶。

课程融合高阶烹饪实操技能与商业管理知识，为学生在厨艺创意领域或商业运营领域的发展奠定基础。

课程夯实学生的管理理念与行业实操经验，培养从 0 到 1 运营餐饮企业的专业能力，进一步精进烹饪技艺，搭建餐旅管理运营的知识体系。

- 分子美食学入门
- 肉类分割大师课
- 法式面包制作
- 海鲜处理技艺
- 腌制与发酵工艺
- 经典法式、现代创意烹饪与品鉴课程

学生将掌握企业运营的核心技能，包括财务管理、市场营销、健康安全规范、人员管理与运营管理等。

### 就业方向

行政总厨 | 餐饮创业者 | 餐厅经理 | 宴会经理 | 餐饮经理 | 厨房运营经理 | 宴会统筹经理



### Daeun Kang

#### 餐旅管理高级文凭（料理）

“选择蓝带学习绝对是最正确的决定。这里的导师拥有丰富的行业经验，学校也有着极高的行业认可度。”





## 甜点三级证书

学历代码 SIT31021 澳洲教育署注册代码 109727M

## 甜点证书

墨尔本 | 悉尼 | 布里斯班

## 初级甜点师证书

阿德莱德

本课程提供世界级的法式经典甜点技法培训，是全球最系统的甜点实训课程之一。学生将深入学习法式甜点艺术，练就打造美食佳作的专业能力，同时提升艺术创作天赋。

在获奖厨艺导师的指导下，于设备齐全的实训基地学习，并完成两个学期的校企合作实习，为开启创意甜点职业之路做好充分准备。

### 初级甜点 / 助理甜点师阶段

夯实甜点师职业所需的基础能力与专业知识，制作多款经典简易甜点，在行业专家的指导下掌握核心技法，了解行业规范。

#### 核心内容:

- 经典烹饪技法入门
- 法式烹饪专业术语与定义
- 基础食材处理与备料技巧
- 食材的验收与储存
- 法式基础甜点术语
- 巧克力、面包、酵母面团与甜点入门
- 法式甜点 —— 各类蛋糕与酥点入门
- 基础面团与馅料制作：酥皮、泡芙、千层酥及各类奶油

### 就业方向

甜点师 | 甜点店创业者 | 甜点主厨 | 宴会统筹经理 | 蛋糕设计师 | 巧克力师



### 学制与入学时间

墨尔本、悉尼、布里斯班：  
15个月（含1次校企合作实习）  
入学时间：1月、4月、7月、9月

阿德莱德：  
15个月（含1次校企合作实习）  
入学时间：1月、7月



### 入学要求

年龄：年满18周岁  
学历：完成11年级学业或同等学历

英语：雅思通用类6.0分，  
单项不低于5.5分



### 考核与学分认定

考核形式包含实操与理论考试、课堂表现、实训操作；过往的学习经历、专业技能与知识可申请学分减免或先前学习认可（RPL），校方将逐案评估。



### 学习模式及其他

仅开设全日制课程；  
不支持职业教育学生贷款申请。

### 中级甜点 / 见习甜点师阶段

前置要求：完成初级甜点 / 助理甜点师阶段课程

精进甜点制作的技法与艺术表现力，熟练制作各类高端特色甜点、蛋糕、餐后甜点与烘焙食品。

#### 核心内容:

- 甜点艺术装饰技巧
- 甜品类酵母制品制作
- 餐后甜点研发
- 冰淇淋与雪葩制作
- 面包烘焙技艺
- 巴伐利亚奶油与慕斯制作精髓
- 经典与现代甜点创作
- 经典与现代甜点摆盘
- 餐厅冷热摆盘甜点的创意变体
- 法式酥点与蛋糕进阶

### 高级甜点 / 初级甜点师阶段

前置要求：完成中级甜点 / 见习甜点师阶段课程

融合所学的艺术创作与专业技法，学习制作高难度装饰甜点与庆典蛋糕，打造杏仁糖、糖艺、巧克力造型及可食用装饰，为甜点增色添彩。

#### 核心内容:

- 多款经典酥点与蛋糕制作
- 高端庆典蛋糕与多层蛋糕制作
- 法式面包 —— 欧洲节庆与庆典面包制作
- 菜单摆盘的实际应用
- 符合餐厅标准的现代摆盘设计与呈现
- 创意巧克力礼盒制作
- 花式小甜点的制作与摆盘

#### 校企合作实践

校企合作实践项目为学生提供行业实习机会，依托蓝带独家全球合作资源，积累一线实操经验。实习周期为两个学期，与官方校历同步。

# 精彩人生，执勺相伴

## 甜点四级证书

学历代码 SIT40721 澳洲教育署注册代码 109462J

## 甜点主管证书

墨尔本 | 悉尼 | 阿德莱德 | 布里斯班 均开设

前置要求：完成甜点三级证书 SIT31021 课程

本课程为6个月进阶课程，将甜点制作技能提升至高阶水平，重点掌握蛋糕与甜点的精致装饰技巧，包括巧克力与糖艺造型，同时培养创意配方研发与菜单设计能力。

课程还融入基础的商业管理知识，涵盖食材与人工成本核算、市场营销、人力资源、商业规划与财务管理等内容。

### 核心内容：

- 创意装饰摆件——高阶糖艺与巧克力工艺，打造原创摆件
- 精致糖果制作——高阶巧克力与糖艺糖果
- 花式小甜点制作
- 杏仁糖——造型、塑形与装饰
- 焦糖与牛轧糖制作
- 经典法式与现代创意肉派、冷切拼盘及自助餐菜品设计

### 就业方向

资深甜点师 | 甜点主厨 | 甜点咖啡馆创业者 | 甜点店经理 | 高端巧克力制作师 | 巧克力师 | 美食创业者

## 餐旅管理高级文凭

学历代码 SIT60322 澳洲教育署注册代码 111684K

## 甜点管理高级文凭

墨尔本 | 悉尼 | 阿德莱德 | 布里斯班 均开设

前置要求：完成法式甜点四级证书 SIT40721 课程

完成甜点四级证书课程后，继续深造6个月，即可获得餐旅管理高级文凭（甜点方向），实现职业进阶。

课程夯实学生的管理理念与行业实操经验，培养从0到1运营餐饮企业的专业能力，进一步精进甜点制作技艺，搭建餐旅管理运营的知识体系。

学生将掌握企业运营的核心技能，包括财务管理、市场营销、健康安全规范、人员管理与运营管理等。



## Sumayya Limbada

### 甜点三级证书

“蓝带树立了行业的最高标准。在这里，身边的主厨、导师和同学都对厨艺充满热情，这样的学习氛围让人热血沸腾。”



# 蓝带厨艺大证书®

墨尔本 | 悉尼 | 布里斯班

接受挑战，成就梦想，拒绝平庸！

对于立志成为厨艺大师的学子而言，蓝带厨艺大证书是全球公认的蓝带最高荣誉证书，在厨艺与餐旅行业享有至高声望，是一张通往顶级厨艺职业的通行证。

学生需完成西餐料理证书与甜点证书两大世界级课程，精通经典法式烹饪技艺，方可获得这张备受瞩目的蓝带厨艺大证书。

## 料理证书

### 商业烹饪三级证书

学历代码 SIT30821 澳洲教育署注册代码 109781E

#### 初级阶段：

学习构筑现代国际厨艺的经典法式烹饪技法，夯实基础技能，探索复杂技法应用

#### 中级阶段：

研习法国经典地域菜品，掌握备料技巧，练习多元摆盘风格

#### 高级阶段：

精通法式与国际厨艺的现代发展趋势，洞悉现代菜单潮流，为法式经典菜品赋予全新诠释

## 甜点证书

### 甜点三级证书

学历代码 SIT31021 澳洲教育署注册代码 109727M

#### 初级阶段：

夯实基础能力与专业知识，在行业专家指导下掌握核心技法，制作经典简易甜点与餐后甜点

#### 中级阶段：

巧用基础食材，制作多款高端特色甜点、蛋糕、餐后甜点与烘焙食品

#### 高级阶段：

制作高难度装饰甜点与庆典蛋糕，运用杏仁糖、糖艺、巧克力造型及装饰打造创意甜点

除蓝带证书外，学生若需获得澳大利亚官方认证的商业烹饪三级证书与甜点三级证书，需完成至少6个月的校企合作实习，在心仪的工作场所积累一线实操经验。

## 就业方向

主厨 | 行政总厨 | 宴会经理 | 餐饮经理 | 宴会统筹经理 | 甜点主厨

## 学制与入学时间

墨尔本、悉尼、布里斯班：2年（含校企合作实习） 入学时间：1月、4月、7月、9月





# 蓝带CordonTech证书

你是否热爱法式烹饪，梦想在餐厅、咖啡馆或餐旅开启职业生涯？蓝带CordonTech证书便是你的不二之选！该课程在全球大获成功后，首次登陆澳大利亚，旨在为学子打造全方位的厨艺技能、专业知识与实操经验，是通往厨艺领域的通行证。课程涵盖四大核心领域：料理、甜点、面包烘焙、餐饮服务，实现一站式全能培养。

## 为何选择蓝带CordonTech证书？

本课程完美融合蓝带基础核心课程，让学子掌握在顶级餐旅、餐厅与咖啡馆多岗位任职的专业能力。课程采用短期集中的培养模式，结合线下授课与线上学习，助力学子快速进入就业市场。

课程深度融合国际厨艺元素，在夯实基础技能的同时，融入全球烹饪特色，确保学子兼具本土与国际厨艺视野。

## 核心学习内容

蓝带CordonTech证书秉承蓝带的教育理念，打造系统化的课程体系，聚焦专业技法与厨艺艺术，核心学习内容包括：

- **料理：**精通备料技巧、菜单设计、国际烹饪风格、植物基烹饪，掌握酱汁、浓汤、肉汤、肉类等法式经典菜品的专业处理技法
- **甜点：**深入法式甜点世界，精通面包、蛋糕、奶油与法式酥皮制作，熟练打造精致餐后甜点、巧克力制品、植物基甜品等
- **面包烘焙：**练就面包烘焙技艺，从经典法式面包到天然酵母面包均能熟练制作
- **餐饮服务：**洞悉餐厅服务的精髓、客户服务技巧与卫生规范，为顾客打造顶级用餐体验

## 课程说明

蓝带CordonTech证书为非认证课程，欢迎英语水平达标的国际学生申请，但本课程**不支持学生签证申请**。



### 学制与入学时间

8个月（含1次校企合作实习）  
入学时间：1月、4月、7月、9月



### 入学要求

年龄：南澳、昆士兰年满16周岁；维多利亚、新南威尔士年满17周岁

学历：完成10年级学业或海外同等学历

身份：澳大利亚公民，或无需签证即可在澳学习的国际学生



### 考核与学分认定

仅设实操考核



### 学习模式及其他

全日制；  
采用线下授课与线上学习相结合的模式

甜点基础



夏日经典甜点



巧克力基础



传统面包与酥点

## 短期课程与特色专项

蓝带澳大利亚校区为无法抽出大量时间的职场人士，开设丰富的非学历制短期课程，涵盖西餐烹饪、法式甜点、面包烘焙、蛋糕装饰等领域，助力你将美食热情转化为专业能力，迈上更高台阶。扫描二维码，了解最新课程详情

### 面包烘焙专项课程 —— 即将上线!

蓝带墨尔本校区即将推出3个月法式面包专项课程，专为想要精进法式与国际面包烘焙技艺的学子打造。课程将揭秘完美面包的制作原理，教授全球烘焙坊的专业技法。



面包烘焙基础



马卡龙制作秘诀



蛋糕装饰



面包烘焙艺术

LE CORDON ROUGE AUSTRALIA

# 商学院

蓝带澳大利亚校区致力于提供顶级的厨艺、餐旅与商业教育，开设本科与研究生阶段的商业及餐旅管理课程，为学子打造贯穿职业生涯的卓越、创意与创新培养体系，赋能职业成功之路。

# 以热爱，赴职业

## 商学士（国际旅店管理）

澳洲教育署注册代码 075350B

### 悉尼校区开设

在竞争激烈的餐旅管理行业，练就领先的行业领导力。培养企业沟通能力，洞悉市场营销精髓，探索适配餐旅行业发展的商业策略。通过实战商业模拟，学习管理模式与战略流程，应对职场实际挑战。

学生将完成两次 6 个月的校企合作实习，在餐旅行业中应用并精进管理技能，毕业即可快速上手职场工作。

### 课程体系

#### 第一年核心课程

- 推理与沟通
- 会计原理与实务
- 管理与组织行为
- 餐饮服务（双学分）
- 料理（双学分）
- 基础理论与实践

#### 第二年核心课程

- 酒店行业经验 A
- 酒店行业经验 B
- 人力资源管理
- 市场营销概论
- 国际酒店及活动
- 葡萄酒基础知识

#### 第三年核心课程

- 酒店财务管理
- 客房部管理
- 商法
- 酒店战略管理
- 酒店行业经验 C
- 酒店行业经验 D

### 就业方向

度假村经理 | 客房部经理 | 会议与活动管理 |  
市场销售经理 | 收益管理师 | 人力资源经理 |  
招聘经理 | 培训经理 | 旅店经理

商业高级文凭  
(国际酒店管理)

16 学分

商业学士学位  
(国际酒店管理)

24 学分



#### 学制与入学时间

悉尼校区：  
3 年制或加速 2.3 年制  
(含 2 次校企合作实习)

入学时间：  
1 月、5 月、8 月



#### 入学要求

年龄：年满 18 周岁  
学历：完成 12 年级学业或同等学历  
高考成绩：  
澳大利亚 ATAR 成绩 60 分及以上

英语：  
雅思学术类 6.0 分，单项不低于 5.5 分



#### 考核与学分认定

考核形式包含考试、测验、论文、学习日志、报告、展示、课堂讨论与实操活动；过往的学习经历、专业技能与知识可申请学分减免或先前学习认可 (RPL)，校方将逐案评估。



#### 学习模式及其他

学习模式：  
全日制；本土学生可选择非全日制

其他：  
符合条件的澳大利亚公民可申请高等教育学生贷款



# 商学士（国际餐饮管理）

澳洲教育署注册代码 072295F

## 悉尼校区开设

在蓬勃发展的餐饮行业，开启餐旅管理职业生涯。培养创业能力，练就领导、激励与创新的核心素养，适配各类商业场景。探索美食与葡萄酒的美学内涵，掌握人力资源管理知识，同时练就市场营销与商业运营能力，助力成功运营餐饮企业。

在沉浸式的课程学习中，学生将完成两次6个月的校企合作实习，在行业中积累一线经验，建立深耕领域的优质人脉。

### 第一年核心课程

- 推理与沟通
- 会计原理与实务
- 管理与组织行为
- 餐饮服务（双学分）
- 料理（双学分）
- 基础理论与实践

### 第二年核心课程

- 酒店行业实践 A
- 酒店行业实践 B
- 市场营销概论
- 葡萄酒基础知识
- 厨艺实践（双学分）

### 第三年核心课程

- 餐饮理念
- 酒店财务管理
- 人力资源管理
- 餐饮理念
- 酒店行业经验 C
- 酒店行业经验 D

### 就业方向

餐厅经理 | 宴会统筹经理 | 活动管理 | 咖啡 / 餐厅创业者 | 度假村管理 | 总经理 | 餐饮经理 | 侍酒师

商业高级文凭  
(国际酒店管理)

16 学分

商业学士学位  
(国际餐厅管理)

24 学分

**George Burford**

商学士（国际旅店管理）

“蓝带助力我的职业发展加速前行，在这里，我获得了在其他地方无法企及的全球认证学历。”





# 商学士

澳洲教育署注册代码 107447B

悉尼 | 墨尔本 校区开设

培养在瞬息万变的商业环境中取得成功所需的技能。工商管理学士 (BBus) 课程将现代理论与实践应用相结合，培养学生在管理、市场营销和数据分析等领域的能力，同时提升沟通和解决问题的技巧。

这是一个以职业发展为导向的学位课程，包含由导师指导的行业实习。通过在真实的职场环境中应用所学知识，您将获得实践经验，并对专业实践有清晰的理解。您还可以在第一学年结束时选择一个专业方向，从而根据自己的职业目标定制学习计划。

## 课程体系

### 第一年核心课程

- 逻辑与沟通
- 商业信息系统
- 管理与组织行为学
- 商业设计思维
- 商业数据分析
- 会计原理与实操
- 职场健康与安全
- 市场营销入门
- 基础理论与实践

### 第二年核心课程

- 商业法
- 商业金融
- 4 门主修 / 辅修 / 选修课程
- 13 周校企合作实习

### 第三年核心课程

- 决策与领导力
- 战略管理
- 3 门主修 / 辅修 / 选修课程
- 13 周校企合作实习

### 潜在职业发展方向

商业顾问 | 企业主 | 项目经理 | 商业策略师 | 总经理 | 业务拓展经理 | 风险经理 | 商业顾问 | 运营经理

商业文凭

8 学分

商业副学士

16 学分

商学士

24 学分



### 学制与入学时间

悉尼、墨尔本校区：  
3 年 (含 2 次校企合作实习)

入学时间：  
1 月、5 月、8 月



### 入学要求

年龄：年满 18 周岁

学历：完成 12 年级学业或同等学历

高考成绩：  
澳大利亚 ATAR 成绩 60 分及以上

英语：  
雅思学术类 6.0 分，单项不低于 5.5 分



### 考核与学分认定

考核形式包含考试、测验、论文、学习日志、报告、展示、课堂讨论与实操活动；过往的学习经历、专业技能与知识可申请学分减免或先前学习认可 (RPL)，校方将逐案评估。



### 学习模式

全日制；  
本土学生可选择非全日制；  
符合条件的澳大利亚公民可申请高等教育学生贷款。课程排期灵活，成绩优异的学生可补修课程或提前完成学业。



### 课程定制

采用“模块式”培养模式，打造个性化学习计划，每个课程模块均为实现整体学习目标奠定基础。

从通用基础课程出发，自由组合主修、辅修与选修课程，适配个人发展需求。

课程单元的灵活安排让你既能补回落后的进度，也能在学得好的情况下加快学习节奏

# 教育，赋能未来

## 工商管理学士

澳洲教育署注册代码 107448A

悉尼 | 墨尔本 校区开设

企业的发展需要什么核心能力？如何精准定位市场、招募优秀人才、研发新产品与服务、实现高效运营与现金流管控？工商管理学士课程将为你揭晓答案，深度解析现代商业世界的运行逻辑，适配多元职业发展。

通过理论与实践结合的方式，学习创业与企业管理的核心知识与技能。学生可根据自身需求，选择 1 个辅修方向与最多 9 门选修课程，或选择 2 个主修方向，也可灵活组合。

### 课程体系

#### 第一年核心课程

- 逻辑与沟通
- 商业信息系统
- 管理与组织行为学
- 商业设计思维
- 商业数据分析
- 会计原理与实操
- 职场健康与安全
- 市场营销入门

#### 第二年核心课程

- 商业法
- 商业金融
- 6 门主修 / 辅修 / 选修课程

#### 第三年核心课程

- 决策与领导力
- 战略管理
- 6 门主修 / 辅修 / 选修课程

### 就业方向

创业者 | 商业顾问 | 商业策略师 | 商业发展经理 | 商业分析师 | 项目经理 | 商业与职场顾问

商业文凭

8 学分

商业副学士

16 学分

工商管理学士

24 学分



### 学制与入学时间

悉尼、墨尔本校区：  
3 年

入学时间：  
1 月、5 月、8 月



### 入学要求

年龄：年满 18 周岁

学历：完成 12 年级学业或同等学历

高考成绩：  
澳大利亚 ATAR 成绩 60 分及以上

英语：  
雅思学术类 6.0 分，单项不低于 5.5 分



### 考核与学分认定

考核形式包含考试、测验、论文、学习日志、报告、展示、课堂讨论与实践活动；过往的学习经历、专业技能与知识可申请学分减免或先前学习认可 (RPL)，校方将逐案评估。



### 学习模式

全日制；  
本土学生可选择非全日制；

符合条件的澳大利亚公民可申请高等教育学生贷款。课程排期灵活，成绩优异的学生可补修课程或提前完成学业。

辅修方向可从任意主修方向中选择 3 门课程组成，选修课程可选择任意主修方向的单门课程。

通过丰富的主修、辅修与选修课程，定制个性化的学历发展路径，申请时为学生制定专属学习计划。

若因特殊原因提前退学，完成对应课程要求后，可获得商业文凭或商业副学士学位。

# 今日学子，未来领袖

## 应用餐旅管理硕士

澳洲教育署注册代码 107453D

### 墨尔本 校区开设

应用餐旅管理硕士课程聚焦餐旅行业领导力所需的技能、认知与知识，为学生打造丰富的餐旅职业发展路径，确保毕业即可胜任职场工作，踏上成功之路。

课程重点培养现代餐旅企业管理所需的软技能与专业技法，涵盖餐旅运营到业务连续性管理的全领域。服务质量管理与项目设计是课程的核心内容，同时融入商业规划知识，培养学生的创业与创新思维——这也是蓝带应用餐旅管理硕士课程区别于其他课程的核心优势，我们始终聚焦客户体验与问题解决。

### 课程体系

#### 第一年：基础课程

- 管理会计
- 人力，领导力与绩效
- 决策制定研究方法
- 业务连续性管理
- 市场营销管理
- 国际餐旅运营管理
- 运营管理
- 1门选修课程

#### 第二年：中级与高级课程

- 收益管理
- 服务质量管理
- 餐旅商业规划（毕业设计）
- 1门选修课程
- 两次 13 周校企合作实习

### 就业方向

创业者 | 首席战略官 | 财务总监 | 美食商业顾问 | 餐旅部门主管 | 人力资源总监 | 企业董事 | 市场销售总监 | 项目经理

餐旅运营研究生证书

4 学分

餐旅运营研究生文凭

8 学分

应用餐旅管理硕士

16 学分



#### 学制与入学时间

墨尔本校区：  
2年（含2次13周校企合作实习）

入学时间：  
1月、5月、8月



#### 入学要求

年龄：年满18周岁

学历：  
本科及以上学历，  
或3年餐旅管理相关工作经验

英语：雅思学术类6.5分，  
单项不低于6.0分



#### 考核与学分认定

考核形式包含考试、测验、论文、学习日志、报告、展示、课堂讨论与实操活动；过往的学习经历、专业技能与知识可申请学分减免或先前学习认可（RPL），校方将逐案评估。



#### 学习模式

全日制；  
本土学生可选择非全日制；  
符合条件的澳大利亚公民可申请高等教育学生贷款。

# 工商管理硕士

澳洲教育署注册代码 107454C

## 墨尔本 校区开设

无论你是否希望进入餐旅企业、政府机构、知名企业，还是自主创业，工商管理硕士课程都将为你打开无限的职业可能。

练就应对商业世界挑战的专业能力，学习企业运营、战略规划、设计生产、资源获取、商业流程等核心知识。本课程完美适配希望将理论应用于商业实践的学子。

### 课程体系

#### 第一年：基础课程

- 管理会计
- 人力，领导力与绩效
- 决策制定研究方法
- 业务连续性管理
- 市场营销管理
- 财务会计与报告
- 战略管理
- 设计思维与创新
- 1 门选修课程

#### 第二年：中级与高级课程

- 知识管理
- 商业分析
- 公司治理与社会责任（毕业设计）
- 1 门选修课程
- 4 门专业方向课程

### 就业方向

创业者 | 首席战略官 | 财务总监 | 美食商业顾问 | 餐旅部门主管 | 人力资源总监 | 企业董事 | 市场销售总监 | 项目经理

管理研究生证书

4 学分

管理研究生文凭

8 学分

工商管理硕士

16 学分

### 专业方向：

## 餐旅管理

酒店管理专业课程从国际市场和运营的角度审视酒店业，并探讨影响酒店管理者决策和方法的关键因素和趋势。学生将分析酒店运营格局的变迁、当代酒店商业模式和运营结构，从而了解如何战略性地管理服务型组织，以确保有效的质量管理和卓越的服务。

学生将运用概念化和技巧来分析酒店企业及其运营，重点关注服务质量管理、运营效率、收益优化以及国际环境下酒店组织的管理。

### 核心课程

- 服务质量管理
- 国际餐旅运营管理
- 运营管理
- 收益管理

### 授课形式

墨尔本校区线下授课 | 线上授课

### 就业方向

餐旅 / 旅游总经理 |  
区域运营总监 | 各部门主管

# 专业会计硕士

澳洲教育署注册代码 113965G

## 墨尔本 校区开设

专业会计硕士课程为学生打造兼具全球认证与餐旅服务行业核心优势的会计学历，课程获澳大利亚注册会计师协会（CPA）与澳大利亚特许会计师公会（CAANZ）全面认证，助力学生开启各行业的会计领导力职业之路，同时在蓬勃发展的餐旅行业占据专属优势。

依托蓝带在餐旅行业的全球顶尖声誉，学生将接受系统化的全球认证会计培训，在掌握核心会计原理的同时，将其应用于餐旅行业的实际场景，练就区别于传统会计专业毕业生的核心竞争力。

学生将精通餐旅行业专属财务指标的解读，包括每间可售房收入（RevPAR）、日均房价（ADR）、食材成本率等——这些都是餐旅及泛服务行业企业运营的关键知识。学生将掌握解读酒店业特有的财务指标（例如每间可供出租客房收入（RevPAR）和平均每日房价（ADR））的专业知识——这对于在酒店业及更广泛的服务行业运营的组织而言至关重要。

### 个性化选修课程

为进一步打造专属专业能力，课程开设丰富的选修课程，包括高级税法与实操、商业与职业伦理、战略管理、业务连续性管理、商业分析、决策制定研究方法等，学生可根据职业目标自由选择，提升专业能力。

### 课程体系

#### 第一年课程

##### 会计研究生证书

- 人力、领导力与绩效、
- 数据分析与解读、
- 管理会计、
- 会计信息系统

##### 会计研究生文凭

- 管理经济学、
- 财务会计与报告、
- 管理会计、
- 商业与公司法

#### 第二年课程

##### 专业会计硕士

- 商业风险管理
- 管理金融
- 企业会计
- 审计与鉴证
- 税法与实操
- 公司治理与社会责任（毕业设计）
- 2门指定选修课程

### 就业方向

财务会计 | 管理会计 | 税务会计 | 审计师 | 商业分析师 | 财务经理 | 企业财务主管

专业会计研究生证书

4 学分

专业会计研究生文凭

8 学分

专业会计硕士

16 学分



#### 学制与入学时间

墨尔本校区：  
2年

入学时间：  
1月、5月、8月



#### 入学要求

年龄：年满 18 周岁

学历：  
澳大利亚学历框架 7 级及以上高等教育  
学历，或 3 年管理相关工作经验

英语：雅思学术类 6.5 分，  
单项不低于 6.0 分



#### 考核与学分认定

考核形式包含考试、作业、报告、展示、案例分析与实操应用；过往的学习经历、专业技能与知识可申请学分减免或先前学习认可（RPL），校方将逐案评估。



#### 学习模式及其他

全日制 / 非全日制；  
符合条件的澳大利亚公民可申请高等教育学生贷款。

# 应用供应链管理硕士

澳洲教育署注册代码 113968D

## 墨尔本 校区开设

应用供应链管理硕士课程为全球认证学历，获澳大利亚物流与运输特许协会（CILTA）认证，助力学生职业进阶。课程对标国际行业标准，打造系统化的供应链管理专业能力，同时融入餐旅与服务行业的专属场景化内容——这是毕业生角逐全球各行业领导力岗位的独特优势。

完成本课程后，学生将具备以下能力：

- 掌握现代供应链管理的全面知识，融合创新技法与研究方法
- 运用批判性思维解决实际供应链问题，兼顾传统行业与餐旅服务行业
- 分析复杂的定量与定性数据，制定战略决策，优化供应链绩效
- 与专业与非专业人士进行专业沟通，提升服务交付与客户体验
- 以适应性、责任感与对利益相关者和社会的高度认同，领导项目与工作推进

## 个性化选修课程

开设丰富的选修课程，包括知识管理、商业分析、业务连续性管理、职业健康安全与环境管理等，学生可根据职业目标自由选择，提升专业能力。

### 第一年课程

#### 餐旅运营研究生证书

- 人力、领导力与绩效
- 市场营销管理
- 管理会计
- 服务质量管理

#### 供应链管理研究生文凭

- 供应链规划
- 运营管理
- 供应链战略
- 项目管理原理与技法

### 第二年课程

#### 应用供应链管理硕士

- 网络规划
- 需求与库存管理
- 食品供应链管理
- 决策制定研究方法
- 供应链绩效管理
- 供应链应用研究项目（双学分毕业设计）
- 1 门指定选修课程

## 就业方向

供应链经理 | 采购经理 | 物流经理 | 运营经理 | 战略采购经理 | 商业分析师

餐旅运营研究生证书

4 学分

供应链管理研究生文凭

8 学分

应用供应链管理硕士

15 学分



### 学制与入学时间

墨尔本校区：  
2 年

入学时间：  
1 月、5 月、8 月



### 入学要求

年龄：年满 18 周岁

学历：  
澳大利亚学历框架 7 级及以上高等教育  
学历，或 3 年管理相关工作经验

英语：雅思学术类 6.5 分，  
单项不低于 6.0 分



### 考核与学分认定

考核形式包含考试、作业、报告、展示、案例分析与实操应用；过往的学习经历、专业技能与知识可申请学分减免或先前学习认可（RPL），校方将逐案评估。



### 学习模式及其他

全日制 / 非全日制；  
符合条件的澳大利亚公民可申请高等教育学生贷款。

# 国际餐旅管理硕士

澳洲教育署注册代码 088614J

## 阿德莱德 校区开设

国际餐旅管理硕士课程为研究生学历，助力学生快速晋升餐旅高级管理岗位。课程从战略管理、服务质量管理、风险管理与项目管理等多维度，培养餐旅行业领导力，打造全面的专业能力体系，适配全球职场发展。

学生将学习运用创新技术，紧跟行业发展趋势，自信应对行业需求。餐旅行业实习将让学生在真实的商业场景中应用校园所学，精进管理风格。在专属行业合作团队的支持下，校企合作实习将为学生的职业生涯奠定基础，练就职场必备的实战能力。

### 课程体系

#### 第一年课程

##### 国际餐旅管理研究生证书

- 服务质量管理
- 人力、领导力与绩效
- 全球商业环境
- 管理会计
- 会计经理

##### 国际餐旅管理研究生文凭

- 市场营销管理
- 国际餐旅运营管理
- 商业决策研究方法
- 风险与应急
- 餐旅设计

#### 第二年课程

##### 国际餐旅管理硕士

- 战略管理
- 餐旅项目设计与落地
- 应用餐旅管理（双学分课程）
- 6个月校企合作实习（双学分课程）

### 就业方向

总经理 | 商业发展经理 | 客房部经理 | 活动管理 | 人力资源经理 | 餐旅财务经理 | 收益管理师 | 市场销售经理

国际餐旅管理研究生证书

4 学分

国际餐旅管理研究生文凭

8 学分

国际餐旅管理硕士

12 学分



#### 学制与入学时间

阿德莱德校区：2年  
(含1次校企合作实习)

入学时间：8月



#### 入学要求

年龄：年满18周岁

学历：本科及以上学历，  
或3年餐旅管理相关工作经验

英语：雅思学术类6.5分，  
单项不低于6.0分



#### 考核与学分认定

考核形式包含考试、测验、论文、学习日志、报告、展示、课堂讨论与实操活动；过往的学习经历、专业技能与知识可申请学分减免或先前学习认可(RPL)，校方将逐案评估。



#### 学习模式及其他

全日制；本土学生可非全日制  
符合条件的澳大利亚公民可申请高等教育学生贷款。

# 行业合作与校友网络

蓝带行业合作团队致力于搭建校园学习与理想职业之间的桥梁，深耕与行业合作伙伴的关系，为在校生积极拓展工作机会。团队为学生的校企合作实习提供全方位支持，包括实习对接、专属工坊、一对一指导、职业规划咨询与行业招聘会等。

校企合作实习项目让学生将校园所学应用于职场实践，通过最长 6 个月的实习，学生可在毕业前积累行业经验、搭建专业人脉，在求职中脱颖而出。依托蓝带庞大的全球行业合作网络，包括高端餐旅与国际品牌，学生的实习地点遍布全球，从星级餐厅到五星级餐旅与度假村，选择多样。

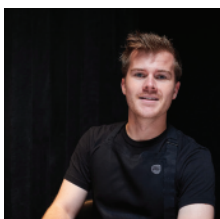
“

蓝带澳大利亚校区为学生打造职场必备的就业能力，行业合作团队与澳大利亚及全球的顶尖行业合作伙伴携手，为学生对接优质实习机会。同时，为每位学生提供个性化的专属服务，助力实习准备与实习期间的成长。

——克里斯蒂娜·罗德里格斯博士  
蓝带行业合作与校友网络负责人



## 行业合作伙伴评价



马特·博伊尔  
墨尔本**阿提卡**餐厅 主厨

「所有来阿提卡实习的蓝带学生都拥有强烈的学习意愿，立志充分利用实习时光。六个月的时间转瞬即逝，他们始终全力以赴，不断突破自我。」



菲利普·克朗伯格  
悉尼**香格里拉**餐旅 总经理

「接收实习生对我们而言价值非凡，我们陪伴他们走过职业成长之路，而我们的团队也能深入了解餐旅管理教育的最新趋势。同时，餐旅能发掘优秀人才，鼓励有抱负的职场新人毕业后加入我们的团队。」



玛蒂尔达·史密斯  
墨尔本**Penny for Pound** 品牌 创始人

「我们几位员工最初是以蓝带实习生的身份加入团队，如今已成为全职核心成员。对于考虑就读蓝带的学子，我的建议是：勇敢尝试，尽可能吸收一切知识——不仅是厨房的专业技能，还有在蓝带建立的珍贵人脉。」

## 成为校友网络的一员

就读蓝带的一大核心优势是，毕业后你将加入**蓝带国际校友网络**，这份联结将伴随你的个人与职业一生。成为校友后，你可与同窗好友保持联系，参与专属的校友活动、大师课与行业分享会。无论你是即将开启职业生涯、转行、奔赴新岗位晋升，还是开启精彩的美食之旅，蓝带校友网络都将为你提供持续的联结与支持。即刻加入我们的 **hosco**。



# 墨尔本校区

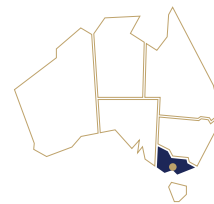
墨尔本获评澳大利亚最宜居城市，实至名归。这座城市被誉为“美食天堂”，拥有蓬勃发展的餐饮与咖啡文化、浓郁的艺术与音乐氛围、多元的文化底蕴与滨海区位优势，同时汇聚了澳大利亚众多知名主厨，提供全球各地的特色美食。

这座充满活力的城市总能带来惊喜，蓝带墨尔本校区拥有穆拉宾与查德斯通两个教学点，校园内外的生活同样精彩。

蓝带穆拉宾校区是世界级的厨艺与科学学院所在地，距离墨尔本市中心仅 30 分钟车程，配备设备齐全的实训厨房、烘焙坊、餐厅设施，周边还有学生公寓。

高等教育学历课程设于查德斯通校区，校区被公园与开阔绿地环绕，周边遍布咖啡馆、酒吧、商店，交通便利，为怀揣餐旅梦想的学子打造灵感迸发的学习环境。

了解墨尔本的生活成本与留学信息，可访问：  
[studyinaustralia.gov.au](http://studyinaustralia.gov.au) 和 [studymelbourne.vic.gov.au](http://studymelbourne.vic.gov.au)



人口：500 万

### 气候：

温带气候，冬季温和，夏季温暖舒适；天气多变，春夏季气温波动尤为明显

### 校区到市中心距离：

穆拉宾校区 25 公里 (约 30 分钟)

查德斯通校区 18 公里 (约 20 分钟)

生活成本：●●●●●

### 合作院校：

**霍姆斯格兰学院穆拉宾校区**  
蓝带澳大利亚校区为职业教育注册培训机构 (RTO) 与高等教育提供商，课程与霍姆斯格兰学院穆拉宾校区联合开设

**查德斯通校区** — 维多利亚州查德斯通市  
Batesford 和 Warrigal Roads 交叉口  
Chadstone VIC 3148

**穆拉宾校区**  
488 South Road, Moorabbin, VIC 3189

院校官网: [holmesglen.edu.au](http://holmesglen.edu.au)

澳洲教育署注册代码: 00012G

职业教育注册代码: 0416



## 悉尼校区

悉尼是澳大利亚第一大城市，拥有活力四射的夜生活、星级餐厅、高端酒吧，全年各类活动精彩纷呈。

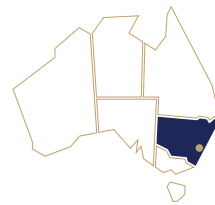
这座标志性的国际大都市依港而建，璀璨的海港每年吸引数百万游客，悉尼海港大桥、悉尼歌剧院、悉尼塔眼等世界级地标勾勒出城市的绝美天际线。

悉尼总面积 1.2 万平方公里，拥有 500 余个特色街区，是澳大利亚多元文化人口最多的城市。

在这座快节奏的城市中汲取灵感，加入蓝带悉尼校区，成为下一代行业精英。校区位于绿意盎然的莱德区，配备设备齐全的实训设施，包括厨房、大师课教室与餐厅，助力学生实现职业梦想。

了解悉尼的生活成本与留学信息，可访问：  
[studyinaustralia.gov.au](http://studyinaustralia.gov.au) 和 [studymelbourne.vic.gov.au](http://studymelbourne.vic.gov.au)

人口：523 万



### 气候：

亚热带湿润气候，冬季温和凉爽，夏季温暖炎热；受海洋调节，季节温差较小，西部内陆郊区气温差异相对明显

校区到市中心距离：17 公里（约 30 分钟）

生活成本：●●●●●●

### 合作院校：

新南威尔士州技术与继续教育学院莱德校区

蓝带澳大利亚校区为职业教育注册培训机构（RTO）与高等教育提供商，课程与新南威尔士州技术与继续教育学院莱德校区联合开设

### 校区地址：

250 Blaxland Road, Ryde NSW 2112

### 院校官网：

[tafensw.edu.au](http://tafensw.edu.au)

澳洲教育署注册代码：00591E

职业教育注册代码：90003



## 阿德莱德校区

阿德莱德是澳大利亚的“隐秘宝藏”。如果你向往轻松的城市生活、高性价比的居住成本与阳光明媚的地中海气候，阿德莱德便是你的理想之选。

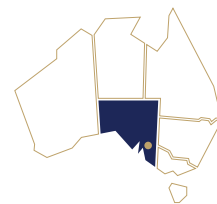
蓝带阿德莱德校区的学生将在这座充满活力的城市中学习生活，城市被公园、开阔绿地与静谧郊区环绕，拥有多元的美食、葡萄酒与艺术文化。从世界闻名的巴罗莎谷葡萄酒产区，到风景如画的威尔朗加港海滩，阿德莱德是学习、工作与生活的独特之地。

阿德莱德被誉为“节日之州”，各类活动让本地居民与游客尽享丰富的文化体验，同时可在众多高端酒吧、餐厅与餐旅中品尝美食、品鉴葡萄酒。

蓝带雷根西公园校区为学生提供全球认证的优质教育，行业顶尖讲师授课，实训设施一应俱全。校区被葱郁绿地环绕，提供免费校内停车与学生公寓，周边还有咖啡馆与购物中心，实现校园生活与休闲娱乐的无缝衔接。

阿德莱德以吸引国际商业著称，是怀揣梦想的美食创业者与餐旅从业者的沃土。

了解阿德莱德的生活成本与留学信息，可访问：[studyadelaide.com](http://studyadelaide.com)



人口：170 万

### 气候：

地中海气候，冬季凉爽温和、降雨适中，夏季炎热干燥；虽偶有高温天气，但湿度为澳大利亚最低，相比悉尼、布里斯班、珀斯，夏季更为舒适

校区到市中心距离：10 公里（约 20 分钟）

生活成本：●●●●○

### 合作院校：

南澳州技术与继续教育学院雷根西国际中心

蓝带澳大利亚校区为职业教育注册培训机构（RTO）与高等教育提供商，课程与南澳州技术与继续教育学院雷根西餐旅、休闲与食品研究国际中心联合开设

### 校区地址：

137 Days Rd, Regency Park SA 5010

### 院校官网：

[tafesa.edu.au](http://tafesa.edu.au)

澳洲教育署注册代码：00092B

职业教育注册代码：41026



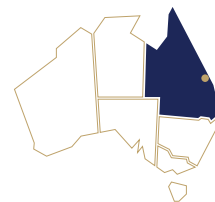
# 布里斯班校区

布里斯班是昆士兰州首府，全年有 300 天阳光明媚，是亚热带天堂。昆士兰州拥有令人惊叹的大堡礁、丹特里雨林、著名的主题公园与阳光沙滩，每年吸引近 800 万游客。

依托全年温和的气候，布里斯班举办丰富的音乐、体育与文化活动。

蓝带布里斯班校区周边遍布热门咖啡馆、餐厅、酒吧、美术馆、公园与购物中心，步行即可抵达众多学生公寓，出行便捷，无需额外交通工具。

了解布里斯班的生活成本与留学信息，可访问：  
[choosebrisbane.com.au/study](http://choosebrisbane.com.au/study)



人口：240 万

### 气候：

亚热带气候，冬季温和干燥，夏季炎热多雨；受地理位置影响，相比墨尔本、阿德莱德等南部城市，冬季更少受风雨与寒冷天气影响；夏季受洋流调节，免受沙漠热浪侵袭

校区到市中心距离：1.7 公里（约 10 分钟）

生活成本：●●●●○

### 合作院校：

昆士兰州技术与继续教育学院南布里斯班校区

蓝带澳大利亚校区为职业教育注册培训机构（RTO）与高等教育提供商，课程与昆士兰州技术与继续教育学院南岸校区联合开设

### 校区地址：

66 Ernest Street, South Brisbane QLD 4101

### 院校官网：

[tafeqld.edu.au](http://tafeqld.edu.au)

澳洲教育署注册代码：03020E

职业教育注册代码：0275

# 申请流程

## 在线申请

你可通过蓝带官方在线申请系统，申请任意课程。该申请方式能确保流程高效处理，让蓝带招生办公室快速为你出具录取通知书。

[cordonbleu.edu/australia/how-to-apply/en](http://cordonbleu.edu/australia/how-to-apply/en)

**国际学生须知：需额外填写简化学生签证框架（SSVF）表格**

### 填写申请表

蓝带在线申请表，包含就读所选课程所需的全部登记信息；提交申请时，需支付 250 澳元的申请费，该费用一经缴纳，不予退还。若你在申请过程中需要协助，或有任何疑问，可发送邮件至：

### 准备申请材料

申请表需随附全套证明材料，请确保所有材料均经过公证、在有效期内，并与申请表一同提交。

### 申请评估

蓝带收到你的申请材料后，将第一时间评估你是否符合所选课程的入学要求。

### 发放录取通知书

若你的申请通过审核，蓝带将为你发送录取通知书，其中包含入学详情、录取接受确认表及费用缴纳相关信息。

### 费用缴纳

请点击录取通知书中的「接受录取」按钮，并尽快完成费用缴纳。**请在课程开学日期前，完成「接受录取」与「费用缴纳」两步操作，确保你的学位名额被成功保留。**

### 学生签证申请

蓝带收到你的费用缴纳后，将为你发送缴费收据、入学确认书，以及**电子入学确认书（eCoE）**。国际学生需凭该电子入学确认书，申请澳大利亚学生签证；更多学生签证申请信息，可访问澳大利亚内政部官网 [eaffairs.gov.au/](http://eaffairs.gov.au/)

### 行程安排

在成功获得澳大利亚学生签证后，你即可预订并支付赴澳机票。**建议你在确认文件标注的课程开学日前，至少提前 2 天抵达澳大利亚**，为入学做好准备。

### 住宿安排

如需提前安排住宿，可参考随录取确认文件一同发送的《行前指南》，其中有详细的住宿指引。

### 入学迎新

蓝带诚挚欢迎你的加入！请按时参加各校区举办的**蓝带入学迎新活动**，正式开启你的蓝带学习之旅。

如需进一步信息或申请协助，可通过以下方式联系我们：

T: +61 2 9348 3000  
E: [australia.admissions@cordobleu.edu](mailto:australia.admissions@cordobleu.edu)

## 费用与退款政策

蓝带澳大利亚校区的费用标准、退款政策、入学相关条款，以及全部招生流程信息，均可通过以下官网链接查询：

本土学生

(费用、条款与退款政策)：

[cordonbleu.edu/australia/general-policies/en](http://cordonbleu.edu/australia/general-policies/en)

国际学生

(费用、条款与退款政策)：

[cordonbleu.edu/australia/general-policies/en](http://cordonbleu.edu/australia/general-policies/en)

入学、课程取消与退款相关

[cordonbleu.edu/australia/general-policies/en](http://cordonbleu.edu/australia/general-policies/en)

当期课程学费信息：公布于蓝带

[cordonbleu.edu/australia/programmes/](http://cordonbleu.edu/australia/programmes/)

国际学生专属信息：

[internationaleducation.gov.au/regulatoryinformation.aspx](http://internationaleducation.gov.au/regulatoryinformation.aspx)

## 学术政策与流程

蓝带的各项政策，确保校内决策与运营流程的统一性、一致性；这些政策是蓝带处理日常运营事务的指导框架，同时确保学校的所有运营均符合澳大利亚政府相关立法与教育监管要求。

蓝带的政策与学校的核心价值观高度契合，由企业董事会与学术董事会共同内部监管，并会定期审核，确保政策能满足教职工与学生的全部需求。蓝带各层级人员均参与政策的制定与落地，以此提升全体师生对政策的认知度、理解度、认同感，确保政策合规执行。

蓝带学术政策按课程类型分类制定：

若你就读**职业教育课程**（如西餐烹饪三级证书），

请参考「厨艺艺术课程」相关政策；

若你就读**高等教育课程**（如商学士、工商管理硕士），

请参考「高等教育课程」相关政策；

注：**国际酒店管理硕士（MIHM）课程**有专属的政策要求，需单独查阅。

更多学术政策详情

[cordonbleu.edu/australia/academic-policies/en](http://cordonbleu.edu/australia/academic-policies/en)



**商标声明：**本手册中所使用的“蓝带（Le Cordon Bleu）”标识及文字，均为蓝带国际控股公司（Le Cordon Bleu International BV）在全球多国注册的商标，涵盖多类商品与服务范畴；同时，该商标在其他国家，还受反不正当竞争、仿冒等相关法律的保护。

**版权声明：**蓝带保留在未提前通知的情况下，对任意课程、费用、教学内容、入学要求、授课模式及其他相关安排，进行修改、调整或取消的权利。

澳洲教育署注册代码（CRICOS）：02380M | 职业教育注册代码（RTO）：4959  
本手册信息更新至：2025 年 8 月

## 入学咨询

### 大洋洲地区

#### 澳大利亚 总部

Level 2, D & E Block  
Days Road, Regency Park, South Australia,  
5010 Australia  
T: +61 8 8348 3000  
F: +61 8 8346 3755  
E: australia@cordonbleu.edu

#### 阿德莱德校区

Level 2, D and E Block,  
137 Days Rd Regency Park  
South Australia 5010  
T: +61 8 8348 3000

#### 布里斯班校区

111 Colchester Street, South Bank,  
Queensland 4101  
T: +61 7 3244 5965

#### 墨尔本校区

488 South Road, Moorabbin  
Victoria 3189  
T: +61 3 9559 3500

#### 悉尼校区

250 Blaxland Road, Ryde  
New South Wales 2112  
T: +61 2 8878 3100

#### 新西兰

Level 2, 52 Cuba Street, Te Aro  
Wellington 6011, New Zealand  
T: +64 (0)4 4729800 F: +64 (0)4 4729805  
E: nz@cordonbleu.edu

### 东南亚地区

#### 泰国

Le Cordon Bleu International Regional Office, Thailand  
Trendy Office Building Level 6, Room 12.  
Sukhumvit Soi 13 Klongtoey-Nua Wattana Bangkok  
10110, Thailand  
E: thailand@cordonbleu.edu

#### 印度尼西亚

Wisma 46 Kota BNI 48th Floor  
Jln. Jend Sudirman Kav. 1  
Jakarta. 10220 Indonesia  
M: +62811 900 421  
E: indonesiahub@cordonbleu.edu

### 南亚地区

#### 印度

德里国家首都辖区  
T: +91 9321771519

#### 孟买

T: +91 98198 78173

#### 金奈

T: +91 88844 00775

#### 海得拉巴

T: +91 84479 61198

#### 加尔各答

T: +91 84479 61198

E: india@cordonbleu.edu

#### 巴基斯坦

T: +92 335 4430432

E: india@cordonbleu.edu

#### 斯里兰卡

T: +91 98198 78173

E: india@cordonbleu.edu

#### 孟加拉国、尼泊尔、不丹

T: +91 88844 00775

E: india@cordonbleu.edu

### 北亚地区

#### 中国

2F, Building 1, No. 1458 Pu Dong Nan Rd Shanghai,  
China 200122  
T: +86 400 118 1895  
E: chinahub@cordonbleu.edu

#### 蓝带大中华区专属咨询

上海: T: +86 400 118 1895

微信: lecordonbleucust5

高雄: T: +886 800307688

中国香港: T: +852 61322706

#### 韩国

Le Cordon Bleu Korea RSU  
Suite 1714,  
Hanshin Intervalley  
24 West Bldg., 322 Teheranro  
Gangnam Gu, Seoul,  
06211 Korea  
T: +82 2 6204 5775 F: +82 2 2183 0583  
E: koreahub@cordonbleu.edu

### 北美地区

#### 美国

Le Cordon Bleu, Inc.  
1460 Broadway  
Lobby 1  
New York, NY 10036  
T: +1 212 641-0331  
E: howtoapplyusa@cordonbleu.edu



# MASTERY IN THE MAKING

## 蓝带澳大利亚校区 总信息

### 总部地址:

Level 2, D & E Block  
137 Days Road, Regency Park SA 5010

官方电话: +61 8 8348 3000

传真: +61 8 8346 3755

澳洲本土免费热线: 1800 064 802

官方邮箱: [australia@cordobleu.edu](mailto:australia@cordobleu.edu)

澳洲教育署注册代码 (CRICOS): 02380M

职业教育注册代码 (RTO): 4959

澳大利亚高等教育质量与标准署注册代码 (TEQSA): PRV12100

官方网站: [cordobleu.edu/australia](http://cordobleu.edu/australia)

官方社交账号: [lecordonbleuaustralia](https://www.facebook.com/lecordonbleuaustralia)

  [lecordonbleuaustralia](https://www.facebook.com/lecordonbleuaustralia)