



La Boutique

ル・コルドン・ブルー 季節の商品と新作のご紹介



Apple Galettes

アップルガレット

人気のガレットに新作「アップルガレット」ができました！ リンゴの名産地としても知られるフランス・ノルマンディー地方で作られ、リンゴの果肉と風味豊かなバター、AOP(原産地統制呼称) 取得のイズニー生クリームを使っています。リンゴやバターの芳醇な香りと深い味わい、ザクザクした食感が魅力のガレットをぜひご賞味ください。



Stollen

シュトーレン

毎年楽しみにしている方も多いのではないのでしょうか？ クリスマスの名物「シュトーレン」が今年も登場します。リキュールに漬けたフルーツやナッツをたっぷり入れて焼き上げたアルザスの伝統的レシピ。薄くスライスしてお召し上がりください。オンラインショップでは11月初旬より事前予約スタート。東京校併設のカフェでも販売します。

Café Le Cordon Bleu
東京校1F

10:00~19:00 (L.O.18:30) お問い合わせ: TEL.03-5457-2407
定休日: 月・火曜、年末年始、お盆 (月曜日が祝日にあたる場合は営業)
※営業時間・定休日は予告なく変更になる場合があります。

La Boutique | aboutique.jp
オンラインショップ

詳細 / お申し込み cordonbleu.edu/japan

ル・コルドン・ブルー 東京校

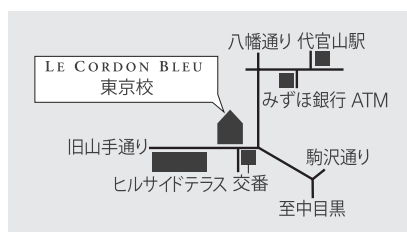
月~金 8:00~19:00 土・日・祝 9:00~17:00

0120-454-840

tokyo@cordonbleu.edu

〒150-0033 東京都渋谷区猿樂町28-13 ROOB-1
TEL.03-5489-0141 FAX. 03-5489-0145

アクセス
東急東横線代官山駅正面口 徒歩2分



Le Cordon Bleu Japan
SNS アカウント



facebook.com/
LeCordonBleuJapan



Twitter
lcbjapan



Instagram
lcbjapan

ル・コルドン・ブルー 神戸校

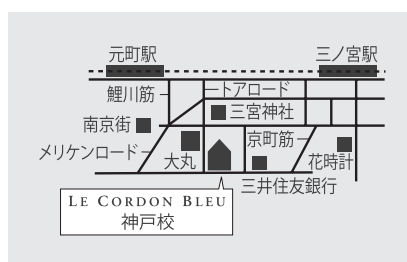
9:00~18:00

0120-138-221

kobe@cordonbleu.edu

〒650-0036 兵庫県神戸市中央区播磨町45
ザ・フォーティファイブス 6・7F
TEL.078-393-8221 FAX.078-393-8222

アクセス
JR元町駅 徒歩5分 / JR三ノ宮駅、阪急神戸三宮駅、
阪神神戸三宮駅 徒歩10分



LE CORDON BLEU
JAPAN

2019 Vol.19
AUTUMN

Le Cordon Bleu Japan JOURNAL

季節ごとの講座&イベント情報誌

cordonbleu.edu/japan



Le Cordon Bleu Japan News!

ル・コルドン・ブルー日本校より、
ホットな話題をお届けします。

立命館大学での模擬授業に200名以上が参加！

8月初旬、立命館大学びわこ・くさつキャンパスにて「オープンキャンパス2019」が開かれました。同大学の食マネジメント学部との企画で行った、ル・コルドン・ブルー「グローバル・カリナリーアーツ・アンド・マネジメント・プログラム」特別模擬授業には、保護者と訪れた高校生などのべ200名以上が参加。当校エグゼクティブ・シェフによる本番さながらの授業を存分に堪能していただきました。グローバル・カリナリーアーツ・アンド・マネジメント・プログラムは、立命館大学マネジメント学部との提携によって誕生した、ガストロノミーについて本格的に学ぶことができる日本初の試み。食科学の知見を培うとともに、マネジメント能力と実践的行動力を身に付け、さまざまな視点から「食」を総合的に理解できる、グローバルなプロフェッショナルの育成を目的としています。



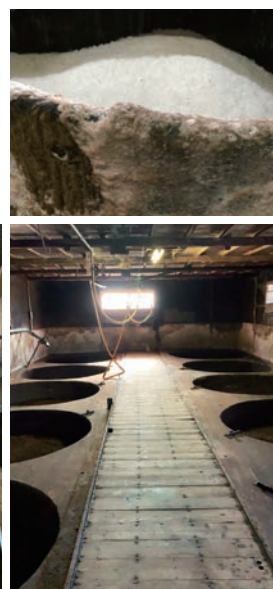
グローバル・カリナリーアーツ・アンド・マネジメントプログラムの詳細は
▶ <http://lcbl.eu/8xn>



日本の伝統的な食文化を体験する

日本料理講座では、定期的に日本の食文化を学ぶ校外学習を実施しています。7月は、「発酵」をテーマに茨城県を訪れ、醤油、日本酒、納豆といった、日本の昔ながらの発酵食品を手がける工場で、その伝統的な製法を間近で見学しました。今回訪問した黒澤醤油店、月の井酒造、水戸天狗納豆は、いずれも創業から百有余年を数える老舗ばかり。製造の空間その随所には、培われた長い歴史を感じさせる深みと重みがにじみ出ていました。日本文化、とりわけ和食文化に興味を持つさまざまな国籍の生徒たち。彼らの目に、今回の見学はどのように映ったのでしょうか。国内はもとより、海外においてもさまざまなマリアージュが生まれ、その多様な解釈が尽きることのない「日本の食材」。さらなる新境地へ続く扉を開くのは、みなさんです！

日本料理講座の詳細は ▶
<http://lcbl.eu/8xm>



出版を記念し、サブリーナ ベストを開講！

サブリーナ・レッスン菓子講座のレシピを集めた書籍が発刊されました。
これを記念して、人気メニューを集めた「サブリーナ ベスト」講座を開講します！
選りすぐりの41レシピを掲載した書籍が出版されました。
それぞれの菓子の作り方プロセスを一つひとつ写真付きで説明しているので、実際にレッスンを受けているようなわかりやすさ。基本となる生地やクリーム of の作り方も丁寧に解説しています。今学期行われる「サブリーナ ベスト」では、菓子講座は書籍から、料理・パン講座は過去に行われた講座の中から特に人気のメニューを厳選しています。どうぞお楽しみに！(→P5, P6)

「ル・コルドン・ブルー フランス菓子の基本と四季のレシピ」
世界文化社刊/2,100円(税別)



デビュー・レッスン、サブリーナ・レッスン他を初めて受講する方へ ル・コルドン・ブルーの1日講座(ショートコース)受講の流れ

初めての方でもご参加いただける、1日や短期間で受講できる講座(ショートコース)を多数ご用意しています。
受講当日の流れは、ウェブページをご参照ください。

1日講座(ショートコース)受講の流れ ▶
<http://lcbl.eu/8xh>



International Chef's Day Recipe : Coffe fusion

10月20日はインターナショナル・シェフズ・デイ！シェフズ・デイを祝って、
ル・コルドン・ブルーのシェフが素敵なレシピを開発しました。

「インターナショナル・シェフズ・デイ」は、各国シェフが参加する世界司厨士協会連盟(WACS=World Association of Chefs' Societies)によって提唱され、毎年10月20日に様々なイベントを開催しています。ル・コルドン・ブルーのレシピは「コーヒー・フュージョン」。コーヒーのクレームにクレーム・ブリュレやアーモンドとレモンのパヴェ等を合わせ、コーヒーの泡とメレンゲで飾ったお菓子です。作り方は

<http://lcbl.eu/8xi>



料理未経験者/初心者

Début デビュー・レッスン

「デビュー・レッスン」は、料理未経験者・初心者を対象にしたフランス料理 / 菓子 / パンの基礎を学べる月1回 × 3ヵ月の体験コース。1回のレッスンが料理・菓子は2時間（2020年1月から2.5時間）、パンは3時間です。

※ご自身の作品はお持ち帰りいただき、シェフの作品を試食します。
※2020年1月より料理・菓子の各レッスンが2.5時間になり、さらに充実した内容にリニューアルされます。
※食器協力(1～3月): REVOL日本事業部

受講料 35,000円 ※3レッスン分です※料金は税込金額です

デビュー・レッスン受講の仕組み

受講例 フランス料理コース 11月スタートの場合

11月日曜クラス ▶ 12月日曜クラス ▶ 1月日曜クラス

1セット

- 月1回 × 3レッスンが1セットです。
- どの月からでもスタート可能です。
- スタート月から3ヵ月連続で受講していただきます。
- 同コース / 同曜日の3レッスンとなります。

※料理と菓子など、異なるコースのレッスンを組み合わせることはできませんのでご注意ください。

満席になり次第締め切りますので、お早目にお申し込みください

※各月のお申し込み開始は、本校ウェブサイトにて順次発表します。満席となった場合、募集のない月もあります。※日程は予告なく変更される場合がありますので、必ずウェブサイトでご確認のうえ、お申し込みください。

デビュー・レッスン参加者の声

レッスンの進み方が早く、ついて行くのが少し大変でしたが、シェフの説明はとてもわかりやすかったです。美味しく作るコツや「なぜそうなるのか？」を丁寧に解説してもらえたので、練習してみました。という気持ちになりました。どうしてこのレシピが生まれたか、作り方や食べ方の地方による違いなど、料理の背景も学ぶことができ、作ることが一層楽しくなりました。本場フランスにも行ってみたいくなりました！



田中 祐里那さん

🕒2020年1月から料理・菓子のレッスン時間が2時間から2.5時間になります

月1回
×
3
レッスン

Cuisine



10月 魚介類と鶏肉のパエリア
カタロニア風

東京校 10/26(土)10:00-12:00
10/20(日)10:00-12:00



11月 ポークソテー、
リヨン風ジャガイモ添え

東京校 11/23(土)10:00-12:00
11/24(日)10:00-12:00



12月 牛フィレ肉のソテー
ペリゴールソースドフィネ風
ジャガイモのグラタン

東京校 12/14(土)10:00-12:00
12/22(日)10:00-12:00

Pâtisserie



10月 リンゴパイ

東京校 10/19(土)10:00-12:00
10/27(日)10:00-12:00



11月 ティラミスと栗のマドレーヌ

東京校 11/30(土)10:00-12:00
11/17(日)10:00-12:00



12月 栗のタルト クリスマス仕立て

東京校 12/21(土)10:00-12:00
12/15(日)10:00-12:00

神戸校 10/13(日)14:00-16:00

神戸校 11/24(日)14:00-16:00

神戸校 12/22(日)14:00-16:00

Boulangerie



10月 フスマ入りバゲット/
編み込みブリオッシュ

東京校 10/14(月)15:30-18:30



11月 オリーブ入りのパン/
パン・ピザ

東京校 11/11(月)15:30-18:30



12月 パネトーネ風ブリオッシュ/
クリスマス用のフガス

東京校 12/9(月)15:30-18:30

神戸校 10/13(日)10:00-13:00

神戸校 11/10(日)10:00-13:00

神戸校 12/1(日)10:00-13:00



1月 鶏のフリカッセ
月 コック・オ・ヴァン風
赤ワイン煮込み

東京校 1/18(土)9:30-12:00
1/26(日)9:30-12:00



2月 ソバ粉のガレット スモークサー
月 モン・ボウレン草、カマンベール/
ハム、チーズ、マッシュルーム

東京校 2/29(土)9:30-12:00
2/23(日)9:30-12:00



3月 タラのボワレ 空豆のラグー
月 赤ピーマンソース

東京校 3/21(土)9:30-12:00
3/22(日)9:30-12:00



1月 ボンボン・ショコラ

東京校 1/25(土)9:30-12:00
1/19(日)9:30-12:00



2月 ガトー・ショコラ イチゴと
月 紅茶のコンフィチュール

東京校 2/22(土)9:30-12:00
2/16(日)9:30-12:00



3月 イチゴのロールケーキ

東京校 3/14(土)9:30-12:00
3/8(日)9:30-12:00

神戸校 1/19(日)14:00-16:30

神戸校 2/16(日)14:00-16:30

神戸校 3/8(日)14:00-16:30



1月 ショウガとユズのブリオッシュ
月/プチ・パン ファンテジー

東京校 1/20(月)15:30-18:30



2月 チョコレートとノワゼットの
月 パン・オ・レ/自家製酵母の
プチ・バタール

東京校 2/10(月)15:30-18:30



3月 パン・オ・レザン・エスカルゴ/
月 バゲット・ヴィエノワーズ・
アールグレイ風味

東京校 3/23(月)15:30-18:30

神戸校 1/19(日)10:00-13:00

神戸校 2/16(日)10:00-13:00

神戸校 3/1(日)10:00-13:00

料理経験者

Sabrina サブリナ・レッスン

フランス料理 / 菓子 / パンの世界を深く学びたい方のためのサブリナ・レッスンは、今年開講 10 周年。今回はこれまでの講座から特に人気の高いメニューを厳選した「サブリナ ベスト」でお届けします。サブリナ・レッスンの粋を体験できる貴重な機会です。

※ご自身の作品はお持ち帰りいただき、シェフの作品を試食します。



料金は税込金額です

満席になり次第締め切りますので、お早目にお申し込みください

1日
講座

CUISINE



牛フィレ肉のロティ 秋のガルニチュールを添えて、ソース・シャスール

牛肉の下ごしらえや加熱方法、ドフィネ風ジャガイモのグラタン、エシャロット、キノコ、仔牛のフォンで作るソースの作り方を学びます。

※作成予定数:6名分

講座時間 3時間 受講料 15,000円

東京校 12/14(土) 13:00-16:00【日・英】

神戸校 11/13(水) 10:00-13:00【日】



鶏のロティ、フォワグラと栗のファルス、クリスマスのガルニチュールを添えて

クリスマスの食卓の主役、鶏のロティを作ります。フォワグラと栗を鶏に詰める技術、タコ糸のかけ方(ブリダージュ)を学びます。トリュフ入りのペリグーソースを作り、クリスマスの晚餐用に盛りつけます。

講座時間 3時間 受講料 18,000円

※作成予定数:4名分

東京校 12/22(日) 13:00-16:00【日・英】

神戸校 12/11(水) 10:00-13:00【日】

PATISSERIE



タルト・タタン サブリナ最新本に掲載されています!

秋といえばリンゴの菓子。なかでも人気なのが、じっくり火を入れた大ぶりのリンゴと香ばしい生地がマッチするタルト・タタンです。パート・プリゼを使い、この菓子ならではの“ひっくり返す”技にも挑戦しましょう。

※作成予定数(φ20cm):1

講座時間 3時間 受講料 14,000円

東京校 12/15(日) 13:00-16:00【日・英】

神戸校 11/24(日) 10:00-13:00【日】



スパイスを効かせた赤ワインと洋ナシのビュッシュ・ド・ノエル

ピスタチオのダコワーズ、バニラのムース、赤ワインと洋ナシのジュレとグラサージュで、色彩豊かに仕上げるビュッシュ・ド・ノエル。ピーナッツのサブレで歯触りを加えます。

※作成予定数:1

講座時間 3時間 受講料 15,000円

東京校 12/22(日) 9:30-12:30【日・英】

神戸校 12/22(日) 10:00-13:00【日】

BOULANGERIE



ポム・ローズ、米粉のパン

薄切りリンゴでバラの花の優美な姿を表したクロワッサン生地のタルトは、ため息の出る美しさ。ライス・パフを散りばめた米粉100%のパンは、粉糖で着物を思わせる和のデザインに。

※作成予定数 ポム・ローズ:4、米粉のパン:2

講座時間 4.5時間 受講料 17,000円

神戸校15周年記念対象講座

東京校 12/8(日) 11:30-16:00【日】

神戸校 11/24(日) 10:00-14:30【日】



シュトーレン、クグロフ、ミニバゲット

ドライフルーツがたっぷり入ったシュトーレン。クリスマスの飾り付けをしたクグロフ。トラディショナルなバゲットを学びます。

※作成予定数 シュトーレン:2、クグロフ:1、バゲット:6

講座時間 6時間 受講料 28,000円

東京校 12/22(日) 9:30-16:00【日】

神戸校 12/15(日) 10:00-17:00【日】

Séries Professionnelles プロフェッショナルシリーズ

第一線で活躍中のシェフから最新のテクニックを学ぶことによって、調理技術の向上や食材の知識を深め、“食の世界”で活躍するための応用力を身につけます。
「ワークショップ」「マスタークラス」「食材研究」から構成される公開講座です。

Workshops ワークショップ

※レシビはありません。

ル・コルドン・ブルーのシェフ講師による専門的な実技講座です。通常のメニューを仕上げる講座と違い、技術力の修得を目的とし、料理、菓子、パンそれぞれに設定するテーマで実技のスキルアップをサポートします。

CUISINE



料理の基本実技：
スフレの基本テクニック

主菜からデザートまで幅の広い伝統的フランス料理、スフレ。それぞれの違いと基本的な作り方、さらに副材料でアレンジしたバリエーションまで学びます。

※一部お持ち帰り可

レベル：1

講座時間 3時間 受講料 8,000円

東京校 11/24(日) 13:00-16:00【日・中】

PÂTISSERIE



製菓の基本実技：
絞り袋の使い方

練習用のクリームを使って、代表的な口金と絞り袋の取り扱い方の基本技術を学びます。

※お持ち帰り不可

レベル：1

講座時間 2時間 受講料 5,000円

東京校 11/17(日) 13:00-15:00【日・中】

BOULANGERIE



製パンの基本実技：
ファソナージュ、クープ、
キュイッソン

フランスパンの代表的な6種類のファソナージュ(発酵生地入りバゲット/バゲット・トラディション/タバティエール/ファンデュ/オーヴェルニャ/バタール)とクープの入れ方を学びます。

※お持ち帰り可

レベル：2

講座時間 4時間 受講料 8,000円

東京校 12/9(月) 10:00-14:00【日】

神戸校 12/1(日) 14:00-18:00【日】

Cheese チーズ講座

チーズプロフェッショナル協会(C.P.A.)と提携し、ル・コルドン・ブルー独自の講座として開発されたプログラム。チーズ業界で活躍する講師陣による、専門的で質の高い内容を楽しく身につけられる講座です。



C.P.A.チーズ検定取得講座

全3日間の「チーズ検定取得講座」は入門編としてもおすすめの内容です。ワインとチーズのテイスティングもあり、毎回チーズは5～7種類を試食します。

講座時間 2時間 全3回 受講料 28,500円

	開講日	曜日	時間
東京校	2/22, 2/29, 3/7	土曜	13:30-15:30

料金は税込金額です

満席になり次第締め切りますので、お早目にお申し込みください

Level of Difficulty 講座の難易度	調理・製菓・製パンの知識と 技術力を高めたい方対象 レベル：1	本校在校生及び調理・製菓・ 製パン学校の生徒対象 レベル：2	調理・製菓・製パン学校卒業生及び 現在プロとして働いている方対象 レベル：3
-------------------------------	---------------------------------------	--------------------------------------	--

Master Classes マスタークラス

ル・コルドン・ブルーがその技術力の高さで注目する海外・国内の料理、菓子、パンのシェフを特別講師として招聘し開催する講座です。講師それぞれのテクニックを間近に見ながら学ぶことのできる貴重な機会です。

PÂTISSERIE

東京校

実演



Frédéric Madeline

フレデリック・マドレーヌ

レベル：2

「ル・ポミエ」オーナーシェフパティシエ。ノルマンディー出身。1980年、ナントのパティスリーショコラティエ「フルニエ」にてキャリアをスタート。「ホテル・メリディアン・パリ」、ミシュラン二つ星「ローラン」、メルボルン「ミエタス」等で腕を磨き、1990年にミシュラン三つ星「レスペランス・マーク・ムノー」



のシェフパティシエに就任。その後、「ダロワイヨ・フランス」を経て、1999年「ダロワイヨ・ジャポン」のシェフパティシエに。2005年、世田谷に「ル・ポミエ」オープン、現在は2店舗を経営。フランス政府より農事功労賞シュバリエ他、受賞多数。今講座ではダコワーズに青りんごのムースとキャラメリゼしたりんごのソテーを合わせた、シェフのスペシャリテ「ポミエ」と、洋梨のジュレを栗のムースで包んだ「マロンポワール」の2品を実演で学びます。

講座時間 3時間 受講料 7,000円

11/30(土)14:00-17:00【日】

Master Class Wagashi 和菓子

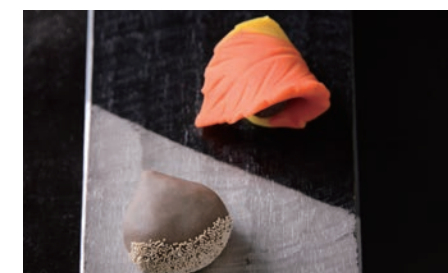
和菓子のシェフをお招きしてのマスタークラス。日本の伝統的な技術から食材の知識まで学ぶことのできる講座です。

練り切り

色や形で季節感を表現した練り切り。秋学期では「紅葉」「栗」の2品を作ります。基本的な成形、切り分け、着色など、創作的な美しさを生み出す、繊細な細工について学びます。

実習・講座時間 3時間 受講料 9,500円

レベル：1



東京校

神戸校



山口 彦之 やまぐち ひこゆき

1884年創業の老舗、銀座「空也」の五代目。自身の和菓子ブランド「空いろ」も好調な、和菓子界の最も若いリーダーの一人です。

12/1(日) 13:00-16:00【日・中】



花井 芳太郎 はない よしたろう

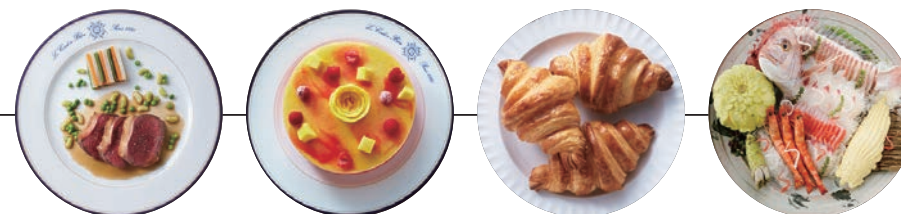
1949年創業、名古屋の老舗和菓子処「亀屋芳広」の三代目。尾張名古屋の菓子文化の継承と創造に力を注いでいます。

12/8(日) 14:00-17:00【日・中】

本科講座 Diplôme ディプロム

料理講座 / 菓子講座 / パン講座の上級コースを修了すると、「料理ディプロム」「菓子ディプロム」「パンディプロム」がそれぞれに授与されます。

※各課程には、実演・実習またはアトリエ形式による講座数を記載しています。



CUISINE

フランス料理講座・修了課程

伝統・地方料理から現代の分子料理まで、プロの現場では製作する機会の少ないメニューも課題として取り上げ、体系的に技術を修得し、応用力をつけます。上級では生徒がチームを組み、料理を提供するイベントも主催。

初級
182.5時間/全30回
基本的な調理技術や
厨房における管理技術を学ぶ



中級
181時間/全30回
ビストロノミーの手法で
地方料理を学習し、技術を磨く



上級
179時間/全30回
より高級な食材を使い、
高度な技術を創造的に生かす

全修了／料理ディプロム

PÂTISSERIE

フランス菓子講座・修了課程

菓子のルーツから素材の組み合わせ、調理から装飾の技術、プレゼンテーションまで体系的に学びます。レシピ開発や表現力の修得を最終課題に設定し、生徒による菓子イベントも行います。

初級
162.5時間/全26回
製菓の基礎的な技能・知識を
確実に身につける



中級
161時間/全26回
伝統菓子から地方菓子、
現代菓子までトータルに学ぶ



上級
162時間/全25回
チョコレートや餡細工など
高度な菓子芸術や、
レシピ開発を学ぶ

全修了／菓子ディプロム

BOULANGERIE

フランスパン講座・修了課程

バゲットなどの食事パンからクリームやフルーツを合わせるヴィエノワズリーなど、種類やレシピの構成、パンづくりの技術について総合的に学ぶ講座です。

初級
121.5時間/全20回
パンのこね方と成形を中心に
基本材料の理解と
基礎技術を学ぶ



上級
120時間/全20回
自家製の発酵や高度な
成形技術とレシピ開発を学ぶ



全修了／パンディプロム

JAPANESE CUISINE

日本料理講座・修了課程

日本料理の技術と調理法に加え、食材や調理道具、器についての知識、伝統料理から郷土料理、現代料理まで学ぶほか、業界視察もプログラムに組み込まれ、日本料理に対する理解を総合的に深める講座です。

基礎
129時間/全22回
日本料理の基礎的な調理技術、
和包丁の使い方等を学ぶ



初級
135時間/全23回
技術をさらに磨き、盛付けや
食材に対する意識を深める

中級
135時間/全23回
より高度な技術に加え、
伝統的料理と郷土料理を学ぶ



上級
132時間/全23回
学んだ技術を創作料理に活かし、
職業的スキルを磨く

全修了／日本料理ディプロム

Grand Diplôme グラン・ディプロム

料理、菓子講座をそれぞれ上級まで修了すると、栄誉あるグラン・ディプロムが授与されます。「グラン・ディプロム」は、常に変化する料理関連業界で、生涯を通じて有効な技術力の証明となります。



料理
ディプロム

+

菓子
ディプロム

▶▶

グラン・
ディプロム

LESSON METHODOLOGY 教育メソッド



実演授業 デモンストレーション

シェフの実演を見ながら学ぶ、講義スタイルの授業。



実習授業 プラクティカル

シェフの指導に沿って、実際にプロ仕様のキッチンで実践する授業。



アトリエ形式

シェフの指導に沿って、実際にプロシェフの手元を間近に見ながら実習するアトリエ形式の授業。

School Information

スクールインフォメーション

学校説明会 ● 所要時間：約2時間 ● 参加費：無料 ※事前にご予約下さい。

「ル・コルドン・ブルーってどんな学校なの？何が学べるの？」そんな疑問にお答えします。体験授業や校内見学で、学校の雰囲気、授業のクオリティを体感してください。学校説明会にはシェフ講師陣による実演授業の体験のほか、校内を巡っての授業見学も盛り込まれており、学校の設備や生徒たちの様子もご覧いただくことができます。質問や不安なことに対しても、スタッフやシェフ講師が丁寧にお答えします。



コース		日付・曜日	時間
東京校	全講座対象 (実演 キッシュ・ロレーヌ) 【日・英】	10/20(日)	13:30~15:30
	全講座対象 (実演 サブレ・ア・ラ・ボッシュ) 【日】	10/26(土)	13:30~15:30

個別入学相談【参加費：無料】



個別に実施する学校説明会です。スクールスタッフが校内を案内しますので、実際に本科生が受講している実演・実習授業の様子をご見学ください。
※予約制。右記以外の時間については、お問い合わせください。

東京校		【日】【英】【中】
平日	10:30~、13:30~	
週末	11:00~、15:00~	
神戸校		【日】【中】
平日・週末	11:00~、15:00~	

東京校



神戸校



お問い合わせはこちらへ▶

本科ディプロム 開講学期 2020年冬学期の申し込み締め切り：2019年11月15日(金)

東京校	料理ディプロム			菓子ディプロム			パンディプロム			日本料理ディプロム	
	平日クラス(週4~6日)	週末クラス(週1日)		平日クラス(週4~5日)	週末クラス(週1日)		平日クラス(週3~4日)	週末クラス(週1日)		平日クラス(週4~5日)	
言語	日 英 中	日・英		日 英 中	日・英		日 英 中	日		日 英	
冬学期(1月)		○	○		○	○		○	○		
春学期(4月)	○	○	○	○(土曜)	○	○	○		○	○(土曜)	○
夏学期(7月)		○	○	○	○	○		○	○		
秋学期(10月)		○	○	○	○	○	○(土曜)	○	○	○	○
ディプロム取得までの期間	6ヶ月	1年半		6ヶ月	1年半		3ヶ月	1年		6ヶ月	

神戸校	料理ディプロム		菓子ディプロム		パンディプロム	
	平日クラス(週4~6日)	週末クラス(週1日)	平日クラス(週4~6日)	週末クラス(週1日)	平日クラス(週3~4日)	週末クラス(週1日)
言語	中	日	中	日	中	日
冬学期(1月)			○			
ディプロム取得までの期間	6ヶ月	2年	6ヶ月	9ヶ月	3ヶ月	1年

※講座や言語によって開講時間、クラスタイプが異なります。ご希望の学期に一年中お申込みいただけますので、お早目にご相談ください。詳細についてはウェブサイトまたは各スクール宛にフリーダイヤル、メールにてお問い合わせください。言語は日:日本語、英:英語、中:中国語を示しています。

Student Event

本科生によるイベント

本科講座では授業の一環として、毎学期、生徒が主催するイベントを行なっています。生徒にとって授業を通して身につけた知識や技術、学習成果を披露する晴れの舞台です。本科生の努力の結晶ともいえるイベントにどうぞ参加ください。

※入場料等の詳細は、ウェブサイトでご確認ください。

Dîner Gourmand フランス料理講座

フランス料理上級課程に在籍する生徒がレストランオペレーションを実習から学ぶことを目的としたイベントです。メニューの決定、作業計画等の準備から調理まで生徒自身で行い、5品からなるフランス料理のコースをゲストに提供します。

	コース	日付・曜日	時間
東京校	中国語クラス	10/25(金)	18:15~20:00



Salon de Pâtisserie フランス菓子講座

フランス菓子上級課程の生徒が主催するイベントです。チームによる共同作業と商業用の多種類・大量の菓子制作を経験することを目的とし、ミニケーキ、ボンボン・ショコラなどのお菓子約30種類をビュッフェスタイルで提供します。

	コース	日付・曜日	時間
東京校	日本語・英語 中国語クラス	11/28(木)	14:30~16:30
神戸校	中国語クラス	11/22(金)	14:00~16:00



Pain Buffet フランスパン講座

フランスパン上級課程の生徒によるイベントです。クラスごとにテーマを決めて、様々な種類の一口サイズのパンやピエスを作り、ゲストに試食していただきます。テーブルや会場の飾りつけなど、プレゼンテーションにも注目です。

	コース	日付・曜日	時間
東京校	中国語クラス	12/17(火)	18:30~19:30



本科講座で学び、身につけたことをベースに食の世界へ羽ばたく卒業生たち。様々に輝くその活躍を紹介します。

レストランアルバイト→一流フランス料理店 でのキャリアをスタート



穴倉 ヨナタン 東京校 2019年 料理ディプロム修了
ピエール・ガニエール/ANAインターコンチ
ネンタルホテル東京 勤務
https://anaintercontinental-tokyo.jp/pierre_gagnaire

「目指す方向、目標がある人にとって、ル・コルドン・ブルーは理想的な環境です。なぜなら、短期間で効率的に基本を身につけることができるからです。」そう語るのは、日本人の母とイスラエル人の父を持つヨナタンさん。故郷イスラエルで日本料理店を経営していたお父様の影響もあり、幼い頃から料理することに興味があったという。高校を卒業し兵役を務めた後、いくつかのレストランで仕事をし、本格的に食の世界を目指そうと考えた時、ル・コルドン・ブルー ロンドン校の元シェフ講師である知人に、東京校で学ぶことを勧められる。充実した講座内容とシェフの指導に意欲が高まり、授業とレストランのアルバイトの2本立てというハードな日々を乗り越え、ディプロムを取得。その後、研修プログラムを利用し、ピエール・ガニエールでインターンを経験すると、その働きが認められ、研修期間終了と同時に就職が決まる。「今は頑張る時期。将来の夢はその後に。」と、静かに闘志を燃やすヨナタンさんの転身物語は…



大手電機メーカーOL → 自家製パン教室主宰 YouTuber



松尾 美香 2009年 バンディプロム取得

東京 駒込 自家製酵母パン教室「Orangerie(オランジュリー)」
<http://orangerie-brave.com>
YouTube : Orangerie Mika

のべ1万人以上の生徒さんたちが全国各地から通う人気の自家製パン教室。クリスマスメニューのシュトーレンには、なんと86人のキャンセル待ちが出たそう。主宰する松尾美香さんの教室は、すっきりと整えられた清潔な空間。現在、週末の対面レッスンをを行うほか、遠方や海外在住の方にも対応したオンライン講座を開講中。そして、毎日1本!の動画をYouTubeにアップされています。撮影から編集まで、すべてを自身でこなすという自他ともに認めるYouTuber。一度に2、3本のコンテンツを撮影し、パン作りの合間を縫って編集作業をこなすという毎日。「昔から、ながら作業が得意なんです!」と言いますが、とてもマネできるものではありません。来年の春には著書の出版も控えているという、多忙な彼女の転身物語は…



不動産デベロッパーOL → 第一線で活躍する菓子研究家



SAWAKO 2011年 菓子ディプロム取得

東京目黒区、菓子教室「Fait Beau Tokyo(フェ・ボウ・トウキョー)」<http://faitbeau.com>

都会の喧騒から一歩足を踏み入れると、そこはまるでお菓子のよう甘い空間。高台に位置するマンションの一室が、菓子研究家SAWAKOさんのアトリエ。窓からの

素晴らしい眺望には、訪れる生徒さんたちの気分も自然に高揚するよう。さまざまな洋菓子を手がける彼女。とりわけ、カップケーキ作りの評価は高い。意外なことにきっかけは「他人がやっていなかったから…」というシンプルな理由。見た目の美しさや可愛らしさに加え、フランス菓子のセオリーをベースにしたレシピは、日本人の味覚にマッチする。大学と海外留学で習得した堪能な英語で、外国人生徒のレッスンにも力を入れている。SAWAKOさんのレッスン目当てに来日される方も多く、生徒の半分は外国人とのこと。「東京という場所にしながら世界と触れ合えることは、とても魅力的!」と微笑む。現在メディアへのレシピ提供やレシピ本出版、商品開発の提案やイベント出演など活躍するSAWAKOさん、彼女の転身物語は…

