



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

カリナリーアーツ



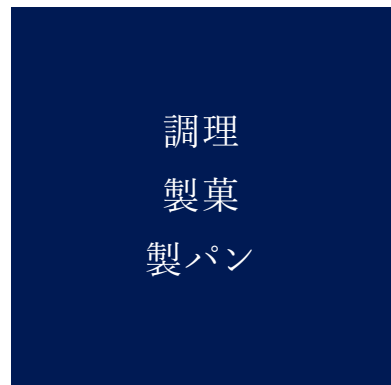
ホスピタリティ
&
レストランマネジメント



ワイン
&
ビバレッジ



調理
製菓
製パン



栄養学
プラントベース



ガストロノミー
&
ツーリズム



cordonbleu.edu

「卓越性、革新性、成功」

126年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か国、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。研修プログラムは、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・ブルーの研修プログラムは、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か国、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学んでいます。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。ペルーのガストン・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・ウオンなどは、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。

大変光栄に思っています。

André J. Cointreau,
Le Cordon Bleu President




数字で見る ル・コルドン・ブルー



30 以上の
教育機関



20 か国



20,000

毎年卒業する
学生数



100 以上の国籍



18 の大学間提携

ル・コルドン・ブルーについて

2-7

沿革
1895年創業以来の、卓越した教育
研究所の設立理念
受賞歴
ル・コルドン・ブルーが選ばれる理由

キャリア

8-11

卒業生のサクセスストーリー
チャンスの数々

カリナリーアーツ・プログラム

12-16

グラン・ディプロム
フランス料理ディプロム
フランス菓子ディプロム
パンディプロム
栄養、健康 & ガストロノミー・プログラム
世界の料理プログラム（メキシコ、ペルー、スペイン、タイ、日本）

ホスピタリティ・カリナリー マネジメント・プログラム

17-21

カリナリーマネジメント ディプロム
調理師養成のための上級ディプロム
国際レストラン・マネジメント ビジネス学士号
国際ホテルマ・ネジメント ビジネス学士号
国際ホスピタリティ・マネジメント ビジネス学士号
ホスピタリティ&観光・マネジメント ビジネス学士号
総合食品科学 栄養学 学士号
栄養補給と産業工学 食品産業工学 学士号
カリナリーイノベーション・アンド・マネジメント 修士号
ホスピタリティビジネス経営学 修士号
応用ホスピタリティ・マネジメント 修士号
経営学 修士号

ワイン・ビバレッジプログラム

22-23

ワインと経営 ディプロム
ワイン、ガストロノミー、ワインのマネジメント ディプロム
ワイン集中講座 ディプロム
ワインとビバレッジ研究 サーティフィカおよびディプロマ
ワイン、スピリッツ、その他のビバレッジ ショートコース

生涯教育とビジネスコンサルティング

24

オンライン学習プログラム

25

ショートコース

26

ラ・ブティック

28

メディア・出版物

29

ル・コルドン・ブルー レストラン&カフェ

31

ご案内

32

History

「ル・コルドン・ブルー」（フランス語で青いリボンの意）の名がガストロノミーと結びつけて使われるようになったきっかけは、16世紀フランス王・アンリ3世の聖霊騎士団に由来しています。騎士団のメンバーはブルーのリボンで結ばれた十字架をかけていたことから「コルドン・ブルー」と呼ばれ、彼らの儀式で供された晩餐の豪華さから「ル・コルドン・ブルー」の名が広く知られ、名声を得るようになったのです。

料理学校としてのコルドン・ブルーは1895年にパリに創設されました。創設者はジャーナリストであり料理雑誌「ラ・キュイジニエール・ル・コルドン・ブルー」の発行者であったマルテ・ディステル。1895年当時の最新式電気コンロを使って行われた第一回の料理デモンストレーションは、雑誌のプロモーションと学校創設の発表を兼ねて開催されました。このデモンストレーションが反響を呼び、ル・コルドン・ブルーの評判は瞬く間に世界に広まりました。20世紀初頭、ル・コルドン・ブルー校はパリで高い評価を得て、「コルドン・ブルー」出身であることは優秀なシェフであることを意味するようになりました。素晴らしいシェフたちが授業を担当したことにより世界的な名声もより一層高まり、その結果、世界中から学生が集まりました。

今日、ル・コルドン・ブルーは世界20カ国に30校以上を擁し、年間およそ2万人の学生が学んでいます。授業を担当するのは、ミシュランの星付きレストラン出身者や、権威ある技術コンクールで優勝した者、フランス国家最優秀職人賞 (meilleur ouvrier de france) を持つものなど実績のあるシェフばかりです。シェフ講師は伝統的なフランス料理共に現代的でインターナショナルな調理技術の知識を学生に伝えています。

1895 フランスのジャーナリスト、マルテ・ディステルがパリにて料理雑誌「La Cuisinière Cordon Bleu」を創刊。10月には、購読者を対象に、ル・コルドン・ブルー初の料理教室を開催。

1897 ル・コルドン・ブルー・パリに初のロシア人学生を迎える。

1905 ル・コルドン・ブルー・パリ、初の日本人学生を育成。

1914 ル・コルドン・ブルーは、パリに4つの校舎を構える。

1927 日刊紙「ロンドン・デイリー・メール」がル・コルドン・ブルー・パリを訪問した際の記事を掲載。“各クラスに8つの異なる国籍の学生がいるのは珍しいことではない”と記される。

1931 アンリ＝パルカスのもとでル・コルドン・ブルー・パリを修業したローズマリー・ヒュームとディオネ・ルカスが、レストラン「レコル・デュ・ブチ・コルドン・ブルー」と「オー・プティ・コルドン・ブルー」をロンドンにオープン。

1942 ディオン・ルカスがニューヨークにル・コルドン・ブルーの学校とレストランを開校。また、ベストセラー『コルドン・ブルー料理本』の著者でもあり、女性として初めてアメリカでテレビの料理番組の司会を務める。

1948 ル・コルドン・ブルーは、ヨーロッパに派遣された若いアメリカ兵に専門的なトレーニングをした施したことで、米国国防総省の認定を受ける。アメリカ元戦略情報局に勤めていたジュリア・チャイルド がル・コルドン・ブルーのパリ校で研修を開始する。

1953 ル・コルドン・ブルー・ロンドンが、女王エリザベス2世の戴冠式晩餐会で振る舞われたレシピ「コロネーション・チキン」を考案。



1954 オードリー・ヘプバーン主演の映画『サブリナ』の大ヒットにより、ル・コルドン・ブルーの名声はますます高まる。



1991 ル・コルドン・ブルー・ジャパンが東京、神戸に開校。「日本の小フランス」と呼ばれるようになる。

1996

ニューサウスウェールズ州政府の要請により、オーストラリアのシドニーにル・コルドン・ブルーを開校し2000年のシドニーオリンピックに向けてシェフを育成。

2006

ル・コルドン・ブルー・タイランド校がデュシットインターナショナルと提携して開校。

2011

ル・コルドン・ブルー・マドリッド校がフランシスコ・デ・ビトリア大学との提携により開校。ル・コルドン・ブルーがオーストラリアで初のオンラインプログラムを開始。

2013

ル・コルドン・ブルー・タイランドが、アジアにおいてのベスト・カリナリー・スクール賞を受賞。

2016



ル・コルドン・ブルー・パリがセーヌ河畔に移転セーヌ川のほとりに移転。息をのむような、革新的で環境に配慮した教育機関に生まれかわる。

2019

フィリピンのアテネオ・デ・マニラ大学と提携し、ル・コルドン・ブルーを開校。タイのル・コルドン・ブルーはバンコク中心部の最新キャンパスに移転。

Celebrating
125
YEARS
with you!



1984

9145年からパリ校の校長を務めていたエリザベス・ブラサールより、レミ・コアントローグループ創業一族であるコアントロー家がル・コルドン・ブルーを引き継ぐ。

1988

ル・コルドン・ブルー・オタワ校が開校。ヨーロッパ以外で初のキャンパスとなる。

1995

創立100周年を迎える。

2003

ル・コルドン・ブルー・ペルー校が拡大され、ペルーを代表する料理学校となる。

2009

メルル・ストリープがル・コルドン・ブルー・パリの卒業生、ジュリア・チャイルドを演じた映画「ジュリー&ジュリア」。その公開に、ル・コルドン・ブルー各校が携わる。



© Sony Pictures

2012

ル・コルドン・ブルー・マレーシアが、サンウェイ大学校と提携し、ル・コルドン・ブルー・マレーシアを開校。ル・コルドン・ブルー・ニュージーランドがウェリントンにオープン。

2015

ル・コルドン・ブルーが世界中で120周年を迎える。

2018

ル・コルドン・ブルー・ブラジルがリオデジャネイロとサンパウロにキャンパスを開設。ル・コルドン・ブルー・パリが学士号のためパリ・ドフィーヌ大学と提携。ル・コルドン・ブルー・ペルーは、大学としての地位を獲得。

2020

ル・コルドン・ブルーが教育界で125周年を迎え、リオ・デ・ジャネイロにレストラン「シグネチャーズ」をオープン。ル・コルドン・ブルーはオンラインでの高等教育プログラムを開始。

2022

ル・コルドン・ブルーが、パリのコンコルド広場にある、象徴的なオテル・ドゥ・ラ・マリニで料理のワークショップや会議を開催するため、フランス文化省に選ばれる。ル・コルドン・ブルーがロンドンにレストランCORDをオープン。

1895年創業以来の卓越した教育



126年を経て、ル・コルドン・ブルーは、パリの小さな料理学校から、料理業界における伝統と卓越性を提供する世界有数の料理学校ネットワークへと発展しました。この基盤の上で、ル・コルドン・ブルーは、フランス料理界の名士から受け継いだ技術とノウハウを、フランス国内外に伝授し、定着させることに貢献しています。

ル・コルドン・ブルーのDNAには、次世代におけるレベルの高いシェフやホスピタリティマネージャーをトレーニングし、輩出する教育へのイノベーション理念がしっかりと根付いているのです。

毎年、100以上の異なる国籍からなる2万人の学生が、約20か国の35以上の学校でトレーニングを受けています。世界各地に広がるル・コルドン・ブルーの教育機関では、フランス料理のノウハウを学ぶと同時に、それぞれの国の料理の伝統を学ぶ機会も提供しています。

ル・コルドン・ブルーの設立理念

• **情熱** 入学予定の学生にとっては、主要な選考基準のひとつ。ル・コルドン・ブルーでは、「カリナリー・アーツとホスピタリティの世界」情熱を大切に。講師から生

当初から

• **イノベーション** DNAの一

• **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高く評価されており、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、学生たちに最高の学習環境を提供することを最優先しています。

• **ネットワーク** ル・コルドン・ブルーは、そのカリナリー・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ます。

• **成功** クラスルームから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。



受賞歴

ル・コルドン・ブルーは、長年にわたって様々な賞を受賞してきました。ここでは、最近の受賞歴の一部をご紹介します。

世界最高峰の料理人養成機関

2022年、ル・コルドン・ブルー・パリは、世界各国の料理業界の優秀な人物や組織を称えて表彰する「ワールド・カリナリー・アワード™」より、2年連続で世界最高峰の料理人養成機関の称号を授与しました。ル・コルドン・ブルー・オーストラリアはオセアニア最高峰の料理人養成機関の称号を、ル・コルドン・ブルー・オタワは、北米最高峰の料理人養成機関の称号を授与しました。



ザ・ワールド・グルメ・サミット

2018年優秀賞受賞

ル・コルドン・ブルー・マレーシアはシンガポールで開催されたワールドグルメサミットで「ホスピタリティ・インスティテュート・オブ・ザ・イヤー」の部門で2018年の年間秀賞を受賞しました。このような素晴らしい賞を受賞するのは、これで2回目です。



トップチョイスアワード トップファイン・ダイニングレストラン

カナダ全土の様々な業界や都市で「優れたビジネス」を表彰するトップ・チョイス・アワード。顧客体験の真の反映するこの賞は、年間数千人のお客様からのレビューに基づいています。オタワ校のレストラン「シグネチャーズ」は、オタワのレストランシーンに提供するユニークなダイニング体験が評価され、この栄誉ある賞を受賞しました。

エクセレンス・フランセーズ・トロフィー

ル・コルドン・ブルー・パリ校は、第9回エクセレンス・フランセーズのセレモニーでこの賞を受賞しました。この組織は、数年のうちに、あらゆるビジネス分野で、フランスの最高レベルの卓越性を示す指標となりました。この賞を受賞することにより、ル・コルドン・ブルー・パリはその研修プログラムの質の高さと、世界中にフランスの卓越した技術を広めたことが評価されました。

国際アカデミー ガストロノミー(AIG)賞

国際ガストロノミーアカデミーのジャン・ヴィトー博士が議長を務める式典では、ル・コルドン・ブルー・パリ校に「AIG 2018 of Gover Culture グランプリ」が授与され、世界規模での教育の質の高さが評価されました。



2022 プリ・ディアロゴ賞

2022年のプリ・ディアロゴで、ル・コルドン・ブルーは、フランスとスペインのガストロノミーにおける研修、イノベーション、研究の普及への貢献したとして、カリナリー・アーツとガストロノミー部門の受賞者として表彰されました。

ガストロ・シア・アワード 「トレーニング・イン・オート・キュイジーヌ」賞

ル・コルドン・ブルー・マドリッドは、高級料理とホスピタリティのプロフェッショナルを育成する活動が評価され、スペイン「La Razón」紙が主催するガストロ・シア賞の「オートキュイジーヌ研修」賞を受賞しました。

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、個別の注意、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、伝統を永續させる一方、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、段階的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、より体験的に教育することを可能にしています。また、ル・コルドン・ブルーの教授法は、世界の多様な料理やレシピに応用できる基本的技術を教えることに重点を置いています。学生が国際的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よう設計されています。

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、業界のプロとして求められる確固たる土台構築を可能にした、多様な教育プログラムを提供しています。

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。



最先端の教育機関との連携

ル・コルドン・ブルーは、世界中の優れた学校、地方自治体、大学とパートナーシップを結び、学生が最高の教育、国際的に評価高最先端のプログラムを体験できるよう取り組んでいます。

国際的なパスポート

ル・コルドン・ブルー・ネットワークの強みは、研修分野におけるプログラムの国際基準での認定にあります。ル・コルドン・ブルーの資格は、世界中の料理とワインの専門家によって認められ、評価されており、優秀さの代名詞であると考えられています。

ル・コルドン・ブルーは国際ネットワークを通じ、在学中に様々な都市や国を体験できるユニークな機会を提供しています。あるキャンパスで料理講座を開始し、別のキャンパスで終了することも可能です。パリから日本、ニュージーランドまで、可能性は無限大です。

業界リーダーとの提携

ル・コルドン・ブルーは業界と緊密に連携し、卒業生のキャリア形成に支援する雇用者との関係を育んでいます。

ル・コルドン・ブルーは、キャリアフェア、ネットワーキングイベント、特別コース、インターンシップ、業界への紹介など、様々な機会を通じて学生のキャリア形成を支援しています。

豊かなネットワークの一員になりましょう！

*Be part of an exclusive network of
contacts and friends!*

パートナー企業一覧



卒業生

ル・コルドン・ブルーはその教育の卓越性が世界的に認められており、多くの卒業生が大きな成功を収めています。中にはミシュランの星などの最高の栄誉や賞を獲得した人もいます。

ル・コルドン・ブルーの学生は、ジャーナリスト、料理評論家、作家、料理写真家、シェフや起業家、教師、ホスピタリティやレストランのマネージャー、コンサルタント、栄養士、ソムリエ、ワイン代理店、飲食マネージャー、小売店放送局など、さまざまな場で活躍して

います。ジュリア・チャイルド、ナンシー・シルバートン、ナタリー・デュブリー、ファン・アルバエス、アレン・サッサー、ジェームズ・ピーターソン、メアリー・ベリー、リディア・シャイア、ジャダ・デ・ラウレンティス、ガストン・アクリオ、ヴィルジリオ・マルティネス、ロナルドなど、多くの有名人がル・コルドン・ブルー・ファミリーの一員となっています。レーガン、ラレーナ・ベラスケス、ミン・ツァイ、キャスリーン・フリンなど多くの著名な人物がル・コルドン・ブルーの一員です。



ヴァーゼル・マルティネス

パトロンシェフ兼創設者
中部とリマのレストラン
グラン・ディプロム



**ジェシカ・ワン
シェリル・グナワン**

マスターシェフインドネシア賞受賞者
シーズン9、CHERのオーナー
カリナリー・アーツと経営学士号



マイケル・スワミー

シェフ、作家、フードスタイリスト
菓子ディプロム



ルイザ・フェルナンダ・ガレゴ

ミレジウムイベントディレクター
菓子ディプロム



ダレン・チン

DCRestaurant by Darren Chin
(1* Michelin 2023) 創設者兼オーナー
Bref by Darren Chin
Gai by Darren Chin
(双方とも2023年ミシュラン獲得)
グラン・ディプロム



テス・ウォード

コンサルタント兼フードライター
料理ディプロム



イ・ウクジョン

公共のテレビプロデューサー
KBS (韓国放送公社)
料理ディプロム



ゲイリー・イン

King's Joy シェフ兼オーナー
ミシュラン3つ星最年少受賞
世界初の
三つ星ベジタリアンレストラン
料理ディプロム



クリストファー・ムニョス・オルテガ

アンビヴィアムの
ミシュランスターシェフレストラン
グラン・ディプロム



ガリマ・アローラ

シェフレストランオーナー
アジアのベスト女性シェフ2019インド
人女性シェフとして初めて
ミシュランの星を獲得
2022 ミシュランガイドヤングシェフ賞
グラン・ディプロム



ジャスティン・キム

マーチャント ハウス
ブティックホテル
ゼネラルマネージャー、
ビジネス学士号
レストラン事業と経営大学院



ルシアナ・ベリー

2020年トップシェフブラジル
優勝
プライベートケータリングと
コンサルタント
グラン・ディプロム



「世界で最も歴史のある料理学校であるル・コルドン・ブルー・マレーシアは、経験豊富な料理講師、最先端のキッチン、最高品質で多岐にわたる食材を生徒に提供することで、間違いなくその名に恥じないよう期待に応えています。世界の調理現場で働けるよう、専門的なトレーニングを受け、シェフたちから鍛えられたので、ル・コルドン・ブルー・マレーシアで料理ディプロムを取得できたことをうれしく思います。」

チュア・トール・アイク

ミシュラン3つ星レストラン「禅」料理長 / コミシェフ・ディプロム



「学位プログラムは、強いリーダーシップの価値観を備えた有能なホテルマンになるための基礎スキルを私に与えてくれました。そのおかげで、長年にわたって素晴らしい協力関係を築くことができました。」

ミッチミッチェル・ターナー

5つ星ホテルマネージャー
ビジネス学士号 国際ホテル＆リゾートマネジメント卒業生



「ル・コルドン・ブルーでの経験は、私の人生で最も貴重なインスピレーションとなりました。当時“eating right”（正しく食べる）という教育プログラムを作り始めていました。もし料理に関する専門知識がなければ、プログラムの完成は困難だったでしょう。シェフでなくても、あらゆる食材の可能性を最大限に引き出す方法を学ぶことが私のキャリアを全く異なる新しい章へと導いたのです。」

ヤン・ハウン

CSRプログラムディレクター兼CEO、スプレnder Ltd. / 料理ディプロム修了生



「私にとって、ル・コルドン・ブルーは卓越した料理の象徴であり、最高水準の伝統的な料理スキルを学びたいと願う意欲的なシェフにとっての登竜門です。ル・コルドン・ブルーのスカウトが私の高校を訪れたのを覚えています。料理はいつも私の心に響くものだったため、興味深いものだと思います。グラン・ディプロムは、料理とパティスリーの両方を最高水準で学ぶのに役立ちました。」

カース・ガムズ

Boiler & Co 料理長 / グラン・ディプロム修了生



「最終的にル・コルドン・ブルーで学ぶことを選んで本当に良かったと思います。世界的な知名度、クラスと料理現場の両方における経験により、国際的に様々な道への扉が開かれました。スタッフ全員との経験のおかげで、私たちは本当に安心して学ぶことができました。」

イモーゲン・クリスティ

5つ星の高級ホテル「メイフェアホテル」セールスアソシエイトディレクター (アデレード)
ビジネス学士号 国際ホテル・マネジメントビジネス卒業生



「卒業生として、世界中に巨大なコミュニティの素晴らしいつながりがあることを知るのには本当にうれしいことです。どこに行っても、同じル・コルドン・ブルー出身の業界の偉大な人々を見つけることができます。」

ジョン・コドン

ボポロレストラン 総支配人
ビジネス学士号 国際レストラン・マネジメント卒業生

キャリアのチャンスが盛り沢山

ル・コルドン・ブルーで、グローバルなキャリアの基礎を築きましょう。
あらゆる分野でのプロフェッショナルチャンスが待っています！

カリナリー・アーツ

パティシエ
シェフ
シェフ、副シェフ、パーティーシェフ
ペイカー
シェフパトロン
フードコンサルタント、テレビ司会者
書籍作家、料理評論家
商品・メニュー開発者
パンケットシェフ
フードサービスマネージャー
レストラン経営者
ケータリングマネージャー
起業家
総料理長

フーズ&ビバレッジ

レストランマネージャー
アシスタント食品飲料マネージャー
食品飲料事業部ディレクター
食品飲料ゼネラルマネージャー
食品&ワイン販売スペシャリスト
飲食ビジネスコンサルタント
リサーチスペシャリスト
レストランコンサルタント
食品とワインのマーケティング担当者
食品開発者
食品及び飲料の輸入/輸出業者
フード&ビバレッジ プレジデント
シニアディレクター 評論家
ソムリエ
グローバルオペレーションディレクター

人事

人事コーディネーター
マネージャーディレクター
採用・研修マネージャー
リゾート管理
ゼネラルマネージャー

ファイナンス

原価管理
売掛金 / 買掛金
ホテル会計士
財務部長

起業家

フードビジネスオーナー/料理評論家
ツーリズムオペレーター
フードスタイリスト
レストランデザイナー
コンサルタント
プライベートシェフ
ブローガー
自営業

フロントオフィス

シニア受付係
フロントオフィススーパーバイザー/マネージャー
客室部門/リザーベーションマネージャー
エグゼクティブアシスタントマネージャー
ナイトマネージャー
宿泊施設管理者
運用管理者
ゲストリレーションズ
顧客サービス
収益マネージャー
ホテルのハウスキーパー

ワイン&ビバレッジ

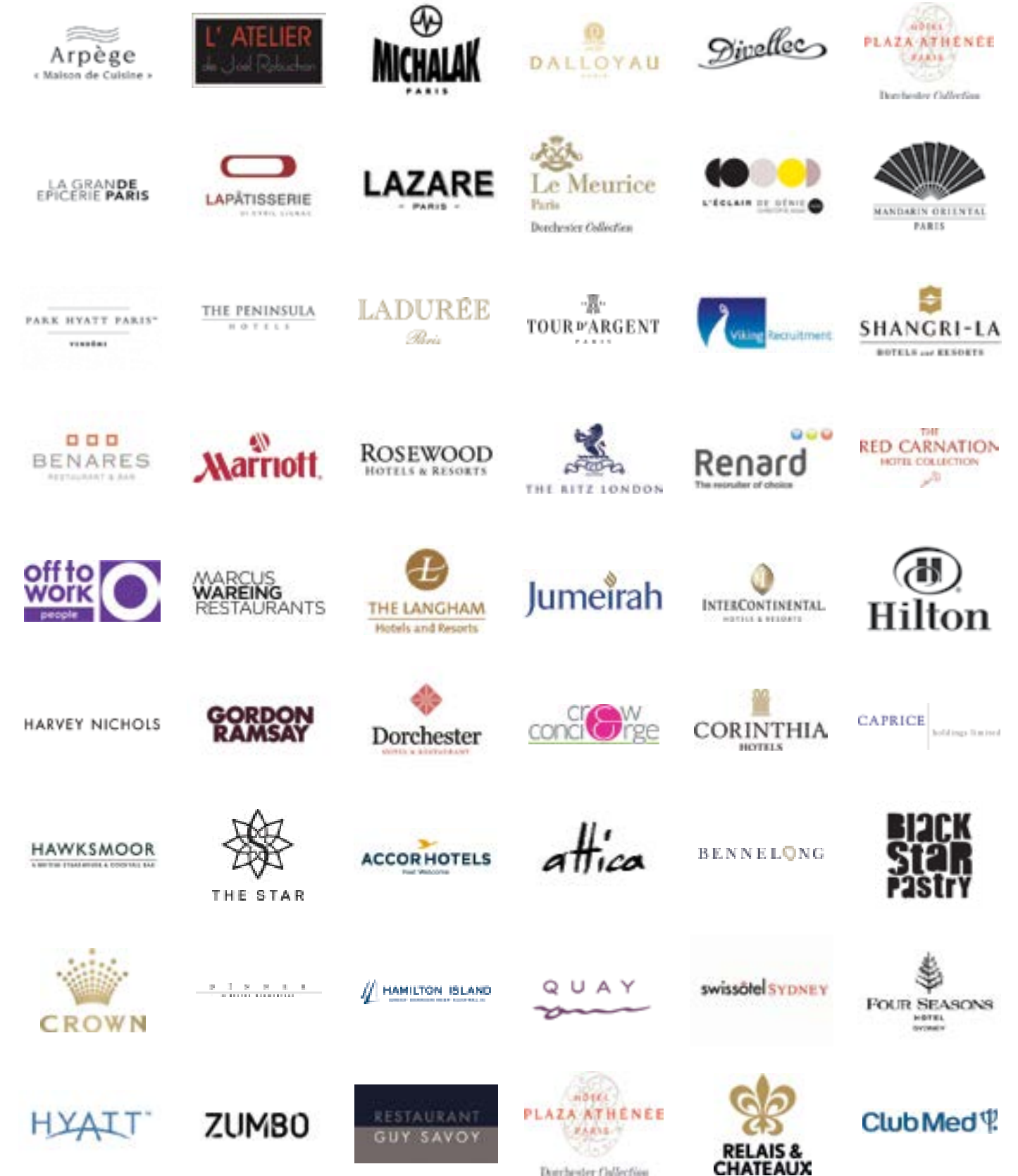
ワイン商/小売業者
ホスピタリティ関連のキャリア/ソムリエ等
食品及び飲料マネージャー
ワインビジネス起業家
ワインジャーナリスト/放送局
ワインバイヤー
ワインコンサルタント
ワインツーリズムの専門家
イベントコーディネーター

栄養学

食品技術者
食品と健康のスペシャリスト
栄養コンサルタント
クリニック、病院
ケータリングマネージャーシェフ
保険サービス管理者
パーソナルトレーナー
コンサルタント

AND MORE

ル・コルドン・ブルーは、5つ星ホテルグループ、レストラン、ケータリング会社、小売店やカフェ、専門施設など、業界と長きにわたり、優れた関係を長い間構築してきました。業界パートナーとの権威あるこのネットワークは、在校生をインターンシップに迎え入れ、卒業生の就職や海外でのキャリアへの扉を開く可能性を広げています。



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、料理ディプロムと菓子ディプロムの両方を修了した後に授与されます。これら2つのディプロムは同時、または個別に学習できます。



料理ディプロム

初級
11週間

中級
11週間

上級
11週間

菓子ディプロム

初級
11週間

中級
11週間

上級
11週間

食品ビジネスの立ち上げをお考えですか？

ディプロム取得後に、更に3か月間、カリナリー・マネジメント・ディプロムの講座に進むことをおすすめします。このマネジメントプログラムは、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。専門的な料理研修プログラムと組み合わせたこのディプロムは、食品ビジネスまたはレストラン業界の起業家として成功するために必要なすべて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(P15)、世界の料理(P16)、経営(P17-18)、ワインと飲料(P20-21)、または専門的な料理プログラム(P22)などの追加コースについてもご覧ください。

料理
ディプロマの
マネジメント
17ページ参照

フランス料理ディプロム

あらゆるスタイルの料理に応用できる、基本から高度な調理テクニックをマスターします。フランス料理の伝統、世界各国の料理、現在のトレンドを探ってみましょう。

ル・コルドン・ブルーのフランス料理ディプロムは、今日の典雅なフランス料理や各国の料理に通じる技術を学ぶよう開発された、緻密かつ包括的なプログラムです。一流の技術をマスターするよう洗練された完璧な内容です。プログラムは、初級、中級、上級と3段階のレベルで構成されています。

フランス料理ディプロム

標準講座：9か月 | 集中講座：6か月

料理
ディプロマの
マネジメント
17ページ参照

初級

前提条件：なし

中級

前提条件：料理初級

上級

前提条件：料理中級

フランス料理サーティフィカ



料理初級

スケールを学ぶ



料理中級

自身を築く



料理上級

プレートをキャンパスに

初級は、「フランス料理の冒険」への準備コースです。クラスが進むにつれてテクニックは互いに積み重ねられて、構成、準備、バランス、タイミングの側面を組み込んでより複雑になります。

既に経験が豊富な学生は、このコースを、既存のスキル強化、再学習する機会として活用することができます。初心者の方にも、また知識豊富な方にも、次のクラスを構築するための基礎講座となります。

練習して繰り返すことで、より簡単かつ直感的にタスクが実行できるようになります。

デモンストレーションでは大皿から小皿までのさまざまなプレゼンテーションを学習することができます。

中級では、段取り、調理、プレゼンテーションを理解した上での「ミズ・オン・プラス（下準備）」を重要視しています。

上級では、料理の進化を学び、現代におけるフランス料理と各国料理の発展に焦点を当てます。シェフが実演する全メニューは、今日のトップキッチンで展開する料理からインスピレーションを得ています。材料は、より豊かでより洗練されたものを使います。

この講座では、前学期までに学んだ基礎をベースに、味とプレゼンテーションの両面において、よりクリエイティブであることが求められます。

フランス菓子ディプロム

基礎レベルから上級レベルまで偉大な巨匠のテクニックを学び、デザート作りにおけるあらゆる伝統的な創作、トレンド、革新を探求してください。

高く評価されている当校のフランス菓子ディプロムでは、学生が高度なスキルを身に付け、優れた菓子やショーピースを作るために不可欠な創造的な技術を習得することができます。ル・コルドン・ブルーは、プロのパティシエを養成するための最高水準の教育とトレーニングを提供しています。

フランス菓子ディプロム

標準講座：9か月 | 集中講座：6か月

料理
ディプロマの
マネジメント
17ページ参照

初級

前提条件：なし

中級

前提条件：菓子初級

上級

前提条件：菓子中級

フランス菓子サーティフィカ



菓子初級

構築した食べられるケーキ

初級は、フランスパティスリーの基本的なスキルと知識を構築するために設計された強力な基盤を築く事ための講座です。

このプログラムでは、生地テクニック、基本的なアントルメ、パイピングのテクニック、伝統的なケーキやタルトを学びます。各テクニックは、様々な応用例に慣れるために、講座を通して繰り返し登場します。



菓子中級

練習は完璧を作る

ジェノワーズ（スポンジケーキ）の作り方など、基本的なテクニックをマスターし上達すると、飾りつけを学習する段階に移ります。大きなアントルメやより上級のチョコレートを使った作品も紹介します。



菓子上級

ケーキの上のアイシング

上級では、これまでに得たすべての知識、技術、芸術的スキルが結合し、製作する作品のすべてをカスタマイズすることが求められます。

複雑で高度に装飾された菓子やケーキを作製します。



菓子ディプロマと並行して

パンディプロム

菓子と共にパン作りの技術も習得できます。

キャンパスによっては、フランス菓子のディプロムとフランスパンのディプロムを同時に学ぶことができます。両方の分野で資格を一度に取得したい学生にとって理想的です。

フランスパンディプロム

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しょう。



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）

様々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あらゆる地域のパンの種類、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。

健康とプラントベースのガストロノミー

ディプロム

プラントベース・ガストロノミー

ディプロム

この講座は、植物由来の食材のみで素晴らしい料理をすることに焦点を当てており、食材の知識、スキル、レシピ作成など、創造的なレパートリーを紹介します。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：ロンドン、パリ

パティスリーにおけるイノベーションとウェルネス

ディプロム

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：ロンドン、パリ

※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。



サーティフィカ

プラントベース・パティスリー

サーティフィカ

料理界で最も革新的でトレンドとなっているのは、持続可能な食生活と植物性食材への移行です。このコースでは、パティスリーの芸術と科学における従来のテクニックとスキルを尊重しながら、植物由来の食材をどのように代用するかを解き明かします。ポテト由来のスターチやイヌリンなど、パティスリー界を急速に進化させている新しい素材や、エアレーション、乳化、増粘、凝固などのテクニックを取り入れたレシピをご紹介します。

提供先：オンライン講座

世界の料理

ル・コルドン・ブルーは、本科講座と同じ教授法を用い、実践的なアプローチに重点を置きながら、各国の料理や特定の食材をテーマにした様々なプログラムを提供しています。



メキシコ料理

メキシコ料理は、世界で最も多様で豊かな料理の一つであり、ユネスコの人類無形文化遺産に登録されています。独特の香りと洗練された味わいで知られ、代々受け継がれてきた食の伝統が息づいています。その技術、調理法、文化、歴史、そして洗練されたプレゼンテーションを、ル・コルドン・ブルーで学びましょう。

ペルー料理

3レベルから成るディプロムは、受講生がペルーの伝統的な郷土料理に関する必須知識を身につけると同時に、モダンで革新的なペルー料理を作ることができるように開発されたものです。6週間で修了するこの講座は、ル・コルドン・ブルーのマスターシェフが指導に当たります。このプログラムは現在、オンラインにて提供しています。

ペルー料理プログラム（496時間）もオンラインにて併せてご利用ください。このディプロマでは、ペルーの食材、風味、歴史を十分に理解し、現代ペルー料理に関わる創造的なプロセスを含め、ペルー料理の基本的な調理法とテクニックのスキルを身につけることができます。

スペイン料理

何世紀にもわたって、スペイン料理は多くの食のスタイルに影響を与えてきました。レシピとテクニックは幾世代にもわたって受け継がれ、現在では世界中の一流レストランで味わうことができるようになりました。スペイン料理ディプロムは9ヶ月のプログラムです。

ブラジル料理

ブラジル料理ディプロムは、ブラジル料理の伝統と、その真正性、歴史、地域文化、製品、そして「ノウハウ」を結集した講座です。季節性と持続可能性の原則に従いながら、ブラジル各地域の特色を尊重し、現地の食材を学びます。その食材を活用しながら、様々な調理法、料理、レシピに触れ、ブラジルの技術的遺産を学びます。



トルコ料理

126年にわたる卓越したル・コルドン・ブルーのカリナリー・アーツ教育とトルコ料理の技術を最大限に活用。多岐にわたって学べる講座です。この講義では、幾世紀にもわたって守られてきた精巧なテクニックやレシピ、トルコ料理の伝統を、豊かな内容でお届けします。講座は、ル・コルドン・ブルーのシェフ・インストラクターとゲストシェフによって英語で行われ、デモンストレーションはトルコ語の通訳が付きます。

タイ料理

この革新的なプロフェッショナル・タイ料理コースは、タイ政府当局の認可を受けています。タイ料理のエキスパートであるシェフによって作られ、フランス料理同様、「見る、学ぶ、行う」のメソッドを用いています。受講生は料理のデモンストレーションを見学し、その後、実習室キッチンでレシピごとに実践練習します。このコースでは、伝統的なタイ料理、地方料理、王室料理、現代的なタイ料理など、200以上のレシピを紹介し、プロのタイ料理のカリキュラムを包括的にお届けします。

日本料理

日本料理は季節感を重視することから高く評価されています。このことを深く理解しながら、和包丁の技術、和の食材、調理法、美しい盛り付けを学びます。日本政府から委託されたこのプログラムでは、日本料理の背景にある文化やマナー、そしてユネスコの無形文化遺産である「和食」について、実際に体験することができます。

アジア料理の発見

この6ヶ月のトレーニングプログラムでは、東アジアにおける4つの国、タイ、中国、韓国、日本の料理に触れます。発見、理解、学ぶをご体験ください。近日公開予定です！

ホスピタリティとツーリズム

ディプロム

カリナリー・マネジメント

ディプロム

このプログラムは、フードビジネスのオーナーやキッチン の管理職など、料理業界のキャリアで 成功 へ 知識とスキルを身につける 設計されています。コース 時には、自のビジネス立ち上げ 発展において、革新的なアイデアを示すことができるようになります。このプログラムは、グランディプロム、フランス料理ディプロム、フランス菓子ディプロムと合わせて、セットで履修することができます（12-14ページ参照）。

調理師養成のための上級ディプロム

ディプロム

マレーシア政府のDepartment of Skillsによって認定を受けているプログラムです。料理ディプロム、フランス菓子ディプロム、あるいはフランスパンディプロムの9ヶ月を修了後、業界における3ヶ月間の研修が組み込まれています。このプログラムは、プロのシェフとして業界で活躍するための準備を支援するものです。

提供しているキャンパス：マレーシア

大学・学士課程

国際レストラン・マネジメント

ビジネス学士号

この学位は、レストランビジネス、食品・飲料コンサルタント、および関連する食品製造・サービス業務における管理職務のキャリア育成に向けて開発されました。主に、ホスピタリティ業界における起業と料理に重点を置いています。中小企業経営、例えば、マーケティング、ワインと飲料の管理なども含まれます。

提供しているキャンパス：オーストラリア、メキシコ

国際ホテル・マネジメント

ビジネス学士号

インターナショナル・ホテル・マネージメント学位は、グローバルな視点に立ち、マルチスキルを備え、即戦力となるホスピタリティ業界のリーダー、ホテルやリゾート経営といったダイナミックな世界で活躍するリーダーの育成を目標としています。ここでは、経営様式や戦略的思考を学び、批判的分析能力を育てます。

提供しているキャンパス：オーストラリア、メキシコ

国際ホスピタリティ・マネジメント

ビジネス学士号

提携校、パリ・ドフィージュ大学と共同提供しているこの学位では、3年間で、財務、人事、マーケティング、専門分野の文化、カリナリー・アーツの基礎知識など、マネジメントの分野における包括的な教育を受けることができます。宿泊施設管理、ケータリング&ビバレッジ・マネジメント、カスタマー・エクスペリエンス・マネジメント、イベント・プロデューサーといった、ケータリング&ホテル業界における財務およびマーケティング機能など、食品業界における様々なキャリアに就けるよう訓練が施されます。

提供しているキャンパス：パリ

ホスピタリティと観光ビジネス・マネジメント

学士号

観光・ホスピタリティ産業のトレンドを助長し、国際市場の期待に応えられるよう、文化的アイデンティティを発展させ、促進させます。経営における管理業務を学び、総合的かつグローバルな視点から、この分野における新たなビジネスの可能性を追求します。

提供しているキャンパス：ペルー、メキシコ



ホスピタリティとツーリズム

大学・学士課程

ビジネス・アドミニストレーション

学士号

ホスピタリティ・ビジネスに関する様々な分野を深く理解し、幅広いキャリアに適した実践的なスキルを養成することを目的としています。理論と実践を同等に重視しながら、事業を立ち上げたり、管理したりするために必要な知識の包括的理解やそのスキルを高めます。この学士号では、1つの専攻と最大9つの選択科目を選択、あるいは、2つの専攻と選択科目なしという選択肢があります。

提供しているキャンパス：オーストラリア



ビジネス学士号

専門的な知識と自己啓発に重点を置き、今日の学生や雇用のニーズを最新の実践的・理論的知識に組入れた学士号です。ホスピタリティ業界における様々な職種や業務を体験することができる実践的な職場統合学習が含まれています。非常に実践的体験型学習で、現場での実習が必須で、現場で学ぶ意欲が重要となります。講座は、すべて理論と実践を組み合わせた構成になっており、卒業後すぐに就職できるように準備されています。

1年目修了後に13の専攻から1つを選択することが求められています。

提供しているキャンパス：オーストラリア



大学院・修士課程

ホスピタリティ・イノベーション・マネジメント 修士号

ロンドンのバークベック大学との提携のもと、アカデミック及び業界の専門家がその知識を駆使して開発しました。この特徴豊かなコースはホスピタリティ産業分野において、個人的かつ専門的に成長するよう設計されています。

提供しているキャンパス：ロンドン

国際ホスピタリティ・マネジメント 修士号

2年間のフルタイム学位コースには、ワーク・インテグレートッド・ラーニング（職場統合学習）における6ヶ月間の研修実習を含んでおり、国際舞台における上級管理職へのキャリアアップを目指すものです。ホスピタリティ分野におけるリーダーシップ、戦略的原則、サービス品質管理、プロジェクト管理、リスク管理について、グローバルな視点から探求します。

提供しているキャンパス：オーストラリア



ガストロノミーとビジネス



大学・学士課程

カリナリー業界におけるマネジメント 学士号

ロンドンのバークベック大学とル・コルドン・ブルー ロンドン校が共同で授与するこの学位では、料理技術と経営に関する学問の基礎を強固にし、食品ビジネスだけでなく他のサービス産業にも適応できる能力を養います。学生はインターンシップを通じて実際の食品ビジネスの労働環境を体験しながら、学術的、実践的、対人関係のスキルを身につけることができます。

提供しているキャンパス：ロンドン

カリナリー・アーツとビジネス 学士号

NZQALレベル7の認定を受けた3年間のプログラムです。この革新的な学位は、「パドック・トゥ・プレート（Paddock to Plate）－生産者から消費者」をベースに、上質な食品と飲料への知識と理解を深めることに重点を置いています。この理解をビジネスの観点から見た料理の世界にどのように適応させるかを学びます。

食品業界起業家コースあるいはホスピタリティ・マネジメントコースからの選択が可能です。研修先を世界中から選べるインターのシップの制度も新しく用意しました。グローバルな環境の中で、カリナリー製品・サービスを概念化することを学ぶと共に、創造、宣伝、商品化、管理する方法を学びます。

提供しているキャンパス：ニュージーランド

ガストロノミーとビジネスのマネジメント 学士号

カリナリー・ビジネスにおいて企画と管理に対する確かな知識を備えた将来のビジネス・プロフェッショナルを養成します。

修了後は、ケータリングやフードビジネス業界において、あるいは、自らの事業立ち上げに際し、新しい料理トレンド、イノベーション、サステナビリティ、社会的責任などを応用し、競争の激しい市場で差別化を図ることができるようになります。

提供しているキャンパス：ペルー、メキシコ、チリ

ガストロノミーとビジネス

大学院・修士課程

カリナリーイノベーション&マネジメント

修士号

料理芸術と経営の分野におけるイノベーションに重点を置いたこの1年間のプログラムは、学生がクリエイティブ、サステナブル、かつ起業家的なアプローチを学び食品業界の未来をリードできるよう準備することを目的としています。

提供しているキャンパス：ロンドン

応用ホスピタリティ・マネジメント

修士号

業界での経験と最先端の教育を組み合わせたこの修士課程は、ホスピタリティ・マネジメントのリーダーとなるためのスキル、理解、知識に焦点を当てています。オペレーションから事業継続管理にいたるまで、現代のホスピタリティ・ビジネスを管理するために必要な技術的スキルだけでなく「ソフト」スキルの習得にも重点を置いています。

サービス品質管理とプロジェクト設計は、ビジネス企画とともにこのコースに不可欠であり、いずれも起業家精神と創造的な考え方の基礎を養います。

業界における研修だけでなく、学業成績の優秀な学生には、業界ベースのアクション・リサーチ・プロジェクトへの参加が認められています。

提供しているキャンパス：オーストラリア

ホスピタリティ・ビジネス経営学

修士号

ホスピタリティ業界、政府機関、老舗企業での就職、さらには自ら起業する場合においても、このプログラムを通じ事実上無限のキャリアチャンスに遭遇するでしょう。

組織の運営、戦略、設計、生産、資源獲得、ビジネス・プロセスなどを学ぶとともに、企業における諸問題への対処に必要な専門的スキルを身につけます。

経営学修士課程には12の専門科目があり、キャリアパスや希望に合わせて学位取得をカスタマイズすることができます。

提供しているキャンパス：オーストラリア



栄養と食品科学

大学・学士号

栄養学

学士号

このプログラムでは、バランスの取れた食事の製作に欠かせない、健康、食品科学、料理技術の基礎を熟知した栄養の専門家を養成します。研究を通じ、資源における現在の課題を熟知し、食糧需要に対処するための解決策を学びます。

提供しているキャンパス：ペルー

ディプロム

ガストロノミー、栄養、食のトレンド

ディプロム

基礎レベルの調理を通じ、栄養学の原理に沿ってガストロノミーを探究します。このプログラムは、今日の食におけるトレンドと、栄養、健康、食事がどのように相互作用するかに焦点を当てています。受講生はレシピをアレンジしながらグローバルな味覚を使って革新的な料理を作ります。ここでは、季節性とサステナビリティについても学びます。

提供しているキャンパス：ロンドン、パリ



栄養補給と産業工学

大学・学士号

食品産業工学

学士号

最先端の加工、製品、食品技術開発への能力を備えた、食品業界における高レベルの専門家を養成します。

国際市場への進出を視野に入れ、より高い品質と生産性を目的とした、食品の保存、加工、商品化に係るサステナブルなプロジェクト開発への能力が養われます。

提供しているキャンパス：ペルー



ワインと経営

ディプロム

ワインと経営 ディプロム

このフルタイムのプログラムでは、理論と実習の両方を通してワイン産業に関する深い知識を習得します。

フランスでも最も革新的で本格的なワイン講座を提供しているル・コルドン・ブルー・パリ校では、ワインの評価、ブドウ栽培とブドウ畑の知識、経営・財務スキル、ワイン業界のトレンドに関する理解、そして料理とワインのペアリングなど、幅広いスキルを身につけることができます。テイastingを伴う4回のブドウ園ツアー、ワインメーカーや業界専門家との面談、そして、3回にわたる業界でのインターンシップは注目をよんでいます。

このプログラムでは、フランスのブドウ畑に関する深い知識と、世界のワイン生産を理解するために不可欠な、ワインに対する柔軟な発想を身につけることができます。他にはないワインコースをお探しの方のためにデザインされました。将来、ワインバーやワインショップを開いたり、国際ビジネスやワイン観光を専門とする起業家を目指す人にとっても、このプログラムは重要な足がかりとなるでしょう。

提供しているキャンパス：パリ



ワイン、ガストロノミー、ワインのマネジメント

ディプロム

ル・コルドン・ブルー・ロンドン校のワイン開発マネージャー、マスター・ソムリエ、元英国最優秀ソムリエが、ワインの理論的な知識と実践的な学習を組み合わせたワイン・ガストロノミー・マネジメントの講座を開発しました。

ここでは、ワインの深い知識、ガストロノミーとの調和、そして商業的環境における管理について学びます。

有名なワイナリー、醸造所、蒸留所への見学や、プロの試飲会への参加など、この講座は英国で最も革新的で専門的なワイン・プログラムのひとつとなっています。

ロンドン校で2学期の学習後、3ヶ月のインターンシップへの参加が可能です。

この講座は、断続的に受講することもできます。

提供しているキャンパス：ロンドン

講座

ワイン集中講座

2週間または3週間の集中コースです。テイastingのテクニック、フランスおよびヨーロッパのワイン産地の紹介など、さまざまな専門知識を学ぶことができます。食関係のプロを対象としたており、基本的な技術も学びます。

このプログラムは、レストラン業界、厨房、サービス業で働き、ワインについて学びたい、また、ワインを販売するための技術的な知識を身につけたい料理関係者を対象に設計されています。

提供しているキャンパス：パリ

ディプロム/サーティフィカ

ワインとビバレッジ研究 サーティフィカおよびディプロム

ル・コルドン・ブルーでは、ホスピタリティ分野の知識とスキルを身に付けたい方を対象に、ワインと飲料業界関連の業界で通用する教育を指導し、ワイン＆飲料学のサーティフィカとディプロムを授与しています。専門的なワインのテイasting、官能評価、実践的スキルに重点を置いた非常にインタラクティブな講座です。

理論、体験、実践的なアプローチから受講生のワインとビバレッジに対する情熱を育む内容となっています。

ル・コルドン・ブルーでは、コーヒー、日本酒、ピスコなどの上質なビバレッジの紹介や、バーテンダーのトレーニングも行っています。



ショートコース

ワイン、スピリッツ、その他のビバレッジ ショートコース

ル・コルドン・ブルーでは、ワインを含む様々な飲み物のあらゆる側面を学ぶショートコースを提供しています。講座の期間、時間等は講座によってそれぞれ異なります。

これらの講座は、ワインの世界や飲み物と食べ物のペアリングを発見し、理解したいと考えている初心者や愛好家を対象としています。ショートコースへの登録に審査はありません。

生涯学習、高等技術 & マスタークラス

知識の拡大、機会の創出、キャリアの発展や新たな方向性の確立、スキルの向上、新たな考え方や理解の促進。これらを目指して、さまざまな料理講座や高等教育プログラムを提供しています。



料理、菓子、パン、衛生学、醸造学など幅の広い内容の授業から技術を磨き、専門知識とスキルを強化します。また、今日のガストロノミー業界における最新テクノロジーから新技術を学びます。高度な料理技術、砂糖の技巧、チョコレート、ケーキのデコレーション、チーズ、パン製作の技術といった、テーマに沿ったに講座も開講しており、特定の分野の知識を強化したいプロやル・コルドン・ブルー修了生向けに設計されています。なお、提供する内容はキャンパスごとに異なります。

ガストロノミー先端研究 (HEG)



ル・コルドン・ブルー・パリ校がランス・シャンパーニュ・アルデンヌ大学と協力し創設・運営するガストロノミー先端研究 (HEG) は、ガストロノミーを科学的、文化的、社会的、経済的側面のすべてに焦点を当てた研究機関です。

このプログラム（パリで 5 日間、ランスで 5 日間）は、食料生産と消費の進化における変化と課題をテーマとしています。大学教授や著名な研究者（INRA、CNRS）、ル・コルドン・ブルー・パリ校のシェフ・インストラクター、ガストロノミーおよび食品の専門家がその指導に当たります。

提供しているキャンパス：パリ

ビジネス・コンサルティング

ル・コルドン・ブルーは、運営から人材採用、レストラン管理からイベント運営まで、料理およびホスピタリティ分野の企業に合わせたソリューションを提案します。質問に関しては、lcbi.eu/az3 までお問い合わせください。

オンライン学習プログラム

100% オンライン学習による高等教育証明書

ル・コルドン・ブルーの高等教育オンライン講座は、100%オンラインです。世界中どこにいても受講できます。授業は、英語で行われます。受講期間はフルタイムで6か月間、パートタイムでの受講も可能です。以下は、提供する大学院レベルの講座です。

- 経営管理学
- ホスピタリティ事業経営判断学
- ホスピタリティ・リーダーシップ学
- ホスピタリティ・マネジメント学

学部レベルにおけるの修了証明書については、以下の通りです。

- ビジネス
- 食品および飲料管理
- 食品マーチャンダイジング
- ガストロノミー
- ホスピタリティ・マネジメント
- イベント・マネジメント
- 観光業マネジメント
- ホスピタリティ財務管理
- ホスピタリティ・マーケティング

オンライン・ショートコース

ル・コルドン・ブルーは、様々なオンライン学習プログラムを提供し、世界中で、ほとんどのオンラインコースは、プレミアムまたはセルフスタディの2つの学習オプションで利用でき、自分に合った方法で柔軟に学習できます。

- プラントベースパティスリーの
- ガストロノミーとダイニングの芸術と科学
- 世界の食料システムにおける課題と解決策
- チーズ作り：凝乳入りホエイ
- 食品、ワイン、観光ビジネス向けのコンテンツライティング
- 食品ビジネスにおける起業家精神
- 食品ビジネスのイノベーション：夢を現実にする
- 芸術における食
- 食べ物の写真
- ガストロノミー ツーリズム
- ガストロノミーと栄養学
- 日本のそばとうどんの紹介
- 日本酒の紹介 - COMING SOON
- マドリッド - ライスといちごの料理コース
- メキシコ - ワイン - COMING SOON
- プラントベースの食事：栄養と健康
- 美食の原則
- ローフードと持続可能な食生活
- 発酵芸術
- ワインテイスティングのサーティフィケート
- レシピの書き方と出版



*オンライン学習は現在、北米と中国では利用できません。

料理の発見とオーダーメイドのコース



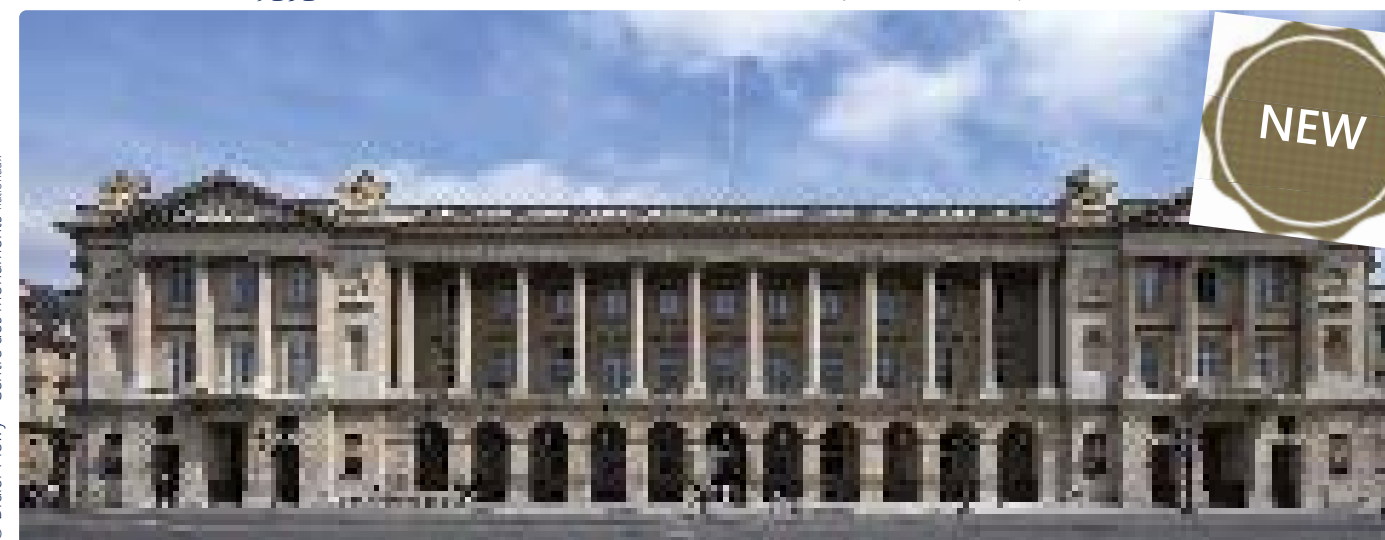
ル・コルドン・ブルーでは、無数の内容と種類の富んだ短期グルメ講座を提供しています。調理にもっと自信を持ちたい、またはスキルを磨きたいと考えている専門家や料理愛好家向けに、ワンデーの料理講座や夜のクラス、あるいは数日間、特定のテクニックに集中したテーマ別ワークショップを用意しています。料理、菓子、パンのいずれの分野においても、プロ養成プログラムと同様の教授法で指導しますので本科講座の様子がここで体験できます。この講座は、ユニークなチームビルディング活動を求める個人グループや法人の企画にも最適です。ル・コルドン・ブルーの実習室で、専任のマスターシェフが実践的に指導します。必要な食材、道具、テキストは、ル・コルドン・ブルーがすべて用意します。



Your next gastronomic experience in Paris

パリでガストロノミーを体験

料理ワークショップ・デモンストレーション・テイスティング・
ワイン発見カンファレンス・イベント・プライベートリクルート・チームビルディング



© Didier Plowly - Centre des monuments nationaux



ル・コルドン・ブルーは、優れた環境で料理のショートコース、デモンストレーション、会議、ワインテイスティングを主催する教育機関としてフランス文化省から認定を受けました。これを機に、ホテル・ドゥ・ラ・マリニ宮において、コンコルドとリヴォリのアーケードを見下ろすフロアで、ガストロノミーに特化したユニークな空間を提供することになりました。



「私たちの目標は、ル・コルドン・ブルーのシェフが率いる、フランスおよび世界の美食の伝統に基づいた数多くのワークショップや活動を通じて、フランスおよび世界の大手の人々に様々な体験をしていただくことです。」

フランス料理ディレクター、ル・コルドン・ブルー パリ校 校長 エリック・ブリファール

ル・コルドン・ブルーをご家庭で！



ル・コルドン・ブルーのシェフが定期的にセレクトし、おすすめする、伝統的な技法で作られたオーダーメイドのパントリーの定番品は、様々なレシピに活用でき、美食家からの高い評価を受けています。ル・コルドン・ブルーでは、料理に高い関心がある方を対象とした包丁、調理器具、アクセサリなどのプロ仕様の器具を取り揃え、エレガントなオリジナル・ギフトのセレクションも用意しています。ル・コルドン・ブルーのキャンパスやオンライン・ブティックでの購入が可能です。

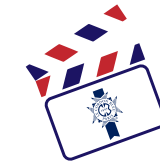
スイート&セイボリー
グルメ食品

ワインアクセサリ
& グラス

本 & ギフト

ティータオル
エプロン&衣類

調理器具と製菓道具



ル・コルドン・ブルーとメディア

ル・コルドン・ブルーは、映画だけでなく国内外の主要な報道機関にも影響を与えています。私たちの教育機関のネットワークはテレビ番組に招待されることが多く、一方でハリウッドも、長年に渡り、ル・コルドン・ブルーに対し強い関心を示してきました。



ル・コルドン・ブルーは、さまざまなテレビシリーズ、ドキュメンタリー、映画、出版物に携わってきました。中国食材に関するル・コルドン・ブルーの動画が、中国文化の国際表現コミュニケーションの分野で、第16回上海銀鳩賞（2021年）で最高賞を受賞しました。ブラジルでは、バンドTVチャンネルで「ル・コルドン・ブルー・サボール・イ・アルテ」という自らの料理番組をもち、ル・コルドン・ブルーの専任マスターシェフがその技術と知識を視聴者に披露しています。

また、ル・コルドン・ブルーの専門家講師陣は、「マスターシェフ」や「トップシェフ」などの主要なテレビ番組や世界中のコンテストの審査員として定期的に招待されています。2021年、ル・コルドン・ブルー会長アンドレ・コアントロは、ソニー・ピクチャーズのジュリア・チャイルドに関する最新ドキュメンタリー『ジュリア』に出演しました。



ル・コルドン・ブルーは、世界中のハイレベルな料理コンテストの主催したり、審査員としての参加するなど、積極的に活動しています。例としては、世界各地でサンパレグリーノ・コンクール（主催や、サンパレグリーノ、テタンジェ、世界各地の「ジュン・シェフ・ロティスール若手シェフ」コンクール、ホレカ・レバノンなど、様々な料理コンクールで毎年審査員を務めていることが挙げられます。また、数多くのシェフが「Un des Meilleurs Ouvriers de France（フランス最優秀職人賞）」コンクールに出場し、受賞しています。

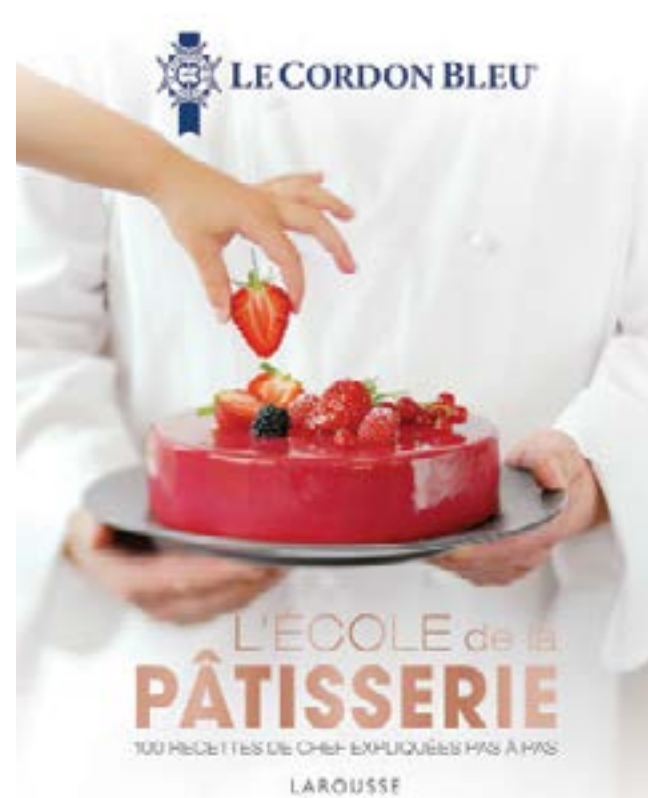


ル・コルドン・ブルーは、中国で開催される技能五輪国際大会などプロのコンテストに出場するチーム養成のトレーニング拠点としても機能しています。世界中で、このように多様なコンテストに参加することで、ル・コルドン・ブルー各校は、刻々と進化し続ける現代ガストロノミーのルールと基準を吸収し、そして卓越性をさらに磨き上げています。



書籍

ル・コルドン・ブルーが定期的に出版している書籍の数々は、ガストロノミー愛好家に深いインスピレーションを与え、その料理芸術への探求心を満たしてきました。その多くは世界的な成功を収め、料理教育における参考文献として愛読されています。



例として、『ル・コルドン・ブルー・ホームコレクション』は17か国語に翻訳され、800万部以上が販売されています。同様に、『Le Rêve de Sabrina』コレクションは、韓国語と中国語で出版された唯一の一般料理本シリーズです。

2008年、ル・コルドン・ブルーは『Le Petit Larousse du Chocolat』（ラルース社）を出版しました。現在、5か国語に翻訳されています。2015年にコレクターズエディションが出版され、2016年にはグルマン世界料理本賞のチョコレート部門で「ベストブック」賞を受賞しました。2019年に改訂し、チョコレートバイブルとして英語で出版されました。

ル・コルドン・ブルーは、プロレベルの方法論に沿いながら、地元の食材を使い、フランス料理の技法で準備、調理した料理の本を数多く出版してきました。たとえば、『韓国キムチとル・コルドン・ブルー』、『キヌア』、『エレンシア・デ・ロス・アンデス』、『マダム・ボム・ド・テール』（スローフードとのパートナーシップによる）と『La Papa, del antiguo Perú al mundo moderno』などです。

2012年3月発行、パパイヤに特化した書籍『Somtum, A Meeting of Flavors, Tastes & Cultures』が、第17回グルマン世界料理本大賞のアジア部門で最優秀賞を受賞しました。

2016年、『L'École de la Pâtisserie』（ラルース社）と『Alta Cocina en tu mesa』（エスパーサ）の2冊の書籍は、その成功から、数か国の言語に翻訳されました。

2019年、『ペルー料理の伝統的な物語』がル・コルドン・ブルー大学から出版されました。ペルーの郷土料理とその歴史の関係を紹介しています。

2020年の『A Culinary Journey』では、日々をル・コルドン・ブルー卒業生による70のレシピで綴りました。この本は、ル・コルドン・ブルーの卒業生が才能と傑出したキャリアの専門知識を深く掘り下げ、フランスガストロノミーと国際料理の古典を結集して作られました。

2021年、ル・コルドン・ブルーは、『L'Ecole de la Boulangerie』（ラルース社）を出版し、国際的なグルマン世界料理本授賞式で賞を受賞しました。

近日公開予定：製菓学校とブラジル料理学。



ル・コルドン・ブルーのレストラン



QHUSI ワークショップレストラン



ペルーのミラフローレス。ル・コルドン・ブルーのキャンパス近くに佇むQhusit研修レストラン＆バーでは、エレガントで居心地の良い環境の中で、古典的なフランスの技法で作られた本格的なペルー料理を提供しています。

シグネチャーズ



ル・コルドン・ブルーは、卓越性の伝統を守り、ル・コルドン・ブルー・オタワ校とリオデジャネイロ校内に「シグネチャーズ・レストラン」を運営しています。オタワ校のレストランは光栄にもTOP CHOICE AWARD'S 2018 TOP FINE DINING RESTAURANTを受賞しました。

CORD



2022年6月にオープンしたCORDは、ル・コルドン・ブルーがロンドン市内にオープンした最初のダイニングです。ひとつ屋根の下に、高級レストラン、終日営業しているカフェ、そしてル・コルドン・ブルー料理学校が併設しています。

Cafés Le Cordon Bleu

カフェ・ル・コルドン・ブルー

上海（中国）、パリ（フランス）、ロンドン（イギリス）、そして間もなくリオデジャネイロ（ブラジル）でも提供します。将来的にはさらに広い展開を予定しています。

クリエイティブなシェフの協力のもと、カフェではシーズナルなインスピレーションから発想を得た素晴らしいメニューの数々が店内を飾ります。

最高級の食材のみを使用し、店内で焼き上げます。焼きたてのパン、ユニークなヴィエノワズリー、アントルメ、パティスリー、サラダ、グルメサンドイッチなど、数多くの種類を提供しています。

ランチタイムには、旬の食材と伝統的なフランス料理の技法でつくる、季節感あるスープやシェフの日替わりスペシャルを用意しています。



申込み

ル・コルドン・ブルーの研究機関、プログラム、申込みの詳細については、当社のWebサイト（cordonbleu.edu）をご覧ください。

ツアー、オープンハウスに参加する

ル・コルドン・ブルーについてさらに詳しく知りたい場合は、研究所のウェブサイトですぐツアーを予約するか、オープンハウスイベントに登録してください。希望するキャンパスの最先端の施設を見学したり、スタッフと直接話し合ったりするのに最適です。

登録に関するお問い合わせ

ル・コルドン・ブルー研究所に関するご質問がございましたら、最寄りの担当者にお問い合わせください。

北アメリカ/カナダ

USA/Canada

1460 Broadway, Lobby 1, New York, NY
10036 USA

Email: howtoapplyusa@cordonbleu.edu

Web: cordonbleu.edu/usa

Tel: +1212 6410331

Toll Free (within North America): +844
2801009

中南米

メキシコ

Av.Universidad Anáhuac # 46 Lomas
Anáhuac, Huixquilucan Edo. Mexico, 52786

Email: mexicohub@cordonbleu.edu

Tel: +52 55 6520 8166

ブラジル

Rua da Passagem 179, Botafogo, Rio de
Janeiro, Brasil. CEP 22290-031

Email: brasilinternacional@cordonbleu.edu

Tel (Mobile): +5521997166110

ペルー

Universidad Le Cordon Bleu

Av. Salaverry 3180 Magdalena del Mar,
15076, Lima, Perú

E-commerce: ecommerce.ilcb.edu.pe

Email: informes@ulcb.edu.pe

Tel: +511 6178310

Instituto Le Cordon Bleu

Av. Vasco Nuñez de Balboa 530 Miraflores,
15074, Lima, Perú

Email: informes@cordonbleu.edu.pe **Tel:**
+511 6178300

ヨーロッパ

イギリス

15 Bloomsbury Square, WC1A 2LS
London

Email: lcbe@cordonbleu.edu

Tel: +442074003900

フランス

13-15 Quai André Citroën, 75015 Paris

Email: paris@cordonbleu.edu

Tel: +33 (0)1 85 65 15 00

アジア

中国

2F, Building 1, No. 1458 Pu Dong Nan Rd,
Shanghai, China 200122

Email: china@cordonbleu.edu

Tel: +864001181895

台湾

No. 1, Songhe Rd., Xiaogang Dist.,
Kaohsiung City, 81271, Taiwan

Email: taiwan@cordonbleu.edu

Tel: +886800307688

韓国

Le Cordon Bleu Korea RSU Suite 1714,
Hanshin Interspace 24 West Bldg., 322

Teheranro Gangnam Gu, Seoul, 06211

Korea

Email: koreahub@cordonbleu.edu

Tel: +8226204 577

タイ

Trendy Office Building Level 6,
Sukhumvit Soi 13, Wattana Bangkok
10110, Thailand

Email: thailandhub@cordonbleu.edu

Tel (Mobile): +66882015169

インドネシア

Wisma 46 Kota BNI 48th Floor Jln.
Jend Sudirman Kav. 1 Jakarta. 10220
Indonesia

Email: indonesiahub@cordonbleu.edu

Tel: +62811900421

インド

Bangalore

Tel: +91 88844 00775

Delhi NCR

Tel: +91 84478 61198

ムンバイ

Tel: +91 96192 75876

Tel: +91 98198 78173

Email: india@cordonbleu.edu

オセアニア

オーストラリア

Days Road, Regency Park, South
Australia, 5010 Australia

Email: australia@cordonbleu.edu

Tel: +6188348 3000

ニュージーランド

52 Cuba Street, Te Aro, Wellington
6011, New Zealand

Email: nz@cordonbleu.edu

Tel: +6444729800



LE CORDON BLEU®
COMMANDERIE DES CORDONS BLEUS®

Commanderie des Cordons Bleus

HOSCOをプラットフォームとする

ル・コルドン・ブルー同窓会ネットワーク。

インターナショナルなコミュニティーです。

世界中で活躍するル・コルドン・ブルーの修了生。
あなたも国際的ネットワークのメンバーになりましょう！

「Commanderie des Cordons Bleus」は、ル・コルドン・ブルー修了生の会です。



Register now

lcbl.eu/az1



Master Excellence



LE CORDON BLEU INSTITUTES

PARIS LONDON MADRID JAPAN AUSTRALIA BRASIL CANADA CHILE CHINA INDIA ISTANBUL
KOREA LEBANON MALAYSIA MEXICO NEW ZEALAND PERU TAIWAN THAILAND PHILIPPINES

cordonbleu.edu

*Discover our institutes and
let your journey begin*

