

2019. 2. 12 <計3枚>

草津市政記者クラブ加盟各社 各位
文部科学記者会加盟各社 各位

立命館大学広報課

国内大学初「ル・コルドン・ブルー」との共同プログラムが2/12（火）開講
～世界の食教育トレンド“マネジメント”人材養成を推進～
2019年2月21日（木）15：00～16：00 授業を公開

立命館大学食マネジメント学部がル・コルドン・ブルーと共同で展開する「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」が、本日2月12日（火）、立命館大学びわこ・くさつキャンパスで開講しました。

食に関わる産業は、長期低迷を続ける国際経済において、例外的に大きな成長が予想されている分野のひとつであり、食産業の高付加価値化を実現し、新たなマーケットを創造する、高い経営能力を備えたマネジメント人材が求められています。食マネジメント学部は、経済学・経営学を基盤としながら、食に関する深い知見を培い、高度なマネジメント能力と実践的な行動力を備え、食の人類学的課題の解決に寄与できる人材の育成を目指し、2018年4月に開設されました。学生にグローバルな視点で学んでもらうべく、ル・コルドン・ブルーやイタリア食科学大学など、海外の教育機関との連携も積極的に展開しており、本プログラムもその取り組みのひとつです。

本プログラム1期生となる16名の学生は、食マネジメント学部が開講する専門科目のうち指定する12科目と、ル・コルドン・ブルーが本プログラムのために開講する7科目を、4年間で受講します。これらの全ての科目を修得し、かつ食マネジメント学部の卒業要件を満たすと、ラ・フォンダシオン・ル・コルドン・ブルーが発行する国際通用性を持つ修了資格“Advanced Diploma of Culinary Arts and Management”が取得でき、プログラム修了時には全世界のル・コルドン・ブルー卒業生ネットワークの一員となります。

なお、今回、この画期的なプログラムの開講にあたり、報道機関の皆さまを対象に、以下の日程でプログラム概要のご説明および授業を公開いたします。ぜひ、ご取材ください。

記

■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 授業公開

日時：2019年2月21日（木）14:30～16:30（受付 14:00～）

場所：立命館大学びわこ・くさつキャンパス コーニングハウスII 4階 調理学実習室B ほか
内容：別紙をご覧ください。

※ご取材いただける場合は前日までにご連絡をお願いします。

以上

●取材・内容についてのお問い合わせ先

立命館大学広報課 担当：名和

TEL.075-813-8300 FAX.075-813-8147 <http://www.ritsumeai.ac.jp/>

別紙

■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 メディア向け 授業公開 スケジュール

14:30～14:50 プログラム概要説明(コラーニングハウス II 4階 コモンラウンジ)

説明 早川 貴 食マネジメント学部教授

15:00～16:00 授業公開(コラーニングハウス II 4階 調理学実習室 B)※通訳あり

講義内容:料理の原理・方法

講師 ジル・コンパニー ル・コルドン・ブルー・ジャパン エグゼクティブシェフ

16:00～16:30 質疑応答(コラーニングハウス II 4階 調理学実習室 B)

■立命館大学食マネジメント学部について

世界の食産業規模が拡大する中、総合大学のメリットを活かし、食をマネジメント・カルチャー・テクノロジーの三領域から総合的かつ包括的に捉える学びを提供し、食をはじめとする幅広い分野で活躍する高度マネジメント人材を育成することを目的に2018年4月に開設しました。

学部サイト : <http://www.ritsumeai.ac.jp/gast/>

■ル・コルドン・ブルーについて

ル・コルドン・ブルーは1895年パリに創立されたカリナリーアーツとホスピタリティの教育機関です。世界20カ国に35校余りの国際的ネットワークを展開し、毎年100以上の国籍の約20,000人の生徒が学んでいます。ル・コルドン・ブルーは、伝統に革新と創造性を融合した各種の修了証、ディプロム、学士・修士課程のプログラム(オンラインで取得できるガストロノミックツーリズムの学位を含む)を提供しています。高等教育機関との提携事業も行っており、これまでに、イギリス、スペイン、オーストラリア、ニュージーランド、ペルー、チリ、メキシコ、トルコ、韓国、台湾、マレーシア、フィリピン、インドなどにおいて、パートナー大学との教学提携によるプログラムも開講しています。

日本では東京と神戸にキャンパスがあり、フランス・パリと同等の教育システムでフランス料理/菓子/パンの本科講座(初級から上級)、日本料理講座(基礎から上級/東京校のみ)、ショートコース(デビュー・レッスン、サブリナ、マスタークラス)など、料理未経験からスキルアップまでそれぞれのレベルに合わせた理論と実践のカリキュラムを提供しています。

会社サイト : <https://www.cordonbleu.edu/japan/home/ja>

■グローバル・カリナリーアーツ・アンド・マネジメント・プログラム開講について

本プログラム実施のための教学提携協定を2017年7月に締結しています。2018年4月の学部開設以降、学生募集や選考を経て本プログラム参加者を選出しました。



2017年7月の協定締結式の様子

■立命館大学食マネジメント学部が開講する授業

開講科目	開講時期
マネジメント論、マーケティング論	1 回生秋学期
English Workshop、English for Career Development、アカウンティング、食科学のための化学	2 回生春学期
栄養学	2 回生秋学期
食と健康、ファイナンス、人的資源管理論、食の生産管理、食品安全管理	3、4 回生

■ル・コルドン・ブルーが開講する授業

開講科目	開講時期
実践カリナリー基礎（実習）	1 回生 春期休暇
実践ガストロノミー基礎（実習）	2 回生 夏期休暇
インダストリー・ワークショップ（講義+実習）	2 回生 秋学期
実践カリナリー応用（実習）	2 回生 春期休暇
ワイン学基礎（講義）	3 回生 春学期
特別インターンシップ（講義+実習）	3 回生 春学期+夏期休暇
食とワインの哲学（講義）	4 回生 春学期

■参加する学生の志望理由（一部抜粋）

- ・調理技術を修得した上でガストロノミーの奥深さを伝えるフード・ジャーナリストになるのが夢だから。
- ・将来はレストラン経営、またはオーナーシェフになりたいので、その土台を培うため。
- ・キッチン・マネジメントスキルやホスピタリティの精神を学んで、革新的な食の世界を築くため。
- ・「美味しい」で人々を幸せにすることで、国際社会に貢献できる人間になるため。
- ・食マネジメントの知識を得、国際色豊かな人材となって社会に飛び立ちたい。
- ・学習意欲の高い仲間と切磋琢磨することで自分が成長できると感じたから。