

日本初



立命館大学



LE CORDON BLEU®

共同プログラムが スタート!

食マネジメント学部は、文化と料理の関係を考察するガストロノミーやホスピタリティマネジメントの世界的な教育機関である「ル・コルドン・ブルー」と提携し、国際的に通用する修了資格を取得できる特別プログラムを実施します。日本国内の大学で、ル・コルドン・ブルーとの本格的な提携は、食マネジメント学部が初めてとなります。

3つの特徴

国際通用性を持つ
修了資格の取得



イメージ

調理技術を含めた
実践的な教育内容



卒業生のグローバル・
ネットワークに加入



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

食マネジメント学部開講科目

English Workshop	人的資源管理論
English for Career Development	マーケティング論
アカウンティング	食の生産管理
マネジメント論	食品安全管理
食科学のための化学	栄養学
ファイナンス	食と健康

ル・コルドン・ブルー開講科目

実践カリナリー基礎(実習)	ワイン学基礎
実践ガストロノミー基礎(実習)	食とワインの哲学
実践カリナリー応用(実習)	インダストリー・ワークショップ

特別インターンシップ

立命館大学キャンパス内で、ル・コルドン・ブルーの講師から、専門的な学びを受けることができます。プログラムを修得することで、食マネジメント学部の卒業と同時に、ル・コルドン・ブルー ラ・フォンダシオン発行による“Advanced Diploma of Culinary Arts and Management”が授与されます。



食マネジメント学部

2018年
誕生

2018年度開設予定。
学部設置届出書類提出中。



立命館大学

お問い合わせ

立命館大学 食マネジメント学部設置準備事務局

Tel: 077-561-4801 / Fax: 077-561-4699



LE CORDON BLEU®

料理とホスピタリティ教育における
グローバルリーダー



革新と創造性を 融合したプログラム

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ヶ国に35校余の国際的ネットワークを展開し、

130以上の国から毎年約20,000人の受講生が入学しています。

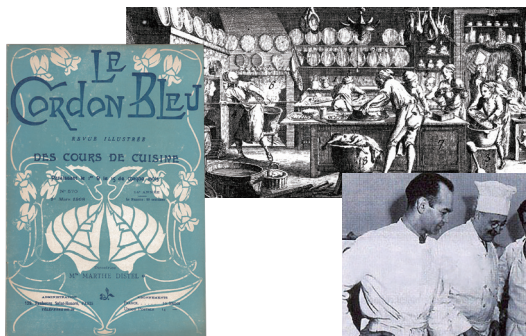
ル・コルドン・ブルーは、伝統に革新と創造性を融合した各種の

サーティフィカ、ディプロム、学士号や修士号(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。

120年以上の歴史と実績

2017



ル・コルドン・ブルーは120年を超える教育実績を持ち、

料理とホスピタリティ教育におけるグローバルリーダーとして高い評価を得てきました。

世の中の絶え間ない変化に対応し、常に最高の教育を提供するという

私たちの哲学はどんな時代にあっても揺るぎません。

1895

世界のパートナー大学と 教学提携

ル・コルドン・ブルーはイギリス、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を開講しています。

この度、日本の大学としては初めての

本格的な提携を立命館大学と結びました。



LE CORDON BLEU®

JAPAN

東京校 〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町28-13 R00B-1
Tel: 03-5489-0141 / Fax: 03-5489-0145

神戸校 〒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6.7F
Tel: 078-393-8221 / Fax: 078-393-8222

www.cordonbleu.edu/japan