

「卓越性、革新性、成功」

130周年目を迎える2025年はル・コルドン・ブルーにとって新たな区切りの年です。長年にわたる歴史と実績を持つル・コルドン・ブルー、私たちは、その卓越された哲学を常に、忠実に守り続けて参りました。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。

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カ国、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ニス・ウォンなどは、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
アンドレ・J・コアントロ
Le Cordon Bleu 会長

130
Year Anniversary



LE CORDON BLEU®
Excellence in Education since 1895

Discover our institutes and let your journey



数字で見るル・コルドン・ブルー



30 校以上

教育機関・キャンパス



20 ケ国



20,000 人

年間の卒業生数



100 ケ国以上

学生の国籍



18

提携する大学数

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」	
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 Grand Diplôme®	
フランス料理ディプロム	
フランス菓子ディプロム	
ブーランジェリープログラム	
健康とプラントベースのプログラム	
世界の料理プログラム	
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・ディプロマ	
プロフェッショナル・クックリー・上級ディプロマ	
インターナショナル・ホテル・マネジメント ビジネス学士号	
ビジネス学士号	
インターナショナル・ホスピタリティ・マネジメント ビジネス学士号	
カリナリーイノベーション・マネジメント 修士号	
応用ホスピタリティ・マネジメント 修士号	
カリナリーインダストリーにおけるビジネスアドミニストレーション・マネジメント 学士号	
サイエンス・カリナリーデザイン・マネジメント 学士号	
ホスピタリティ・イノベーション・マネジメント 修士号	
応用ホスピタリティ・マネジメント 修士号	
ガストロノミー・アンド・ビジネス・マネジメント 学士号	
ガストロノミー・アンド・ビジネス・マネジメント インターナショナル学士号	
栄養管理学 学士号	
栄養学 インターナショナル学士号	
フードインダストリー・エンジニアリング 学士号	
アリメンタリーインダストリー・エンジニアリング インターナショナル学士号	
ホテル・アンド・ツーリズム・ビジネスマネジメント 学士号	
ホスピタリティ・アンド・ツーリズム・マネジメント インターナショナル学士号	
インターナショナル・ビジネス・マネジメント 学士号	
インターナショナル・ビジネス・マネジメント インターナショナル学士号	
マーケティング・アンド・コマーシャル・マネジメント 学士号	
マーケティング・アンド・コマーシャル・マネジメント インターナショナル学士号	
ビジネス・アドミニストレーション・アンド・サービス 学士号	
ビジネス・アンド・サービス・マネジメント インターナショナル学士号	
インターナショナル・カリナリー&ホスピタリティ・マネジメント 修士号	
カリナリー・アンド・ホスピタリティ・マネジメント インターナショナルディプロマ	
ガストロノミー、循環型経済、企業の社会的責任 修士号	
ガストロノミーと循環型経済 インターナショナルディプロマ	
インターナショナル・カリナリー&ホスピタリティ・マネジメント マスター・エグゼクティブ・ディプロマ	
ワイン&ビバレッジ・プログラム	22-23
ワイン・アンド・マネジメント ディプロマ	
ワインテイasting サーティフィケート (オンライン)	
ワイン&ビバレッジ サーティフィケート	
ワイン・スタディー サーティフィケート	
プロフェッショナル・バリスタ サーティフィケート	
ワイン・スピリット・アンド・その他のビバレッジ ショートコース	
生涯学習、上級テクニック&ビジネスコンサルティング	24
マスタークラス&ショートコース	25
オンライン・ラーニング・プログラム	26
ガストロノミーを体験	27
ラ・ブティック	28
メディア&出版	29-30
ル・コルドン・ブルー・レストラン&カフェ	31
ご案内	32-33

沿革

「ル・コルドン・ブルー」の名前（フランス語で『青いリボン』の意味）とロゴは、1578年に創設されたフランスの聖霊騎士団（別名シュヴァリエ・デュ・サン・エスプリ）に由来します。この騎士たちは、ブルーのリボンで結ばれたメダルをかけていました。騎士叙任式に続く祝宴は非常に盛大で、その料理の豪華さには格別な評判があったことから「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。



1895年、ジャーナリストのマルテ・ディステルが当時初の料理週刊誌『ラ・キュイジニエール・コルドンブルー』を創刊したのがすべての始まりでした。雑誌の購読者は、2万人にも達したのです！そこでマルテ・ディステルが思いついたのは、シェフによる実演。レシピを再現する料理レッスンに購読者を無料で招待するということでした。この雑誌は、当時のフランス・ブルジョワ料理を反映する一方、数ヶ国語で発行されていたことから、世界の料理に対しても寛大な理解を示していました。



20世紀初頭、パリ。ル・コルドン・ブルーは料理学校としてその名声を高め、才能あるシェフを意味する「コルドン・ブルー」という表現を代表する存在となります。

1939年に「La Revue Culinaire」誌でフィリアス・ジルベールは次のように評しています：「ル・コルドン・ブルーの講座は、料理の才能を更に完璧なものへと押し上げる力がある。正にその象徴だ。」

パリ校における最初の講座は、1895年10月15日に開講しました。ル・コルドン・ブルーの国際的な評判は急速に広まり、1927年にはロンドンのデイリー・メール紙がル・コルドン・ブルーを「多国籍のバベル」と呼んだほどでした。



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・ルーカスのもとでル・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・ルーカスが、レストラン「レコル・デュ・プチ・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・ルー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・ブルーの名前はますます高まる。

1984 1945年からパリ校の校長を務めていたエリザベス・ブラサルより、レミーコアントログループ創業一族であるコアントロ家がル・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。



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

1995 創立100周年を迎える。

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。

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。

2006 ル・コルドン・ブルー・タイランド校がデューターナショナルと提携して開校。

2009 メリル・ストリープが映画「ジュリー&ジュリア」でル・コルドン・ブルー・パリの卒業生、ジュリア・チャイルドを演じる。その公開に、ル・コルドン・ブルー各校が携わる。



© Sony Pictures

2011 ル・コルドン・ブルー・マドリー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。

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。

2013 ル・コルドン・ブルー・タイランドが、アジアにおけるベスト・カリナリー・スクール賞を受賞

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。ペルー校は、大学としての地位を獲得。ル・コルドン・ブルー・パリ校がドフィーンヌ大学と提携し学士号を開始する。

2016 ル・コルドン・ブルー・パリがセヌ河川に移転セ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。



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・ブルーがロンドンにレストランCORDをオープン。

2024 ル・コルドン・ブルーが、パリにおける第2のキャンパスをオープン。コンコルド広場にある、象徴的なオテル・ドゥ・ラ・マリンでグルメ講座の提供を開始。



2025

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。

・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」への情熱を大切にしています。これは、講師から生徒、提携パートナー、専門家に及ぶネットワークの至るところまで、創立当初から掲げる私たち共通の理念です。
- **イノベーション**：イノベーションは、ル・コルドン・ブルーDNAの一部。シェフの創意工夫と才能を生かし、市場のトレンドやニーズを先取りしたプログラムを見ても明らかにル・コルドン・ブルーのイノベーションは伺えられます。
- **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・ブルーは長年に渡り数々の賞をいただいております。ここに、最近の受賞歴をご紹介します。



2017 Excellence Française Trophy

2018 International Academy of Gastronomy (AIG) Awards

2017 & 2018 Annual Award of Excellence at The World Gourmet Summit

2021 Cubi Awards

2021 & 2022 World's Best Culinary Training Institution

2022 Prix Diálogo Awards



2023 Independent Higher Education Awards

2023 National Hospitality Awards For "Education"



2023 & 2024 Best Culinary Training Institution

2024 Somos Awards Best Cooking School in Peru



2024 CHT International Outstanding Achievers Award

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、最先端の設備および施設を整えています。アットホームな少人数制のクラス編成により、生徒は各授業後、個別の評価、指導、フィードバックを受けることができます。すべての実習室で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、伝統を永続させる一方、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陣

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

Le.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、国際社会で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・ブルーのネットワークの強みは、各分野における養成プログラムが国際的に認識されていることです。

ル・コルドン・ブルーの修了資格は、世界中の料理とワインの専門家から高い評価を受けており、優秀な技術を習得したのも与えられる資格として認められています。

また、国際的な教育ネットワークを持つル・コルドン・ブルーでは、学生が様々な国や都市を体験できるよう独自の留学の機会を提供しています。あるキャンパスで開始した料理コースを、別のキャンパスで修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、可能性は無限に広がります。

業界リーダーとの提携

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

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。

パートナー企業一覧



Be part of an exclusive network of contacts and friends!
あなたも選び抜かれたネットワークの一員に！



卒業生

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・デュプリー、フアン・アルベラエス、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人がル・コルドン・ブルーの一員です。



ヴァージル・マルティネス
オーナーシェフ兼創設者
セントラル&リマ・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 (シーズン9)
インドネシア賞受賞
CHERのオーナー
カリナリー・アーツ&ビジネス学士号



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



ヴァイバフ・ヴィンセン
「Chaat Street」オーナー兼料理長
2024年キューズ・グッドフード・アワードでハットをひとつ獲得
カリナリーアーツ&ビジネス学士号



ダレン・チン
創設者兼オーナー
DC restaurant by Darren Chin
(2024年、2025年ミシュラン1つ星)
Bref by Darren Chin & Gai by Darren Chin
(2023年、2024年ミシュラン選抜)
グラン・ディプロム



テス・ウード
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)
料理プログラム



ゲイリー・イン
シェフ兼オーナー
King's Joy
ミシュラン三ツ星最年少受賞
世界初の三ツ星ベジタリアン
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
2022年ミシュラン・グリーン・スター
2023年シェフ・オブ・ザ・イヤー
ヤングシェフアワード (ミシュランガイド)
グラン・ディプロム



ガリマ・アローラ
シェフ兼レストランオーナー
2019年アジアのベスト女性シェフ賞
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年シュランガイドヤングシェフ賞
2025年ミシュラン2つ星獲得
グラン・ディプロム



ジャスティン・キム
ゼネラルマネージャー
Merchant House Boutique Hotel
レストラン事業と経営学
ビジネス学士号



ルチアナ・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
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・ディプロム修了生

「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“eatingright”（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・ヘウン

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

レストラン「Fenchurch at Sky Garden」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。」

イモーゼン・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・ゴドン

ポポロレストラン 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
ベーカリー
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-評議会
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

販売とマーケティング

セールス/マーケティングディレクター
セールス&マーケティングディレクター
マネージャー
キーアカウントマネージャー
グループ、エリアのセールス&マーケティング

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
ブロガー
自営業

フロントオフィス

フロントクラークマネージャー
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、業界内での関係を長い間、着実に構築してきました。業界パートナーとの間に培ったこの権威あるネットワークは、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可能性を確実に広げています。



Grand Diplôme® / グラン・ディプロム

卓越性の証として世界の料理およびホスピタリティ業界全体で重んじられているグラン・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のちに授与されます。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。



DIPLÔME DE CUISINE / 料理ディプロム

BASIC CUISINE
CERTIFICATE

初級
11 週間

INTERMEDIATE CUISINE
CERTIFICATE

中級
11 週間

SUPERIOR CUISINE
CERTIFICATE

上級
11 週間

DIPLÔME DE PÂTISSERIE / 菓子ディプロム

BASIC PÂTISSERIE
CERTIFICATE

初級
11 週間

INTERMEDIATE
PÂTISSERIE CERTIFICATE

中級
11 週間

SUPERIOR PÂTISSERIE
CERTIFICATE

上級
11 週間

Add
Diploma
in Culinary
Management
See P17

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・ディプロムと同時に登録できます。健康とプラントベースのガストロノミー(P16)、世界の料理(P17)、マネジメント/経営(P18-20)、ワインとビバレッジ(P22-23)、または専門的な料理プログラム(P24)などの追加コースについてもご覧ください。

DIPLÔME DE CUISINE / 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料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、上級の3段階のレベルで構成されています。

Add
Diploma
in Culinary
Management
See p17

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

**BASIC CUISINE
CERTIFICATE**

初級

前提条件：なし

**INTERMEDIATE CUISINE
CERTIFICATE**

中級

前提条件：料理初級修了

**SUPERIOR CUISINE
CERTIFICATE**

上級

前提条件：料理中級修了

フランス料理サーティフカ



料理初級

スケールを学ぶ

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。



料理中級

自信を築く

練習して繰り返すことで、より無理なく直感的にタスクがこなせるようになります。また、デモンストレーション（実演授業）では、多様なプレゼンテーションを学習します。

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。



料理上級

プレートをキャンバスに

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。

DIPLÔME DE PÂTISSERIE / 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。

高い評価を受けている当行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つけ、優れた菓子やショーピースをつく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

BASIC PÂTISSERIE CERTIFICATE

初級

前提条件：なし

INTERMEDIATE PÂTISSERIE CERTIFICATE

中級

前提条件：菓子初級講座修了

SUPERIOR PÂTISSERIE CERTIFICATE

上級

前提条件：菓子上級講座修了

フランス菓子サーティフィカ



菓子初級

構築された食べるケーキ

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、生地のテクニック、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

練習は完璧に導く

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た後、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チョコレートを使ったより高度な作品も紹介します。



菓子上級

ケーキの上に装飾を施す

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。



菓子ディプロムと並行して

DIPLÔME DE BOULANGERIE/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。

Boulangerie Programmes / 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ながら高度な酵母製造法の応用を学びましょう。



Diplôme de Boulangerie/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。コースはブー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。

フランスパン サーティフィカ

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、ペトリサーージュ（捏ねる）やファソナーージュ（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

ディプロマ

Diploma in Plant-Based Culinary Arts

プラントベース・カリナリーアーツ・ディプロマ

この講座では、植物系の食材だけを使った料理を作るということに焦点を当て、商品知識、技術、レシピの創造的なレパートリーを学びます。野菜、果物、ナッツ、種子、穀物、豆類を幅広く追求し、食材の種類と革新的な調理法に関する深い知識を身につけます。調理や製菓など、様々な分野に応じたバリエーションを学習します：

- Diplomas in Plant-Based Culinary Arts - Cuisine and Patisserie
- Diploma in Plant-Based Culinary Arts - Cuisine
- Diploma in Plant-Based Culinary Arts - Pâtisserie

提供しているキャンパス：ロンドン、パリ、マドリッド、マレーシア、タイ（準備中）



Diploma in Pâtisserie Innovation and Wellness

菓子・イノベーション・アンド・ウェルネス・ディプロマ

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管理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、適切な栄養を考慮する一方、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、韓国（準備中）



Diploma in Gastronomy, Nutrition and Food Trends

栄養・ガストロノミー・アンド・フード・ディプロマ

栄養学の原理を基に、実用的な初歩的調理技術を通して美食を探求します。このプログラムでは、現在の食のトレンドと、栄養、健康、食がどのように相互作用しているかに焦点を当てます。学生はレシピをアレンジし、世界の味を使った革新的な料理を作り、季節感とサステナビリティに関する知識を身につけます。

提供しているキャンパス・ロンドン



サーティフィケート

Certificate in Plant-Based Pâtisserie

プラントベースの菓子・サーティフィケート

料理界で最も革新的でトレンドとなっているのが、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、製菓の伝統的な技術とその芸術と科学を容易にする植物ベースの代用品を取り入れています。レシピには、ポテト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、セッティングのテクニックを取り入れました。この講座は、PETA協会から「ビーガン料理教育」賞を受賞しています。

オンラインで提供中

世界の料理

ル・コルドン・ブルーでは、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。このディプロムでは、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、プロのタイ料理のキャリア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か月間の講座では、タイ、中国、韓国、日本。アジア4か国の料理を学びます。

ホスピタリティとツーリズム

ディプロマ

Diploma in Culinary Management カリナリーマネジメント・ディプロマ

この講座は、フードビジネスの経営や厨房での管理職など、料理人としてのキャリアを成功させるための知識とスキルを習得することを目的としています。ビジネスを立ち上げて成功に導く革新的な能力を習得することができます。

この講座は、**グラン・ディプロム**、**料理ディプロム**、**菓子ディプロム**と一本化して事項することが可能です。パッケージジオファーに関しては12~14ページをご覧ください。

Advance Diploma in Professional Cookery

プロフェッショナル・クックリー・上級ディプロマ

このプログラムはマレーシア技能省の認定プログラムであり、9ヶ月間にわたる料理ディプロム、菓子ディプロム、パンディプロムを修了した学生には、3ヶ月間の業界実習が義務付けられています。このプログラムは、プロのシェフとして業界での即戦力になるようデザインされています。

提供しているキャンパス：マレーシア

学士号

Bachelor of Business in International Hotel Management インターナショナル・ホテル・マネジメント ビジネス学士号

この学部では、ホテルまたはリゾート運営といったダイナミックな世界へのリーダーを養成することを目的とし、グローバルに焦点を当てた、マルチスキルを持つ、即戦力となるホスピタリティ・リーダーを育成します。成功の鍵となる経営スタイルと戦略的思考プロセスのクリティカル・アナリシスを探求します。

提供しているキャンパス：オーストラリア

Bachelor of Business 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・理論的知識に組み入れた学士号です。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のため現場での実習が必須で、現場で学ぶ意欲が重視されます。

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構築されています。1年目修了後に13の専攻から1つを選択することが必須です。

提供しているキャンパス：オーストラリア

Bachelor of Business in International Hospitality Management

インターナショナル・ホスピタリティ・マネジメント ビジネス学士号

このプログラムは、第4次産業革命、特に飲食業とホスピタリティ産業の領域での需要に応える熟練した専門家を育成することを目的としています。現代のトレンドを取り入れた教育カリキュラムと専門知識を提供することに重点を置き、常にお客様に卓越した体験を提供するサービスマインドを育むことを目標としており、創造性と斬新なアイデアの創出を奨励し、各人の誠実さから導かれる信頼と調和の構築を大切にしています。

提供しているキャンパス：韓国

修士号

MSc Hospitality Innovation Management ホスピタリティ・イノベーション・マネジメント

ロンドンのパ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

Master of Applied Hospitality Management 応用ホスピタリティ・マネジメント

業界主導の経験と最先端の教育を組み合わせた応用ホスピタリティ・マネジメント修士課程(MAHM)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。

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

学士号

Bachelor of Business Administration in Culinary Industry Management

カリナリー・インダストリー・マネジメントにおける ビジネス・アドミニストレーション

ロンドン・パークベック大学とル・コルドン・ブルーが共同で提供するこの学位は、フードビジネスだけでなく他のサービス産業にも応用可能な調理技術と経営学の確かな基礎を提供します。学生は、学問的、実践的、そして対人的スキルを伸ばすと同時に、インターンシップを通して実際のフードビジネスの職場環境を体験する。卒業生は、小売、商品開発、レストラン、ホテル、マーケティングなど、食品業界における様々な管理職に就くための能力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

Bachelor of Culinary Arts & Business

カリナリーアーツ&ビジネス 学士号

カリナリーアーツ&ビジネスの学士号は、NZQA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)」のコンテキストにおける上質な食品と飲料の知識と理解を深めることに重点を置いており、ビジネス志向の様々な料理環境において、この知識をどのようにうまく応用していくかを学びます。フード起業家コースまたはホスピタリティ・マネジメントコースから選択し、世界各地でインターンシップを行うことができる新しいコースも用意されています。学生は、グローバルな状況における料理製品やサービスの構想、創造、促進、商業化、管理について学びます。

提供しているキャンパス：ニュージーランド

Bachelor of Science Culinary Design Management

サイエンス・カリナリーデザイン・マネジメント 学士号

このBScの学位プログラムは、パリ・ドフィージュ大学と共同で提供され、明日のソリューションメーカー育成のために開発されました。未知の領域を開拓し、まだ定義されていない課題に取り組むことができる革新的なマネージャー育成に焦点を当てています。ガストロノミーとフードビジネス環境におけるイノベーション推進を目標とし、創造性、戦略、持続可能性の融合に取り組んでいきます。

提供しているキャンパス：パリ



修士号

MSc Culinary Innovation Management

カリナリーイノベーション・マネジメント 修士号

この1年間のプログラムは、料理とマネジメントの分野における革新に重点を置き、創造的で持続可能な起業家的アプローチで食品業界の未来を切り開く学生を育成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

Master of Applied Hospitality Management

応用ホスピタリティ・マネジメント 修士号

業界主導の経験と最先端の教育を組み合わせた応用ホスピタリティ・マネジメント修士課程は、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。また、サービス品質管理とプロジェクト・デザインは、ビジネス・プランニングとともに企業家精神と創造的思考力の基礎を築くのに不可欠な講座内容となっています。この講座では、業界における実習を実施するだけでなく、学業成績が優秀な学生に対して、業界ベースのアクション・リサーチ・プロジェクトも提供しています。

提供しているキャンパス：オーストラリア



*Love your future career, join us at the
University Le Cordon Bleu*

ル・コルドン・ブルーの大学では、ホスピタリティ、ツーリズム・マネジメント、フード・サイエンス、ビジネス・アドミニストレーション・サイエンスの分野において、国際社会で通じる競争力を持ち、世界的に活躍するプロフェッショナルの育成を使命としています。



BACHELOR IN GASTRONOMY AND BUSINESS MANAGEMENT

ガストロノミー・アンド・ビジネス・マネジメント
学士号

- Bachelor in Gastronomy and Business Management
- International Bachelor in Gastronomy and Business Management

このプログラムでは、サービス関連会社、レストランチェーン、ホテル、および関連事業を管理する能力を持つ、創造的で社会的責任のある専門家を養成します。コミュニケーション能力、問題解決能力、チームワーク能力を開発し、社会の発展に貢献する意思決定を行うことができるようになります。

BACHELOR OF NUTRITION AND DIETETICS

栄養管理学
学士号

- Bachelor of Nutrition and Dietetics
- International Bachelor in Nutrition

このプログラムでは、栄養学を通して健康を促進するためのスキルを学びます。食生活における課題への対処、公衆衛生の改善に焦点を当て、バランスのとれた持続可能な食事摂取を目的とした調理技術を学習します。

BACHELOR OF FOOD INDUSTRY ENGINEERING フードインダストリー・エンジニアリング 学士号

- Bachelor of Food Industry Engineering
- International Bachelor in Alimentary Industries Engineering

技術革新、持続可能性、および品質管理に重点を置いて、食品生産システムを設計し、最適化することができる専門家を養成するために、このプログラムは、エンジニアリングと食品科学を融合して設計されています。

BACHELOR OF HOTEL AND TOURISM BUSINESS MANAGEMENT ホテル・アンド・ツーリズム・ビジネスマネジメント 学士号

- Bachelor of Hotel and Tourism Business Management
- International Bachelor in Hospitality and Tourism Management

ホスピタリティと観光事業の管理の知識を習得します。このプログラムでは、リーダーシップ、顧客サービス、持続可能な観光に重点を置き、グローバルなホスピタリティ業界で活躍する人材を育成します。

BACHELOR OF INTERNATIONAL BUSINESS MANAGEMENT インターナショナル・ビジネス・マネジメント 学士号

- Bachelor of International Business Management
- International Bachelor in International Business Management

国際貿易、マーケティング、およびグローバルビジネス戦略の専門知識を持つ専門家を養成するプログラムです。多様な市場で事業をリードし、世界経済の動向に適應できるようになります。

BACHELOR OF MARKETING AND COMMERCIAL MANAGEMENT マーケティング・アンド・コマーシャル・マネジメント 学士号

- Bachelor of Marketing and Commercial Management
- International Bachelor in Marketing and Commercial Management

今日のマーケティング技術、消費者行動分析、およびデジタルストラテジーを学びます。競争が激化する市場でブランドキャンペーンや商業戦略を率先する技法を学習します。

BACHELOR OF BUSINESS ADMINISTRATION AND SERVICES ビジネス・アドミニストレーション・アンド・サービス 学士号

- Bachelor of Business Administration and Services
- International Bachelor in Business and Services Management

顧客満足度、品質保証、および革新的な経営戦略に焦点を当て、サービス指向のビジネスを効果的に管理するための方法を学びます。

MASTER IN INTERNATIONAL CULINARY & HOSPITALITY MANAGEMENT インターナショナル・カリナリー&ホスピタリティ・ マネジメント 修士号

- Master in International Culinary & Hospitality Management
- International Diploma in Culinary and Hospitality Management

カリナリーアーツおよびホスピタリティマネジメントの知識とスキル向上に向けて設計されています。革新的な戦略をもって、グローバルなホスピタリティセクターで組織をリードし、持続可能かつ国際的な視点で進化する業界の課題への対処法を学びます。このプログラムは、リーダーシップ、文化的適応性、優れたサービスと運営を保証するための戦略的意思決定に重点を置いています。

MASTER IN GASTRONOMY, CIRCULAR ECONOMY, AND CSR ガストロノミー、循環型経済、企業の社会的責任 修士号

- Master in Gastronomy, Circular Economy, and Corporate Social Responsibility
- International Diploma in Gastronomy and Circular Economy

この革新的なプログラムは、持続可能なガストロノミーに焦点を当て、循環経済と企業の社会的責任の原則を探求します。リソースを効率的に管理し、環境に配慮した調理業務の設計、および、生態学的や社会的影響と収益性のバランスを配慮した取り組みを学びます。持続可能性と倫理的慣行を促進しながら、食品およびホスピタリティ業界内での革新を追求できるよう設計されています。

MASTER EXECUTIVE IN INTERNATIONAL CULINARY & HOSPITALITY MANAGEMENT インターナショナル・カリナリー&ホスピタリティ・ マネジメント

マスター・エグゼク्यूティヴ・ディプロマ

- Master Executive Diploma in International Culinary & Hospitality Management

カリナリー業界およびホスピタリティ業界における専門家による講座で、リーダーシップ、戦略的管理、および技術革新に重点を置き、多様なチームをリードし、競合の多いグローバル市場で効果的なソリューションを生み出す力を養成します。ここでは、高度な調理技術やホスピタリティセクターにおける卓越したオペレーション知識を養います。

ワインと経営

ル・コルドン・ブルーでは、ホスピタリティ分野で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。



ディプロマ

Diploma in Wine and Management ワイン・アンド・マネジメント

ディプロマ

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。

提供しているキャンパス：パリ

Diploma in Wine, Gastronomy and Management

ワイン・ガストロノミー・アンド・マネジメント ディプロマ

ル・コルドン・ブルー・ロンドン校のワイン開発マネジャー、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、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

サーティフィケート

Certificate in Wine Tasting (online)

ワイン・テイस्टィング (オンライン)

この新しいオンライン・ワイン・プログラムでは、ワインのテイस्टィングと評価に必要な基本的な専門知識、スキル、理解を学びます。

6週間を通して、参加者はワインのテイस्टィングへの体系的なアプローチを学ぶと同時に、ワイン造りのプロセスやブドウ栽培がワインの様々な種類にどのように影響しているかを学びます。

オンライン講座にて提供

Wine and Beverage Certificate

ワイン&ビバレッジ サーティフィケート

著名なワインの専門家が業界のニーズに応えるために開発したこの講座は、フルタイムのワイン・ビジネスの講座です。ワイン業界で成功するための準備として、フード&ドリンク・ビジネスへの運営的・戦略的アプローチを学びます。ワインの官能分析、ワインの生産、フードとワインのペアリング、マーケティング、ワイン・ビジネス・マネージメントなど、ワインに関する深い知識を学生に提供するようにデザインされています。

提供しているキャンパス：上海

Wine Studies Certificate

ワイン・スタディー サーティフィケート

このコースは、ワイン愛好家だけでなく、ワインに精通し、料理とともにワインを味わう秘訣を身につけたいと考えている料理関係者のためにも企画されています。毎週の講座では、新旧世界のワイン産地を巡り、60種類以上のワインを試飲します。味覚と嗅覚が研ぎ澄まされ、ワインを高度なレベルで語るができるようになるでしょう。

提供しているキャンパス：タイ

Professional Barista Certificate

プロフェッショナル・バリスタサーティフィケート

この3日間のプログラムでは、完璧なエスプレッソショットの作り方、ミルクの泡立て方、イタリアで最も人気のあるホット&コールドコーヒーの作り方などを学びます。カフェを開業するにあたって、様々なコーヒーメニューをマスターすることができます。この講座は、本場イタリアのエスプレッソを提供する「Caffe Vergnano」1882との提携で開講されています。

提供しているキャンパス：タイ



ショートコース

Wine, Spirits and Other Beverages Short Courses

ワイン・スピリット・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、単発、夜間、数週間など、様々な時間と長さでショートコースを開講しています。ラテ・テート、アート・オブ・酒、チーズとワインのペアリング、アスティナブル・ワイン・マスタークラス、ワイン・エッセサシャルズなど、ワインだけでなく他の飲み物を探求してみたいかご存知ですか！

キーンの世界を理解したい、あるいはワインを知り尽くしたいと思っている初心者から、料理と飲み物の複雑なペアリングを学びたいと考えている愛好家まで、幅広い人々を対象にしています。

ショートコースへの登録に審査はありません。



生涯学習と高等技術



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。

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、料理及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。ご質問に関しては、lcbi.eu/az3 までお問い合わせください。



Masterclasses and Short Courses

マスタークラス & ショートコース



ル・コルドン・ブルーでは、無数の内容と種類のに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。

提供している講座の例:

- ケーキデコレーション
- マカロンの秘密
- ソースとジュの作り方
- デモンストレーション：料理をシェフのように
- オリジナルパン作り
- 焼きたてのペストリー
- 試食メニュー
- クラシック料理にアレンジを: 料理あるいは菓子
- プチ・コルドン・ブルー：8歳から12歳までの子供料理教室
- コルドン・ヴェール (Cordon Vert®) ・ワークショップ：非日常的なベジタリアン料理

企業向けショートコースとアクティビティ・デイ

ル・コルドン・ブルーが提供するショートコースは、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。定員は14名。専任のマスターシェフが指導します。講座の後には、レストランあるいはプライベートルームでの食事もお楽しみいただけます。



オンライン・ラーニング・プログラム

ル・コルドン・ブルーでは、世界中の受講生がオンライン形式でフレキシブルに教育を受けるよう、様々なオンライン学習講座を提供しております。これら4週間から10週間の講座では、業界のリーダーやエキスパートが講師にあたり、ガストロノミー関連のキャリアをあらゆる面でサポートしています。

提供しているオンライン講座の殆どは、プレミアムコースとセルフスタディコースの2種類からご自分に合わせてお選びいただけます。

- **Certificate in Plant-Based Pâtisserie**
プラントベースの菓子 - サーティフィカ
- **Wine Tasting Certificate**
ワインテイasting - サーティフィカ
- **Art & Science of Multi-Sensory Dining**
アート&サイエンス・オブ・マルチセンサリー・ダイニング
- **Challenges and Solutions in The Global Food System**
グローバルフードへのチャレンジとソリューション
- **Cheese Making: A Whey with Curds**
チーズ作り：乳清と凝乳
- **Content Writing for Food, Wine & Tourism Businesses**
コンテンツライティング-フード、ワイン&ツーリズムビジネス
- **Entrepreneurship in Food Business**
フードビジネスにおける企業家精神
- **Food Business Innovation: Bring your Dream to Market**
フードビジネスイノベーション：抱く夢を市場へ
- **Food in Art**
アートにおけるフード
- **Food Photography**
フードフォトグラフィー
- **Writing & Publishing Recipes**
ライティング&パブリッシング - レシピ
- **Gastronomic Tourism**
ガストロノミックツーリズム
- **Gastronomy & Nutrition**
ガストロノミー&栄養学
- **Introduction to Japanese Soba & Udon**
日本のソバ&うどん 導入
- **Introduction to Japanese Sake - COMING SOON**
日本酒 導入 (近日開講予定)
- **Madrid - Curso de Cocina Arroz Con Pato y Fresas**
マドリッド - 鴨とイチゴを使った米料理
- **Mexico - Los Caminos del Vino - COMING SOON**
メキシコ - ワイン街道 (近日開講予定)
- **Plant-Based Diets: Nutrition & Wellness**
プラントベースのダイエット：栄養&ウェルネス
- **Principles of Gastronomy**
ガストロノミーの原理
- **Raw Food Essentials**
生食のエッセンシャル
- **The Art of Fermentation**
発酵のアート
- **Food Writing for Publication**
フードライティング - パブリケーション
- **Food Writing for Publication Essentials**
フードライティング - 出版における必須事項
- **Managing Customer Complaints**
顧客クレームの管理
- **Trends in Food & Hospitality**
フード&ホスピタリティのトレンド
- **Tasting and Communicating Flavours**
テイastingと味覚のコミュニケーション



*現在、オンライン講座は中国国内では提供しておりません。

Your next gastronomic experience is at Le Cordon Bleu

CULINARY WORKSHOPS • DEMONSTRATIONS • TASTINGS • WINE DISCOVERY
CONFERENCES • EVENTS • PRIVATE HIRING • TEAM BUILDING

お菓子作りの腕を磨きたい方、美味しい世界各国の料理を学びたい方、完璧なワインペアリングを作りたい方など、ル・コルドン・ブルーは、あらゆる希望に対応する理想的な講座を最高のスペースでご用意しております。

初心者向けの1日料理コースやイブニング・クラスから、テーマ別のグルメ・コース、特定の料理技術や料理に関するワークショップ、プロフェッショナル・プログラムまで、シェフや料理愛好家など、様々な目的を持った方々のために、幅広い選択肢をご用意しています。



Le Cordon Bleu Paris at Hôtel de la Marine, Concorde



Le Cordon Bleu Culinary Village at São Paulo



Le Cordon Bleu London at Cord Restaurant & Café

"Our ambition is to offer a variety of experiences to an international public through numerous workshops and activities based on the heritage of French and international gastronomy, led by Le Cordon Bleu Master Chefs."

ル・コルドン・ブルーのマスターシェフが指導する、フランスや世界のガストロノミーの伝統に基づいた数々のワークショップや活動を通して、国際人である皆さんに、多くのなかけがいのない経験を提供することが私たちの使命だと思っています。

Chef Eric Briffard エリック・ブリファールシェフ

Meilleur Ouvrier de France 国家最優秀職人章受賞

Director of Culinary Arts and Head of the Le Cordon Bleu Paris カリナリーアーツディレクター兼パリ校責任者



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、アクセサリー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。

スイーツ &
セイボリー
グルメ食品

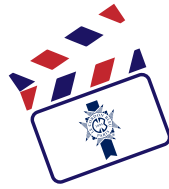
ワインアクセサリー
& グラス

書籍
&
ギフト

ティータオル
エプロン
& 衣類

調理器具
&
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で取り上げられることが多く、ハリウッドもまた、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。



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、賞を獲得しています。



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・サポール・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で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。例えば、世界各地でサンペレグリーノ・コンクールの主催や、サンペレグリーノ、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。

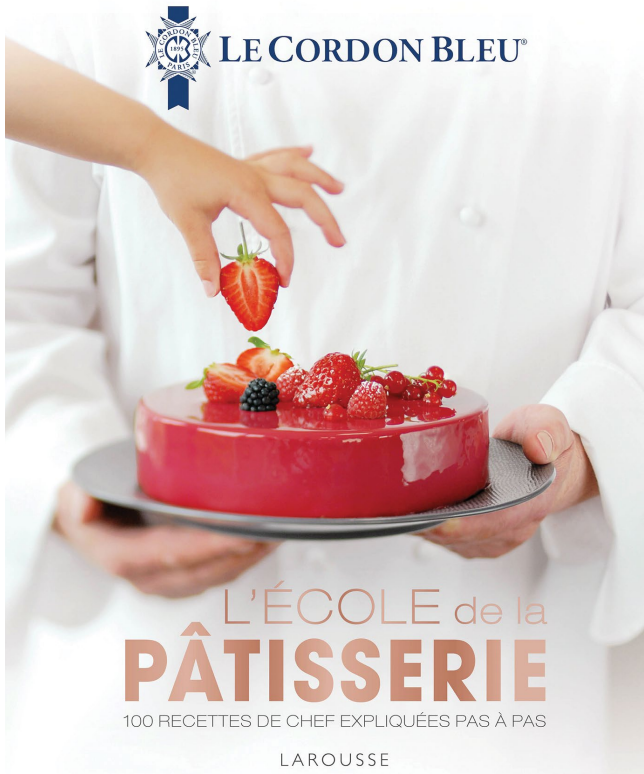
2024年マラガ映画祭では、ル・コルドン・ブルー・マドリード校が初めて製作総指揮を務めた長編ドキュメンタリー

『Equibocados』がシネマ料理部門に選出されました。このドキュメンタリーは、ル・コルドン・ブルーのシェフ数人を主人公に、他の主要な業界専門家とともに、ガストロノミー振興へのコミットメントを示すものです。この映画では、スペインの主要な経済部門のひとつにおける専門的なトレーニングの重要性を強調しています。



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 Reve 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・ポム・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 Per 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'cole 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。

以降、ル・コルドン・ブルーは、「ベーカリー・スクール」、「コンフェクショナリー・スクール」、「チョコレート・スクール」などの本を出版し、そのラインナップを充実させてきました。地元の料理に敬意を表し、ル・コルドン・ブルーはブラジルのガストロノミーに関する本も出版し、高い評価を得ています。



ル・コルドン・ブルーのレストラン



QHUSI TALLER RESTAURANTE

ペルーのミラフローレスにあるル・コルドン・ブルーのキャンパス近くにある研修用レストラン&バー「Qhusi」では、エレガントで心地よい雰囲気の中で、古典的なフレンチのテクニックを駆使した本格的なペルー料理を味わうことができます。

SIGNATURES



ル・コルドン・ブルー・オタワ校とリオデジャネイロ校の敷地内に、レストラン「Signatures Restaurant」を開設しております。これらのレストランは、ル・コルドン・ブルーの卓越した伝統を受け継いおり、自信を持ってご案内いたします。オタワのレストランにおいては、TOP CHOICE AWARDS 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・ブルーがロンドンのシティにオープンした初のダイニング・コンセプトです。高級レストラン、終日営業のカフェ、そしてル・コルドン・ブルー独自の料理学院という、ユニークな組み合わせをひとつ屋根の下で提供しています。

BRASSERIE RESTAURANT

「Brasserie Le Cordon Bleu」は、ニュージーランドのウェリントンにある研修用レストランで、シェフ講師の専門的な指導の下、料理ディプロム、菓子ディプロム、ディプロムアヴァンセの学生が実際のレストラン環境で実践的な経験を積んでいます。ダイニング・ルームでは、カリナリーアーツ&ビジネスの学士号を取得した学生が、理論に基づいた技術を実践しながら、お客様にサービスを提供しています。

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。



ご案内

お申込み

ル・コルドン・ブルーの各キャンパスのウェブサイトをご覧ください。プログラム及び応募の詳細について、ご確認ください。
: cordonbleu.edu

スクール見学ツアー及びオープンハウス へのご登録

ル・コルドン・ブルーについてもっと知りたいとお考えの方には、見学ツアーやオープンハウスへのご参加をお勧めいたします。当校のウェブサイトからお申し込みください。ご希望のキャンパスで最先端の設備を見学したり、直接スタッフに会って入学のご相談をしていただけます。

ル・コルドン・ブルー 卒業生

ル・コルドン・ブルーは、国際的に多様なキャリアで成功する卒業生のネットワークを誇りとしています。

あなたも国際的ネットワークの一員になりましょう！

ル・コルドン・ブルー課程を修了後、HoscoのCommanderie de Cordons Bleusに参加する資格が与えられます。国際的なコミュニティで就職の機会を得たり、同世代の仲間とのコミュニケーションにお役立てください。



LE CORDON BLEU®
COMMANDERIE DES CORDONS BLEUS®



Register now
lcbi.eu/az1



登録に関するお問い合わせ

ル・コルドン・ブルーに対するご質問に関しましては、最寄りのキャンパスの担当者をご対応いたします。お気軽にお問い合わせください。

NORTH AMERICA

USA

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

Canada

453 Laurier Avenue East, Ottawa, Ontario, K1N 6R4, Canada

Email: ottawa@cordonbleu.edu

Tel: +1 613 236 CHEF (2433)

Toll free +1 888 289 6302

Restaurant line +1 613 236 2499

CENTRAL & LATIN AMERICA

Mexico

Av. Universidad Anáhuac No. 46, Col. Lomas Anáhuac, Huixquilucan, Edo. De Mex. C.P. 52786, México

Email: mexico@cordonbleu.edu

Tel: +52 55 5627 0210 ext. 7132 / 7813

Brazil

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

Email: brasilinternacional@cordonbleu.edu

Tel (Mobile): +5521997166110

Chile

Universidad Finis Terrae, Avenida Pedro de Valdivia 1509

Providencia, Santiago de Chile

Tel: +56 24 20 72 23

Rio de Janeiro

Rua da Passagem, 179, Botafogo, Rio de Janeiro, RJ, 22290-031, Brazil

Email: riodejaneiro@cordonbleu.edu

Tel: +55 21 9940-02117

São Paulo

Rua Natingui, 862 Primeiro andar, Vila Madalena, SP, São Paulo 05443-001 Brazil

Email: saopaulo@cordonbleu.edu

Tel: +55 11 3185-2500

Peru

Universidad Le Cordon Bleu

Av. Vasco Núñez de Balboa 530, Miraflores, Lima 18, Peru

Email: peru@cordonbleu.edu

Tel: +51 1 617 8300

EUROPE

United Kingdom

15 Bloomsbury Square, WC1A 2LS London

Email: lcbe@cordonbleu.edu

Tel: +442074003900

France

13-15 Quai André Citroën, 75015 Paris

Email: paris@cordonbleu.edu

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

Spain

Universidad Francisco de Vitoria

Ctra. Pozuelo-Majadahonda Km. 1,800

Pozuelo de Alarcón, 28223, Madrid, Spain

Email: madrid@cordonbleu.edu

Tel: +34 91 715 10 46

Turkey

Özyeğin University Çekmeköy Campus

Nişantepe Mevkii, Orman Sokak, No:13,

Alemdağ, Çekmeköy 34794, Istanbul, Turkey

Email: istanbul@cordonbleu.edu

Tel: +90 216 564 9000

MIDDLE EAST

Lebanon

Burj on Bay Hotel, Tabarja - Kfaryassine, Lebanon

Email: lebanon@cordonbleu.edu

Tel: +961 9 85 75 57

ASIA

China

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

Email: shanghai@cordonbleu.edu

Tel: +864001181895

Taiwan

National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism, No.1, Songhe Rd, Xiaogang Dist., Kaohsiung City, 81271 Taiwan Region

Email: taiwan@cordonbleu.edu

Tel: +886 (07) 801 0909 / 0800-307688

Korea

Sookmyung Women's University, 7th Fl., Social Education Bldg., Cheongpa-ro 47gil 100, Yongsan-Ku, Seoul, 140-742 Korea

Email: korea@cordonbleu.edu

Tel: +82 2 719 6961

Japan

Sagami Bld. 2F, Ginza 7-13-6, Chuo-ku, 104-0061 Tokyo

Email: japanhub@cordonbleu.edu

Tel: +81(0)3-5050-2431

Thailand

4, 4/5 Zen tower, 17th-19th floor Central World, Ratchadamri Road, Pathumwan District, Bangkok 10330 Thailand

Email: thailand@cordonbleu.edu

Tel: +66 2 237 8877

Indonesia

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

Email: indonesiahub@cordonbleu.edu

Tel: +62811900421

Manila

G/F George SK Ty Learning Innovation Wing, Areté, Ateneo de Manila University, Katipunan Avenue 1108, Quezon City, Philippines

Email: info@cordonbleu.edu

Tel: (+632) 8426.6001 loc. 5381 and 5384

Malaysia

Sunway University, No. 5, Jalan Universiti, Bandar Sunway, 46150 Petaling Jaya, Selangor DE, Malaysia

Email: malaysia@cordonbleu.edu

Tel: +603 5632 1188

India

G D Goenka University, Sohna Gurgaon Road, Sohna, Haryana, India

Email: lcb@gdgoenka.ac.in

Tel: +91 880 099 20 22 / 23 / 24

India (Hub)

Email: india@cordonbleu.edu

Bangalore: +91 98198 78173

Delhi: +91 84478 61198

Mumbai: +91 98198 78173

PAN India: +91 96192 75876 / +91 88844 00775

OCEANIA

Australia

Days Road, Regency Park, South Australia, 5010 Australia

Email: australia@cordonbleu.edu

Tel: +6188348 3000

Free call (Australia only): 1 800 064 802

New Zealand

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

Email: nz@cordonbleu.edu

Tel: +6444729800



*Choose your culinary destination
and 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

Discover our institutes and let your journey begin



cordonbleu.edu