

## 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.ritsumeit.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。