

報道関係者 各位

2022. 3. 10  
<配信枚数2枚>**【日本初】ル・コルドン・ブルーとの教学提携による共同プログラム  
グローバル・カリナリーアーツ・アンド・マネジメント・プログラム修了式のご案内**

日 時：2022年3月22日（火）16時30分～17時00分

場 所：立命館大学びわこ・くさつキャンパス

学校法人立命館は、カリナリーアーツ(料理)とホスピタリティの教育機関であるル・コルドン・ブルー・インターナショナル BV(以下、ル・コルドン・ブルー)と日本で初めて教学提携に関する協定を締結し、2018年4月から立命館大学食マネジメント学部において、グローバル・カリナリーアーツ・アンド・マネジメント・プログラムを共同で進めてきました。このたび、同プログラムで4年間の学びを終えた1期生の修了式を、3月22日にびわこ・くさつキャンパス(滋賀県草津市)で実施いたします。

本件のポイント

- 日本で初めてル・コルドン・ブルーと連携して取り組んできたプログラムの1期生が修了
- 12人の学生が、国際的に通用する修了資格を取得
- 4月から社会人となり、食関連産業で飛躍を目指す

共同プログラムは、食関連産業の最前線で活躍するために必要不可欠な調理技術・食文化やマネジメントについて学び、国際的に通用する修了資格を取得できる実践的なプログラムです。日本初の「食」に関する高等教育プログラムとして、国際感覚を持った食関連業界の次世代リーダーを育成しています。学生たちは、4年間、厨房での実践的なワークショップやワイン講座への参加、ホスピタリティ産業界や飲食業界でのインターシップなどを経験してきました。

このたび、プログラムを修了する1期生12人は、ホスピタリティ業界や食品業界、製造業界などさまざまな分野への就職を予定しており、各分野での活躍が期待されます。

修了式当日は、食マネジメント学部長やル・コルドン・ブルー代表者からの挨拶をはじめ、講師のシェフからの修了証の授与、記念撮影などを予定しています。

**■グローバル・カリナリーアーツ・アンド・マネジメント・プログラム修了式**

日 時:2022年3月22日(火) 16時30分～17時00分

場 所:立命館大学びわこ・くさつキャンパス エポックホール

出席者:グローバル・カリナリーアーツ・アンド・マネジメント・プログラム修了生 12人

立命館大学食マネジメント学部長 天野耕二 ほか

内 容:別紙をご覧ください。

※ご取材いただける場合は、3月18日(金)17:00までに、下記までご連絡をお願いします。

本リリースの配布先：京都大学記者クラブ、草津市政記者クラブ

**●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 Email.r-koho@st.ritsumeikan.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・プログラム修了式

時間	内容
16:15	入場受付開始(入口にてシェフがウェルカムの挨拶)
16:30	開式アナウンス
16:31	立命館大学食マネジメント学部長 挨拶
16:35	ル・コルドン・ブルー代表者 挨拶
16:39	修了書授与・クラス全員で写真撮影
16:56	閉式挨拶
16:58	写真撮影(インフォーマル)
17:00	終了

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

名称：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

対象：食マネジメント学部生(1学年 16人程度)※入学後募集

学べる内容：

- ・フードビジネス、ホテル業界における経営やマーケティング
- ・ル・コルドン・ブルー講師陣による調理技術・技法や食文化についての講義と実習
- ・ホスピタリティ産業界の企業視察や長期インターンシップ

特徴：・国際通用性を持つ修了資格の取得

(立命館大学学士号に加え、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」の授与)

- ・調理技術・技法やインターンシップ等、実践的な教育内容の強化
- ・卒業時の進路の可能性の拡大

(全世界に広がるル・コルドン・ブルーの卒業生ネットワークに加入)

### ■ル・コルドン・ブルーとは

ル・コルドン・ブルーは 1895 年パリに創立された料理(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、これまでに 130 以上の国から生徒が集まり、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。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、インドなど世界各国において教学提携を結んでいます。

日本では、東京校と神戸校があり、フランス・パリと同じ教育システムでフランス料理/菓子/パンの本科講座サーティフィカ・ディプロムコース(基礎から上級)と、ショートコース(サブリナ、デビュー・レッスン)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/tokyo/home/ja>