

2017.7. 20 <計2枚>

報道関係者 各位

学校法人 立命館広報課

【日本初】学校法人立命館とル・コルドン・ブルーが 共同プログラム実施のための教学提携協定を締結

～「食マネジメント学部」で世界標準の学びを展開～

本日(2017年7月20日)、学校法人立命館(京都市、理事長 長田豊臣、以下「立命館」)とル・コルドン・ブルー・インターナショナル BV(オランダ・アムステルダム、会長 アンドレ・コアントロ、以下「ル・コルドン・ブルー」)は、教学提携に関する協定を締結しました。国内の高等教育機関とル・コルドン・ブルーによる本格的な協定締結は日本初となります。

本協定により、2018年4月に立命館大学びわこ・くさつキャンパス(滋賀県草津市)に開設する「食マネジメント学部」(※詳細は別紙)において、国際的に通用する修了資格を取得できる実践的な共同プログラムを展開します。

<協定締結による共同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名)※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 ※詳細は別紙

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)

●吉田美喜夫 学校法人立命館総長(写真左)のコメント

食マネジメント学部では、「食」を新たな学問領域として切り拓き、「食」分野の教育研究の拠点となることを目指します。「食」を包括的・総合的に学ぶことを通して、グローバルな諸課題を解決に導くことのできる人材を育成します。

●シャルル・コアントロ ル・コルドン・ブルー・インターナショナル アジア代表(写真右)のコメント

ル・コルドン・ブルーは、料理とホスピタリティに特化した国際教育機関として、日本でも「観光」と共に注目されている「食」ビジネス関連のマーケットにグローバルなステージでの知見を活かし、次世代育成に貢献できることは非常に光栄です。



●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

＜立命館大学食マネジメント学部とは＞

「食」を経済学・経営学を基盤に、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・包括的に学び、高度マネジメント人材の育成を目指します。

学部名称：食マネジメント学部 College of Gastronomy Management

学科名称：食マネジメント学科

Department of Gastronomy Management

学位名称：学士(食マネジメント)

Bachelor of Gastronomy Management

開設時期：2018年4月

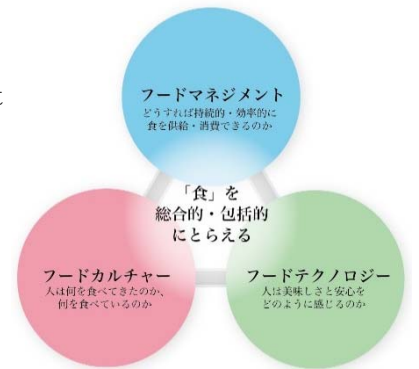
開設場所：びわこ・くさつキャンパス(滋賀県草津市)

入学定員：320名

主な授業内容：食の供給・消費の仕組みや地域の役割、社会的な最適性や持続性、組織や企業の姿とその経営(フードマネジメント)、日本や世界の食の行動と価値観を文化的、地理的、歴史的背景(フードカルチャー)、食材から体内への取り込み、食の身体と認知・行動に関わるメカニズム(フードテクノロジー)について、多様かつアクティブな学びを展開

想定される進路：商品開発・経営企画などの部門、ホスピタリティ産業(観光、宿泊、飲食、運輸等)におけるマネジメント職、公務員、NGO・NPOなどの公的機関、商社やメーカーの海外部門、外資系企業、ジャーナリスト、起業家など

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



＜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/japan/home/ja>

＜共同プログラムの詳細＞履修科目一覧

●食マネジメント学部開講のプログラム科目	●ル・コルドン・ブルー開講のプログラム科目	
English Workshop	実践カリナリー基礎	実習(90時間)
English for Career Development	実践ガストロノミー基礎	実習(90時間)
アカウンティング	実践カリナリー応用	実習(75時間)
マネジメント論	ワイン学基礎	講義(30時間)
食科学のための化学	食とワインの哲学	講義(45時間)
ファイナンス	インダストリー・ワークショップ	講義+実習(15時間)
人的資源管理論	特別インターンシップ	講義(25時間)+実習(160時間)
マーケティング論		
食の生産管理		
食品安全管理		
栄養学		
食と健康		