



Le Cordon Bleu Australia 2010 藍帶國際餐旅管理和廚藝管理學院(澳洲)

經過了111年的努力和探索，藍帶已成為全球領先和知名的餐旅款待業教育機構。藍帶通過其全球高級別的國際網絡，使越來越多的現代人寄熱情於烹飪藝術、“餐桌文化藝術”、美食和與食品有關的專業。藍帶學院為專業人士、美食愛好者和尋求再升造的人士提供了在法式甜點和料理的專業技術上完整的培訓項目。大學課程為學生提供了在餐旅管理及旅館管理的商業學士和碩士學位。

藍帶精神的共鳴遍及到世界各地，在全球15個國家裡先後開設了30多個國際學校。學校遍及北美、法國、英國、日本、韓國、澳大利亞、泰國、中東和南美洲。 www.cordonbleu.edu



ADELAIDE

碩士研究生課程 – Master Degree

~~

藍帶碩士課程與南澳大學和國際餐旅行業合作，提供先進的電腦模擬情景教學和業界實習。使畢業生更好的接受未來的挑戰成為國際管理人才

Master of Business Administration (International Hotel and Restaurant Management) 工商管理碩士(國際旅館餐飲管理)

課程特色

為學生打造成為國際連鎖性旅館管理集團高級管理人才。根據先進理念設計的The Ramsden Alpha Hotel模擬電腦情景教學為旅館管理教育提供了一個新的模式。通過模擬電腦情景教學，參與者可以有機會作高層決策、設計和實施戰略去解決問題，達到全面理解旅館系統的運作過程。系統同時接納在線聯機和光碟操作，情景教學完全採取了高度交互式的電腦遊戲的技術。

入學條件

相關專業大學畢業有2年相關工作經驗；Academic IELTS 6.5 單項不低於6.0。

課程為期

1月，4月，7月和9月

學費

澳幣31,200



Master of International Hospitality Management 國際旅館款待業管理碩士

課程特色

這個課程植根於旅館管理行業，幫助學生在理論學習的同時，能夠切實的理解業界真實的運營過程，深入了解工作中所遇到的壓力和困難，更好的掌握應有的技能及智慧。

入學條件

大學畢業或擁有4年相關工作經驗；Academic IELTS 6.5 單項不低於6.0。

課程為期

2年全職學習，包括6個月的業界實習。

入學週期

1月和7月

學費

澳幣34,210



Master of Business Administration (International Hotel & Restaurant Management) – 1 1/2 years

Graduate Certificate in International
Hospitality Management
Academic Study – 6 months

Master of Business Administration
International Hotel & Restaurant Management
Academic Study – 12 months

Master of International Hospitality Management – 2 years

Graduate Certificate in
Hospitality Business
Academic Study – 6 months

Graduate Diploma in International
Hospitality Management
Academic Study – 6 months

Master of International
Hospitality Management
Academic Study – 6 months
Business Experience Project
Industry Placement – 6 months



SYDNEY 藍帶雪梨廚藝學院

藍帶的大師大多來自於米其林餐廳或是國際美食獲獎的名廚，他們每年向70多個國家的學生傳授他們的技藝和經驗。遵循300多年來在法國受到尊敬的傳統技藝教學並且被編成法典教授學生法式料理、法式甜點和麵包的製作和方法，而這些方法還適用於世界上任何一種廚藝風格。我們的畢業生出色地成為真正的‘CORDON BLEU’。

藍帶經典的周期課程 (Classic Cycle) 提供了學生許多在廚房中實際操作課時，每一個學生在主廚的管理和指導下，獨立準備菜式從開始到結束。藍帶專注給予學生全面的技術、知識和自信，使他們可以將法國傳統的廚藝技藝運用於各種料理和甜點。在短短的9個月中，藍帶的學生將可獲得藍帶專業料理或甜點證書或藍帶全能大證書。

無論是料理或者甜點班的學生，每個星期的在校學習時間為三天。在校期間的課時，學生將參加6個小時的實踐操作課程，其中2個小時為主廚示範課程，4個小時為學生親自操作實踐。對於廚藝的基本理論和廚房相關的知識將穿插在整個教學過程中。而其餘時間，學生可以根據自身情況選擇打工的機會，半工半讀汲取更多經驗。



藍帶料理課程 Cuisine Course

將全面介紹法式烹飪藝術。從基礎的廚房設施設備的使用到編製完成精美的菜單，整個課程為學生提供了基本的廚藝技能培訓，並配合加強澳洲教學的模式，學生將隨著課程推進，不斷提高他們的技能。

藍帶甜點課程 Pâtisserie Courses

學生將學習經典的法式甜品和糕點的製作和了解所有廚房方面的知識，逐漸掌握怎麼樣去準備在不同的餐廳、糕點店咖啡店和茶室的各式各樣的蛋糕、了解傳統和當代的法式甜品，再進一步掌握更高級的巧克力和裝飾糖雕技藝。

藍帶首席料理或糕點證書(四級證書)

這個課程是建立在9個月的傳統課程的基礎和6個月業界實習的基礎上的。學生通過業界實習後，學以致用，在首席證書中進一步加強料理和甜點的運用，通過實踐操作課和學術學習，提高了從基礎菜單編輯到餐廳運作的學習途徑。為學生今後成為首席主管廚師提供了必要的技能和知識培訓。

高級文憑課程

高級文憑課程為那些尋求繼續往高級廚藝管理領域發展，展示他們強烈的興趣並立志成為頂尖專業人才、行政主廚或更高管理人員的學生而設計的。



藍帶在雪梨校區提供以下的證書和高級文憑課程：

Cuisine de Base 料理初級證書(9周)
+ Cuisine Intermédiaire 料理中級證書(9周)
+ Cuisine Supérieure 料理高級證書(9周)
= Diplôme de Cuisine 專業料理證書

Pâtisserie de Base 甜點初級證書(9周)
+ Pâtisserie Intermédiaire 甜點中級證書(9周)
+ Pâtisserie Supérieure 甜點高級證書(9周)
= Diplôme de Pâtisserie 專業甜點證書

Diplôme de Cuisine 專業料理證書
+ Diplôme de Pâtisserie 專業甜點證書
= Grand Diplômé 專業全能大證書

Diplôme de Cuisine or Pâtisserie
專業料理或專業甜點證書(9個月)
+ Industry Placement 業界實習6個月
+ Certificat de Chef de Partie (Pâtisserie) or
(Cuisine) 首席料理或甜點專業證書(6個月)
± Diplôme Avancé de Gestion Culinaire
廚藝管理高級文憑(6個月)

入學條件

高二畢業或11年級畢業相當於中等教育程度；IELTS 5.5或完成藍帶English Language for Hospitality & Tourism 課程

入學週期

1月，4月，7月和10月

Culinary Arts			Diplome		Grand Diplome
Basic Cuisine 9 weeks ----- Pâtisserie 3 months	Intermediate Cuisine 9 weeks ----- Pâtisserie 3 months	Superior Cuisine 9 weeks ----- Pâtisserie 3 months	▶	Le Cordon Bleu Diplôme de Cuisine 9 months ----- Le Cordon Bleu Diplôme de Pâtisserie 9 months	▶ Le Cordon Bleu Grand Diplôme de Cuisine et de Pâtisserie
Advanced Diploma of Hospitality					
Basic Cuisine or Pâtisserie 3 months 澳幣7,600	Intermediate Cuisine or Pâtisserie 3 months 澳幣7,800	Superior Cuisine or Pâtisserie 3 months 澳幣9,600	▶	Industry Placement 6 months	▶ Certificate IV in Hospitality 6 months 澳幣11,000
					▶ Advanced Diploma in Hospitality 6 months 澳幣11,000

ADELAIDE

商業學士學位 – Bachelor of Business

~~

藍帶澳洲獨特的商業管理課程充滿了創造性，課程根據行業所缺，通過學術研究加上實踐操作和業界實習，使藍帶的學士學位達到了高水準的學術要求，被世界餐旅行業所肯定。3年的課程可以在2年半當中完成，其中包括了1年帶薪實習的機會，致使學士學位的學生在畢業後甚至畢業前都能成功找到自己的就業目標。學習期間還不乏工作旅行的機會，為學生提供了不同生活履歷和經驗。

藍帶提供以下學士學位專業供學生選擇：

Bachelor of Business International Hotel Management

國際旅館管理學士學位

Bachelor of Business International Restaurant Management

國際餐飲管理學士學位



入學條件

高中畢業，
Academic IELTS 6.0 (單項不低於5.5)

入學週期

每年1月和7月開學；3年課程可在2年半完成：一學年2個學期，總共5個學期。每個學期由20-22週組成。

業界實習

學生在第二和第四學期的實習階段必須完成兩次至少600個小時的工作經驗。



藍帶將根據每個學生不同的要求為學生安排業界實習。根據澳洲的法律和法令，學生如果選擇在澳洲完成實習，通常可以擁有全薪。如果去其他國家將要根據不同國家的法律和法令以及簽證問題。

在實習期間，學生受僱於下列職位工作：

- Food & Beverage Attendants 餐飲服務生
- Housekeeping Attendants 客房服務生
- Kitchen Hands 廚房手
- Porters 行李員
- Front Office 前台

學費

每年澳幣20,800， 總共澳幣62,400



藍帶學士課程與麗晶斯國際休閒餐旅研究中心和南澳大學合作，第一學期和第三學期將在麗晶斯校區授課，最後第五學期將在南澳大學西校區由南澳大學授課。第二、四學期為業界實習。



Bachelor Degrees – 2½

Year One

Stage 1 – Academic Studies
6 months

Stage 2 – Industry Placement
6 months

Year Two

Stage 3 – Academic Studies
6 months

Stage 4 – Industry Placement
6 months

Year Three

Stage 5 – Academic Studies
6 months

Stage 5 can be completed over 12 months
to make a 3 year degree



藍帶（澳洲）學院的課程優勢

國際知名度高

- 藍帶累積了110多年的先進教學經驗
- 唯一為皇室提供頂級服務的學院
- 30所學校, 15個國家, 藍帶學歷國際認證
- 餐旅業界知名學府

節省時間

- 高中畢業生可以直接進入藍帶學士本科
- 本科包含了1年業界帶薪實習
- 專科2年3個月, 包含了6個月業界實習
- 碩士1年半到2年畢業

小班制教學, 90%國際學生

- 藍帶國際化班級, 學生來自70多個國家
- 以小班制教學聞名, 單獨輔導
- 學生老師互動密切, 世界文化交流
- 本科碩士與知名大學合作含金量高

獨特的課程設計

- 課程密集, 理論、實踐、實習相互結合
- 高品質的教學及靈活的學習方式
- 世界名師傳授一流技藝和經驗

累積工作經驗, 半工半讀

- 業界實習, 掌握更多行業經驗
- 課程允許半工半讀
- 國際工作和旅遊機會多
- 實習使學生有能力負擔部份生活費

優秀的畢業生

- 藍帶畢業生業界評價高, 選擇範圍廣
- 畢業生獨立性強, 領導才能和自信度高
- 許多畢業生成為業界成功企業家

藍帶的介紹和發展



1895年藍帶在法國巴黎成立了第一間廚藝學校。André J. Cointreau先生是法國著名的君度酒和人頭馬干邑家族的直系後裔, 現已成為世界各地的烹飪藝術和餐旅管理教育的極具領導力的親善大使。在Cointreau先生的領導下, 藍帶在保留傳統法國美食的基礎上不斷改革, 成為了至今世界頂級的餐旅管理和廚藝管理的最高學府。



ANDRÉ J. COINTREAU
President, Le Cordon Bleu

藍帶在世界15個國家均設立了自己的校區, 在過去的十年中, 藍帶為了回應了一個日益發展的行業的需求, 還設立了國際旅館和餐飲管理學士和碩士學位的課程。與練就了一個多世紀卓越的烹飪課程一樣, 這些管理課程的設置也賦予了同樣的承諾。

在Cointreau先生的帶領下, 藍帶推出了系列廚藝工具、桌面擺設、廚房配套產品、參考書籍、影片和美食等產品, 還成功地在韓國、澳大利亞和日本開設藍帶系列茶室、咖啡館、甜點店、面包店和沙龍。

藍帶的“Signatures”餐廳, 獲得由加拿大和美國汽車協會授予的“五星鑽石”。而作為非營利性質位於前法國駐墨西哥城領事館的藍帶弗朗西亞之家餐館為貧困學生提供了工作獎學金, 弗朗西亞之家由美國旅館協會評定並被授予了“五星鑽石”。

藍帶的主廚們和他們的團隊經常參加世界各地的活動, 如在新加坡的世界名廚峰會, 在厄瓜多爾和秘魯的世界糕點論壇和在美國的國際專業廚師協會年會。

藍帶與世界許多組織合作, 弘揚不同種類的美食文化、國際旅館和餐旅管理教育培訓。藍帶是許多組織的專業會員: 例如CHRIE理事會成員; IACP國際烹飪專業協會成員; 法國文化協會董事會成員; La Chaîne de Rôtisseurs理事成員; 詹姆斯比爾德基金主席會成員等。在與Wüsthof達成伙伴關係後, 公司生產的藍帶刀具行銷世界各地。

隨著藍帶擴展和多元化發展, 藍帶將繼續強調法國美食的傳統技藝同時也將在旅館管理和餐飲管理中不斷開拓。





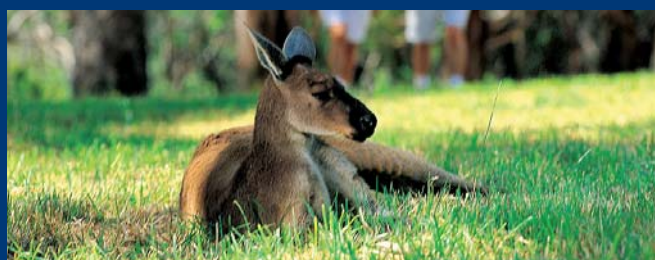
生活學習在澳大利亞

~~~

澳洲是擁有超過2100萬人口，獨立的西方民主國家。大多數人口集中在東海岸地區和東南大陸地區。澳洲的生活模式反映出她西方國家的起源，但是澳洲社會有來自將近200個國家的600萬移民造就了澳洲成為一個多元文化的社會。

澳洲的官方語言是英語。澳洲的陽光、沙灘、巨大的內地、雨林、大堡礁、獨特的植物群和動物群以及澳洲人的友好、社會的安全，吸引著大量國際遊客的到訪。

藍帶在阿德雷得和雪梨的校區為國際留學生提供了享受異國生活的機會。通過在藍帶學習和業界工作的經歷，學生可以完全地掌握澳洲的民風，真正融入到澳洲的社會中去。



## LE CORDON BLEU AUSTRALIA

Days Road, Regency Park, South Australia 5010

Phone 61 8 8346 3700

Facsimile 61 8 8348 3081

Web [www.lecordonbleu.com.au](http://www.lecordonbleu.com.au)

Email [australia@cordobleu.edu](mailto:australia@cordobleu.edu)

CRICOS Provider No: (SA) 01818E (NSW) 02380M