



2013年2月吉日

報道関係各位

ル・コルドン・ブルー・ジャパン株式会社

ル・コルドン・ブルー・インターナショナル

HEG-Hautes Etudes Goût (美食に関する最先端研究機関) 2013年度

フランス/パリ&ランスにて開催プログラム日程およびスカラシップを発表



Hautes Etudes du Goût



LE CORDON BLEU®

*A commitment to excellence since 1895.
Gastronomy, Hospitality & Management*



**UNIVERSITÉ
DE REIMS
CHAMPAGNE-ARDENNE**

ル・コルドン・ブルー・ジャパン株式会社（本社：渋谷区猿樂町、アジア代表:シャルル・コアントロ、以下）は、フランス、パリ校がランス大学と提携し実施する HEG-Hautes Etudes Goût 2013（美食に関する最先端研究機関）の開催日程およびスカラシップの実施について発表します。

ル・コルドン・ブルー・パリはフランスのランス大学と提携し、毎年秋に「味覚」と「美食（ガストロノミー）」を歴史・科学・経済学的アプローチで食事・飲料とその環境について分析する研究機関を組織し特別講座を実施しています。2013年度は、10月14日（月）～ 26日（土）での開催が決定致しました。食物が生産され、調理技術により「食事」として表現される“プレゼンテーション”や“ディスティング”を経て認知され、さらに文化的な価値が生み出される、という今日のガストロノミーを360°、全方位からアプローチする画期的な2週間の集中講座です。本プログラムは、食文化に携わるプロフェッショナルを対象に、文化的・科学的な解析力を授けることでより現場で役立つ知識を提供することを目的とします。先を読む、革新的なプログラムは先端研究に携わる大学教授やフランス国内外の専門家を講師とし、フランス語に英語の通訳がついて行われます。また、講義内容に沿った試食も提供されます。2週間の集中講座は、1週間をル・コルドン・ブルー・パリ校、1週間をランス大学（フランス北部、シャンパーニュ=アルデンヌ地域最大の都市・ランス、パリからTGVで約45分の距離）で実施されます。

全講座の受講を証明する修了証がル・コルドン・ブルー・パリから発行され、さらにランス大学で実施される最終試験の合格者にはランス大学からのディプロムが授与されます。受講費は6,000ユーロ。（授業料や英語の通訳、宿泊、食事にフランス国内の交通費を含む）

ル・コルドン・ブルー・パリでは受講費が半額になるスカラシップを実施しています。

詳細は実施概要をご参照ください。





実施概要

HEG-Hautes Etudes Goût (美食に関する最先端研究機関) 2013

開催日程：2013年10月14日(月・祝)～26日(土)

受講対象：1. グルメ関連産業実務経験者(シェフ、ソムリエ、ホテル・レストランの運営責任者/オーナー、卸/流通/ワイン輸入販売業、実務研修コンサルタント、PR、マーケティング、ジャーナリスト、ライター等)

2. 文化活動のオペレーター

3. 美食やガストロノミーの分野でキャリア設計を図る大学院生

4. ワイン&フードを愛し、新しい文化を学ぶことに意欲的な方

受講内容(概略)：1. 食物消費の変遷

2. 分子料理

3. ワインにおけるマジカル・シンキング

4. 土壌がもたらす効果の一例：チーズの場合

5. テーブルアートの変遷およびそのトレンド分析

6. 食物における社会学

7. 味覚に関する児童心理学：味覚はどのように決定されるか

8. 感覚を使ったコミュニケーション

9. ガストロノミーにおける経済学

10. 味覚の神経生理学

11. 中世のガストロノミー

12. ル・コルドン・ブルーのシェフ講師陣と料理芸術をテーマに協議会

ディプロム：

フランス、シャンパーニュ＝アルデンヌ・ランス大学より、講座終了後に別途実施される最終試験(筆記試験および論文)に合格基準を満たした者に対し、味覚、ガストロノミーおよびテーブル・アート(DUGGAT)のディプロムを授与。

欧州連合加盟国在学中の生徒に対しては60 ECTS(European Credit Transfer System)分の取得が可能。

また、ル・コルドン・ブルー・パリ校から修了証が発行されます。

受講費：6,000ユーロ(授業料、英語通訳、宿泊、食事、フランス国内パリーランス間の交通費を含む)

* ウェブサイトより本プログラムの資料をダウンロードすることができます。

<http://www.cordonbleu.edu/paris/heg/en>

スカラシップ：

ル・コルドン・ブルーでは、スカラシップとして3,000ユーロの奨学金制度を実施。

対象者は、21才以上で、本校の在校生/卒業生であること、または料理技術/グルメ関連職業に従事している者。

奨学金の申込には、履歴書および職務経歴書に下記の書類提出が必要。

1) 小論文「HEG 味覚に関する最先端研究が自身の教育あるいはキャリアに何をもたらすのか」をテーマに500ワード以内。

2) 「人類一般に対して、美食に関する教育が貢献したと思えることは何か」について25ワード以内。

* 以上を英語あるいはフランス語で提出が必要。

スカラシップに関するお問い合わせおよび書類提出先：contact(vi@heg-gastronomy.com)*(vi@)を@に替えてメールを送信してください。

* 申込締め切りは2013年3月30日/奨学金授与者の発表は2013年4月30日

「ル・コルドン・ブルー」 <http://www.cordonbleu.co.jp>

1895年にパリに創設された料理学校。創立以来、フランス料理の継承と発展に貢献し、現在では24ヶ国45校で展開。フランス・パリと同じ教育システムでフランス料理/菓子/パンの本科コース(基礎から上級、春・夏・秋・冬講座)と、ショートコース(1日講座の『サブリーナ・レッスン』、月1回×3レッスンの『デビュー・レッスン』)それぞれに理論と実践のカリキュラム。料理未経験の方からさらなるスキルアップを目指す方まで難易度やメニューで選べる講座のほか、フランスの食文化を体験するアカデミック・プログラムとしてワインやチーズの講座も提供しています。講師陣は、星付きレストランや話題のパティスリー、ブーランジェで実績あるフランス人シェフや日本人シェフ達。本科講座の基礎から上級まで学び修得する“ディプロム”は、世界に通用する技術力の証“グローバル・パスポート”として高い信頼を寄せられ、卒業生は料理人やパティシエ、ブーランジェの他、レシピ開発コンサルタントやグルメ記者など、食の世界のエキスパートとして幅広く活躍しています。

www.cordonbleu.co.jp

Le Cordon Bleu Tokyo

Roob-1, 28-13 San'yaku-cho, Shibuya-Ku, Tokyo 150-0033, Japan

Tel. +81 3 5489 0141 Fax. +81 3 5489 0145

daikanyama@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu Kobe

The 45th 6/7F, 45 Harima-machi, Chuo-Ku, Kobe-shi, Hyogo 650-0036, Japan

Tel. +81 78 393 8221 Fax. +81 78 393 8222

kobe@cordonbleu.edu

2