Le Cordon Bleu สาขาญี่ปุ่น เปิดหลักสูตรประกาศนียบัตรการทำอาหารญี่ปุ่น พร้อมรับสมัครนักเรียนใหม่สำหรับภาคเรียนฤดูใบไม้ร่วง 2017

เพื่อตอบสนองการเติบโตของธุรกิจอาหารญี่ปุ่นในตลาดต่างประเทศ นับตั้งแต่ที่องค์การยูเนสโกประกาศให้วัฒนธรรมอาหารญี่ปุ่น หรือ “วาโชกุ” เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ ทางสถาบัน Le Cordon Bleu สาขาญี่ปุ่น จึงเปิดหลักสูตรประกาศนียบัตรด้านการทำอาหารญี่ปุ่น ซึ่งสร้างสรรค์ขึ้นโดยอาศัยความรู้ความเชี่ยวชาญที่สั่งสมมานานกว่า 120 ปี ในฐานะผู้นำระดับโลกด้านการสอนทำอาหารและงานบริการ ที่มีสถาบันในเครือมากกว่า 35 แห่ง ในกว่า 20 ประเทศ

(รูปภาพ: http://prw.kyodonews.jp/opn/release/201703159946/?images)

หลักสูตรนี้แบ่งออกเป็น 4 ระดับ โดยครอบคลุมหัวข้ออันหลากหลาย เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องกับต้นตำรับอาหารญี่ปุ่นอย่างครบถ้วน ผู้เรียนจะได้ออกเดินทางเพื่อสัมผัสกับโลกใหม่แห่งเทคนิคการทำอาหาร วิธีการปรุงอาหาร วัตถุดิบสุดพิเศษ ตลอดจนอุปกรณ์และเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร ที่นำมาใช้รังสรรค์อาหารต้นตำรับ อาหารประจำภูมิภาค และอาหารญี่ปุ่นสมัยใหม่กว่า 200 สูตร

หลักสูตรแต่ละระดับได้รับการเติมเต็มด้วยกิจกรรมการวิจัยรูปแบบเฉพาะของอุตสาหกรรมอาหารและประสบการณ์การเรียนรู้แบบมีปฏิสัมพันธ์ โดยกิจกรรมเหล่านี้จะช่วยให้ผู้เรียนมีความเข้าใจอย่างลึกซึ้งถึงวัฒนธรรมและขนบธรรมเนียมเบื้องหลังอาหารญี่ปุ่น

Ilyoung HONG ผู้อำนวยการตัวแทนของ Le Cordon Bleu สาขาญี่ปุ่น กล่าวว่า Le Cordon Bleu สาขาญี่ปุ่น ได้รับการยอมรับในฐานะสถาบันสอนทำอาหารนานาชาติแห่งแรกในญี่ปุ่นที่ได้ออกใบรับรอง “Taste of Japan” ให้กับผู้มีทักษะการทำอาหารญี่ปุ่นในต่างประเทศ ตามหลักเกณฑ์อย่างเป็นทางการของกระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมง (MAFF) โดยผู้สำเร็จการศึกษาในอนาคตจะได้รับเหรียญเงินและเหรียญทองแดง “Taste of Japan” พร้อมประกาศนียบัตร Le Cordon Bleu ซึ่งจะช่วยเพิ่มความน่าเชื่อถือและการยอมรับในอุตสาหกรรมการทำอาหารทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับโลก

ทางสถาบันเปิดรับสมัครนักเรียนใหม่สำหรับภาคเรียนฤดูใบไม้ร่วงแล้วตั้งแต่บัดนี้ สำหรับการเรียนการสอนจะเป็น

ภาษาอังกฤษ และครูผู้สอนเป็นผู้เชี่ยวชาญชั้นนำของญี่ปุ่นจากหลากหลายสาขาที่เกี่ยวข้อง หลักสูตรนี้มีระยะเวลา 6 เดือน หรือ 531 ชั่วโมง โดยแบ่งออกเป็น 4 ระดับ ตั้งแต่ระดับเริ่มต้นไปจนถึงระดับสูง

ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับหลักสูตรประกาศนียบัตรการทำอาหารญี่ปุ่น
https://www.cordonbleu.edu/tokyo/japanesecuisine/en

ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับ “Taste of Japan”
http://www.maff.go.jp/j/shokusan/syokubun/pdf/chori_o_e.pdf

ที่มา: Le Cordon Bleu Japan