RICE จับมือ 2 สถาบันชั้นนำจากฝรั่งเศส เปิดหลักสูตรนานาชาติ ผลิตเชฟดีกรีมาตรฐานระดับสากล

วิทยาลัยผู้ประกอบการสร้างสรรค์นานาชาติรัตนโกสินทร์ (RICE) ผนึกกำลัง 2 สถาบันชั้นนำจากฝรั่งเศส สถาบันการครัวดิซิพ เอสโคฟิเอร์ (ICDE) และยูโรเปียน คอมมูนิเคชัน สกูล (ECS) เปิดหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขานวัตกรรมการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจการประกอบอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ชู 2 ป.ตรี จากไทย และฝรั่งเศส และอีก 2 ประกาศนียบัตร ผลิตเชฟและผู้ประกอบการรุ่นใหม่ที่มีศักยภาพทั้งทฤษฎีและปฏิบัติ หวังยกระดับการเรียนการสอนสาขาวิชาชีพเชฟสู่มาตรฐานสากล พร้อมก้าวสู่โลกธุรกิจอย่างมืออาชีพ

ผศ.จุฬาลักษณ์ ไพบูลย์ฟุ้งเฟื่อง รองอธิการบดีฝ่ายวิเทศสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ เปิดเผยว่า วิทยาลัยผู้ประกอบการสร้างสรรค์นานาชาติรัตนโกสินทร์ (Rattanakosin International College of Creative Entrepreneurship : RICE) แห่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์เป็นสถาบันการศึกษานานาชาติที่มีวิสัยทัศน์ในการพัฒนา และบ่มเพาะผู้ประกอบการธุรกิจสร้างสรรค์ในระดับสากล ภายใต้หลักการ “RICE เปลี่ยนความชอบให้เป็นอาชีพ” โดยเชื่อมั่นว่าการทำให้ความชอบของนักศึกษากลายเป็นอาชีพจะก่อให้เกิดผลที่ดีเลิศและเกิดประโยชน์ต่อการพัฒนาด้านเศรษฐกิจและสังคมของประเทศอย่างยั่งยืน

ความร่วมมือระหว่าง RICE – ICDE – ECS ในครั้งนี้ถือเป็นการตอกย้ำความมุ่งมั่นของ RICE ในการผลิตผู้ประกอบการสร้างสรรค์ และการันตีได้ว่านักศึกษาที่จบออกมาจะเป็นผู้ที่มีความสามารถและประสบความสำเร็จตามเป้าหมาย เนื่องจากโครงสร้างหลักสูตรของ RICE ได้ควบรวมการเรียนการสอนทักษะปฏิบัติการจากสถาบันการศึกษาและสมาคมวิชาชีพระดับโลกที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชานั้นๆ วิทยาศาสตร์ประยุกต์ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา รวมถึงปริญญาธุรกิจจากสถาบันอุดมศึกษาต่างประเทศ และการฝึกปฏิบัติงานกับองค์กรวิชาชีพชั้นนำ ที่จะเพาะบ่มให้บัณฑิตของ RICE ไม่เพียงแต่จะมีทักษะปฏิบัติการขั้นสูง แต่ยังสามารถปรับตัวให้เข้ากับสภาวะอุตสาหกรรมที่เปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ มีหลักคิดทางธุรกิจ ประสบการณ์ และความรู้เกี่ยวกับตลาดในต่างประเทศ รวมไปถึงการสร้างเครือข่ายวิชาชีพที่จำเป็นสำหรับคนรุ่นใหม่ที่จะก้าวเข้าสู่โลกธุรกิจได้อย่างมั่นใจและมั่นคง” ผศ.จุฬาลักษณ์ กล่าว

ด้วยวิสัยทัศน์และภารกิจดังกล่าวของ RICE จึงเกิดการพัฒนาหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิตสาขานวัตกรรมการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจการประกอบอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ขึ้น ภายใต้ความร่วมมือเชิงโครงสร้างของ 2 สถาบันการ

ศึกษาชั้นนำจากสาธารณรัฐฝรั่งเศส ได้แก่ สถาบันการครัวดิซิพ เอสโคฟิเอร์ (Institut Culinaire Disciples Escoffier : ICDE) ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของสมาคมเชฟมืออาชีพ ดิซิพ เอสโคฟิเอร์ (Disciples Escoffier) ที่ก่อตั้งขึ้นตามปรัชญาของ “ออกุส เอสโคฟิเอร์” (Auguste Escoffier) บิดาแห่งการครัวสมัยใหม่ของโลก ซึ่งเป็นผู้ยกระดับมาตรฐานการครัวสมัยใหม่และวิชาชีพเชฟให้เป็นที่ยอมรับในวงกว้างว่าเป็นวิชาชีพชั้นสูง เป็นเครือข่ายเชฟมืออาชีพให้กับประมุขแห่งรัฐ รวมทั้งเชฟที่ได้รับการรับรองฝีมือโดยดาวมิชลิน (Michelin Star) มากที่สุดในโลก และ ยูโรเปียน คอมมูนิเคชัน สกูล (European Communication School : ECS) สถาบันอุดมศึกษาเอกชนชั้นนำของฝรั่งเศส ผู้เชี่ยวชาญด้านการสื่อสารและธุรกิจดิจิทัลที่มีวิทยาเขตมากถึง 6 ประเทศทั่วโลก สำหรับความร่วมมือกันครั้งนี้ถือเป็นปรากฏการณ์สำคัญและเป็นครั้งแรกของประเทศไทย ซึ่งจะเป็นการยกระดับคุณภาพการเรียนการสอนในสาขาวิชาชีพเชฟ สู่การเป็นผู้ประกอบการเชฟรุ่นใหม่ที่ได้มาตรฐานในระดับสากล รวมทั้งจะเป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนอาชีพเชฟสู่สากล และขยายธุรกิจในต่างประเทศได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ

ทางด้านของ มร.โรเบิร์ต ฟอนตานา (Mr. Robert Fontana) ผู้ก่อตั้งและประธานเจ้าหน้าที่บริหาร สถาบันการครัวดิซิพ เอสโคฟิเอร์ กล่าวว่า สำหรับสมาคมเชฟดิซิพ เอสโคฟิเอร์ เป็นสมาคมที่มีพันธกิจหลักด้านศิลปะการประกอบอาหารและการส่งต่อองค์ความรู้ ตามแนวคิดของ ออกุสต์ เอสโคฟิเอร์ (Auguste Escoffier) ซึ่งเป็นบิดาของการครัวสมัยใหม่ ซึ่งจากพันธกิจตามที่ได้กล่าวมาข้างต้น ทำให้ทางสถาบันฯ มองหาโอกาสในการส่งผ่านองค์ความรู้และหลักการพื้นฐานศิลปะการประกอบอาหารให้กับกลุ่มเยาวชนรุ่นใหม่ ที่มีใจรักและความต้องการที่อยากจะเป็นเชฟมืออาชีพในระดับสากล ด้วยการเลือกพัฒนาหลักสูตรร่วมกับวิทยาลัยผู้ประกอบการสร้างสรรค์นานาชาติรัตนโกสินทร์ในครั้งนี้

สำหรับหลักสูตรดังกล่าวเป็นหลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี โดยจะศึกษาที่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ พื้นที่ศาลายา เป็นเวลา 3 ปี และศึกษาพร้อมฝึกปฏิบัติงานในสาธารณรัฐฝรั่งเศสอีก 1 ปี โดยบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาจะได้รับ 1)ปริญญาตรีด้านศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหารจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ 2)ปริญญาตรีด้านการบริหารธุรกิจจาก โรงเรียนยูโรเปียนคอมมูนิเคชัน สกูล (ECS) และ 3)ประกาศนียบัตรวิชาชีพด้านอาหารฝรั่งเศส (Certificat de Fin de Formation en Cuisine Française Niveau V) ที่ได้รับการรับรองจากรัฐบาลฝรั่งเศสด้วย รวมถึง 4) ประกาศนียบัตร Disciples Escoffier Grande Diploma จากสมาคม Disciples Escoffier ซึ่งจะทำให้บัณฑิตมีเครือข่ายวิชาชีพทันทีที่จบการศึกษา

ทั้งนี้ ในรุ่นแรกจะเริ่มเปิดการเรียนการสอนในปีการศึกษา 2561 โดยเปิดรับจำนวน 25 คน โดยผู้สมัครจะต้องสำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายจากสถาบันที่ได้รับการรับรองโดยรัฐ และจะต้องมีระดับสัมฤทธิผลทางภาษาอังกฤษ: IELTS 4.5 ขึ้นไป /Paper-based TOEFL ไม่น้อยกว่า 475 /Internet-based TOEFL ไม่น้อยกว่า 49 โดยจะเปิดรับสมัครตั้งแต่ วันที่ 1 มิถุนายน 2561 เป็นต้นไป สำหรับผู้สนใจสามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ โทร. 02 441-6000 ต่อ 2890, 085 254 9535 หรือคลิกดูข้อมูลได้ที่ www.rmutr.ac.th