

出國報告（出國類別：考察）

本校為建置「高餐藍帶廚藝卓越中心」 赴泰國法國藍帶廚藝學院曼谷分校參訪 出國報告

服務機關：國立高雄餐旅大學

姓名職稱：潘副校長江東

蘇特別助理國焜老師

楊組長東智

薛組員舟淵

李組員順興

派赴國家：泰國 曼谷

出國期間：102 年 7 月 9 日~102 年 7 月 11 日

報告日期：102 年 9 月 4 日

摘要

本校於民國 99 年向教育部提報「雙星計畫」，經多方溝通後獲教育部准予辦理與法國藍帶廚藝學院之合作模式，於校內建置「高餐藍帶廚藝卓越中心」之據點，其中包含建築物、廚藝設備、電腦設備、辦公室及儲藏室等。期能借助法國藍帶廚藝學院在全世界已擁有超過 40 個分校據點的優勢，且其課程已模組化及系統化的成功經驗來協助本校亦能發展出一套課程輸出及國際行銷的模式，「借重他人之石，壯大自己之力」，同時，在合作學習的過程中，本校的師資群，亦能透過計畫性的培訓而提升其教學國際化的水準，同時全校師生亦有機會在臺-法國國際廚藝園區的教學環境中，增加多元的學習機會。

本校「高餐藍帶廚藝卓越中心」，訂於明年(103 年)秋開幕營運，為了使硬體建築、廚房設備及空間配置能達到國際水準，特邀規劃建築師及其成員與本校相關人員，在潘副校長帶領下，前往泰國藍帶廚藝學院位於曼谷的校區參訪，藉由實地參訪了解，俾利後續規劃建置作業。

關鍵字：本校為建置「高餐藍帶廚藝卓越中心」赴泰國法國藍帶廚藝學院曼谷分校參訪出國報告。

目錄

摘要	2
壹、目的	4
貳、過程	5
參、活動內容	7
肆、心得及建議	10
伍、附錄	12

目的

在全球化背景下，我國高等教育與社會經濟現況亦正經歷重大變遷，種種議題有待高等教育國際化予以因應；另，人口結構面臨高齡化與少子化，而高等教育整體規模因應知識經濟發展，已擴充到超過未來可見的需求。

於我國經濟、觀光發展過程中，占舉足輕重地位的餐飲廚藝業，近年來不論在教育界及產業界雖均有明顯的進步與成長，然致力於餐飲廚藝業之學生，面臨全球性競爭之洪流，其國際語言、跨文化之間的溝通及創新整合能力仍有待加強。當然，教師於英語教學溝通能力上亦有待補強。

鑑於當前亞洲經濟競爭力的興起，尤以中國大陸的開放影響最為明顯，加上新加坡及香港其餐旅暨觀光已走向東西文化融合並兼具國際化的發展趨勢，為因應此餐旅教育市場的競爭，實有必要積極引進國際知名學府或教育機構來加強推動國際化工作。

本校在臺灣地區雖已是一所知名且深具特色的餐旅學府，但現有的國際化成果囿於學院時期之合作位階、國際知名度、課程、師資等限制，其競爭力與鄰近地區，如新加坡、香港、日本等國尚難以抗衡，致現今國際學生的招收成果仍有很大提升之空間，該如何突破此一瓶頸，也是本校追求卓越、成就典範，持續向上提升之重要目標。

因此，本校於民國 99 年向教育部提報「雙星計畫」，經多方溝通後獲教育部准予辦理與法國藍帶廚藝學院之合作模式，於校內建置「高餐藍帶廚藝卓越中心」之據點，其中包含建築物、廚藝設備、電腦設備、辦公室及儲藏室等。期能借助法國藍帶廚藝學院在全世界已擁超過 40 個分校據點的優勢，且其課程已模組化及系統化的成功經驗來協助本校亦能發展出一套課程輸出及國際行銷的模式，「借重他人之石，壯大自己之力」，同時，在合作學習的過程中，本校的師資群，亦能透過計畫性的培訓而提升其教學國際化的水準，同時全校師生亦有機會在臺-法國國際廚藝園區的教學環境中，增加多元的學習機會。

藉由與他國學校合作的成功典範，俾利複製，深化本校國際化，進而協助更多教育同業，共同推動高教產業及中華美食輸出的目標。未來執行主要目標為：(1)結合國際資源，開創發展利基；(2)研發中餐廚藝，創造競爭優勢；(3)藉由合作機制，開發教育輸出；(4)扎根本土餐旅，拓展國際視野。

整個計畫執行的策略，基本上，藉由導入藍帶廚藝學院百年國際品牌的經營經驗，帶動本校發展「中華美食國際人才」及「餐旅服務產業創新」之產出成效，其中包括「建置高餐藍帶廚藝卓越中心」、「打造餐旅企業診斷團隊」、「推動廚藝與菜單研發」、「優化國際餐旅教育團隊」、「培訓全球種子業師」、「深耕菁英世界實習」、「扎根在地餐旅教育」及「拓展國際餐旅視野」等多元作為與機制，期能開創本校「國際品牌」、「國際課程」、「國際通路」及「國際認證」等多重輸出，順利提升本校成為國內餐旅教育頂尖品牌及亞洲餐旅人才培育重鎮之典範大學的目標。

貳、過程

一、時間：102 年 7 月 9 日至 102 年 7 月 11 日。

二、地點：法國藍帶廚藝學院曼谷校區

三、參訪單位及人員：

(一)高雄餐旅大學：潘副校長江東、蘇特別助理國垚老師、營繕組楊組長東智、營繕組薛舟淵先生、營繕組李順興先生共 5 人。

(二)固田建築師事務所：林健偉建築師，協同建築師黃淪民先生、各協同設計顧問何有為先生、許家欽先生、陳俊文先生、陳國英先生、黃聖哲先生等規劃小組共 7 人。

四、接訪成員：

(一)法國藍帶廚藝學院行政管理單位

(二)藍帶廚藝學院泰國分校行政管理單位

五、行程及活動安排：

(一)第一天由桃園中正機場搭機，搭機前並順道至第一航廈地下室，觀摩其重新裝修後之美食街，就其攤位的擺設、動線及座位的安排、公設的處理、產品的售價、服務設施的項目以及整體裝修選用的材料、管線的配置等，並與建築師初步就日後師生餐廳整修的方向做了簡單的意見交換與討論（如附件相片），隨後出發前往泰國曼谷，並於下午約 6 時抵達目的地。

(二)第二天上午，由飯店前往法國藍帶廚藝學院曼谷分校參訪，由該分校總經理及行政總主廚接待，隨後並由該值勤主廚及負責維護人員引導參訪，並回答相關問題。

(三)第二天下午進行分組，一組由潘副校長與蘇特助國垚老師與該分校總主廚及行政人員討論課程安排及其他行政問題，另一組由營繕組同仁與建築師團隊繼續上午未參觀完之相關設施。

(四)第三天上午繼續分組，一組由蘇特助國垚老師與該分校總經理及行政人員討論師資安排及未來營運管理問題，另一組則由潘副校長召集本次隨行之規劃建築師團隊及本校成員，針對參訪之所見所聞進行開會討論，並研商未來本校藍帶中心建置時須注意之相關事項。

(五)第三天下午二時啟程前往曼谷機場，搭乘下午 4 時飛機返回台灣。

【泰國藍帶廚藝學院參訪行程表】

製表日期：102/06/24

時間		活動	地點	備註
7/9 (二)	上午	從高雄搭高鐵北上集合 (搭乘中華航空 CI835 班機，出發時間 13:20)	高鐵左營站 桃園機場	*高鐵時間：09:00(左營發車，10:38 抵達高鐵桃園站，須搭統聯接駁車至桃園機場) *集合時間：11:20(抵達桃園機場) *班機時間 13:20
	16:00	抵達曼谷 (在曼谷機場由中華航空的接駁車人員送至住宿飯店，須與接駁人員約好 7/11 接駁送機時間)	曼谷	住宿-曼谷(Dusit Thani Bangkok) 地址: No. 946 RAMA IV ROAD, BANGKOK 10500 THAILAND 電話: 66-2200-9000 傳真: 66-2200-9600
	晚上	高餐大與固田建築師事務所進行參訪重點研商(晚餐自理)		
7/10 (三)	10:00 12:00	泰國藍帶廚藝學院實地參訪(硬體部分)	曼谷	住宿-曼谷(Dusit Thani Bangkok) 當日午餐及晚餐由泰國藍帶招待
	13:30	泰國藍帶廚藝學院實地參訪(軟體部分)		
	晚上	返回飯店		
7/11 (四)	10:00 14:00	高餐大/固田建築師事務所與藍帶進行意見交流、討論	曼谷	當日午餐由泰國藍帶招待 由華航接駁車接送至曼谷機場
	15:00	前往曼谷機場準備搭機返台		
	晚上	搭機返高雄機場(搭乘中華航空 CI840 班機，出發時間 17:45) 搭機返桃園機場(蘇國堦老師搭乘 CI836 班機，出發時間 17:05)		

在不到一年的時間裡，學員便有機會取得一張蓋上藍帶標籤的證書，這也同時意味著**(1)**取得一張通往世界廚藝的通行證；**(2)**躋身藍帶的殿堂，為事業的旅程開啟一扇通往成功的大門；**(3)**在藍帶的殿堂裡感受歷史沉澱出的文化，在歷史的輝煌中分享笑傲人生的旅程。



在藍帶的史冊裡，記載了藍帶應邀接受的諮詢交流和主辦超過 **50** 次的國際盛宴。在和各國政府、大學以及業界的交流、合作中，藍帶所傳承的法蘭西精緻生活的藝術，已經活躍於世界舞台，並盡情綻放著。

（二）藍帶歷史

最初的 **Cordon Bleu** 起源於 **1578** 年，亨利三世創辦的聖靈騎士團，這些由國王親自任命的皇家御廚創下了廚藝史上的傳奇，早在 **16** 世紀，當法皇亨利三世用"聖靈勳章"代表法國最高榮譽的時候，藍帶的榮譽就注定將隨之載入史冊。這枚勳章將聖靈十字架繫在一條藍色的絲帶上，這條藍色的絲帶便是人們後來大家所熟知的藍帶。聖靈勳章所代表的榮耀以及在授勳儀式後，法皇第一次將其融入美食的盛宴，使人們從此記住了這條「藍帶」並為之歡呼。而他們身上都佩有最高榮譽象徵的藍帶十字勳章，至此 **Cordon Bleu** 已成為了頂級廚師的代名詞。



最早的藍帶學校於 **1895** 年在法國巴黎成立，其創始人是藍帶廚師雜誌的出版商兼記者 **Marthe Distel**。**1896** 年 **1** 月 **14** 日，在藍帶學校舉辦的世界上第一場廚藝秀奠定了藍帶成為世界級廚藝學校的聲譽。最開始人們只是希望通過這場在電爐上烹飪的廚藝秀推銷藍帶雜誌，並向世界宣告在巴黎有一所藍帶廚藝學校，卻沒想到藍帶的名聲就在這場廚藝秀過後，成為家喻戶曉了。隨之

而來的便是藍帶吸引了那些久負盛名的廚師前來教學，慕名而來的學員更是蜂擁而至，其中不乏社會名流，現今已成為橫跨五大洲 20 個國家、擁有 40 所分校，並且每年培養 2 萬多名學員的國際教育機構。

藍帶學校的日常教學是由經過嚴格訓練過的頂級廚師擔任，他們有些來自有米其林星級評定的餐廳，或者是重大廚藝比賽中勝出的選手以及一些獲得其他榮譽稱號的廚藝大師，例如：歐洲最著名的獎項之一 **Meilleur Ouvrier de France**。透過這些大師們的經驗傳承，致力將經典的烹飪技術和時尚的國際烹飪技巧傳授給我們的學員。

（三）參訪過程

曼谷的藍帶學院和泰國當地老字號的五星級飯店 **Dusit Thani** 合作，成立 **Le Cordon Bleu Dusit Culinary School**，這家飯店的地位相當於台灣的圓山飯店，六十年前就開始接待海內外訪客，是泰國第一家五星級飯店。

該學校坐落在曼谷著名的 **Silom** 區，旁邊即 **Dusit Thani** 酒店的，捷運地鐵或 **BTS** 輕軌都可容易地訪問。並提供最先進的設施，提供所有標準的藍帶計畫，以及一個專業的泰式料理獨特的藍帶杜斯特程序。所有課程均用英語授課，並接受泰國和來自世界各地的國際學生。

教室位在飯店旁的 **Dusit Thani Building** 內，招收國際學生，並發給學生簽證，學院則緊鄰飯店，從正門進去穿過具有法式風情的休息區及兩旁掛有藍帶歷史照片的走廊來到學校正門大廳，中間設有櫃台，兩旁各有一間示範教室，大廳兩側各掛了一幅藍帶校徽的長條旗幟，讓人有如置身在現代的法國建築內。（參訪相片如後附錄）

參、心得及建議

此次參訪主要目的是為了吸取泰國藍帶廚藝學院有關室內空間與相關設備規劃、設計與施工相關介面之經驗，俾利本校規劃設計之參考。同時藉由雙方之意見交流，能預先釐清施工階段可能發生的諸多介面問題，期能於預定時程內順利完成本案設計作業與工程案。本次參訪重點如下：

- (一)學院整體規劃原則。
- (二)室內空間設備需求。
- (三)各式烹飪教室之空間規劃與設備需求。
- (四)教學空間之規劃與氛圍。
- (五)各式系統管線配置。
- (六)機房空間設備管線配置。

另就其建築硬體及管理模式兩個面向，分述此次參訪及觀察心得如下：

一、在建築硬體設施設備方面

- (一)該分校之外觀係承襲原有建築之外觀，無特別的改裝。
- (二)整體呈現藍帶廚藝學院傳統的顯著標示，品牌主張性明確。
- (三)內部裝修具有濃厚的法國傳統學院風格，淺鵝黃及深藍為主色調，色系搭配具巧思與融合。
- (四)成對的法式古典傢俱置於前廳，畫龍點睛帶入法國文化元素。
- (五)部份教室採活動隔間以利舉辦大型活動使用，使用彈性加大。
- (六)商店囿於泰國法規不能對外營業，本國並無此項限制，將可好好規劃發揮。
- (七)辦公室設在接待櫃檯後方，動線及功能性佳。
- (八)內部走道明亮，牆面掛畫飾、開窗，且規劃有保護防撞腰帶，功能性好，減少維護。
- (九)各間教室、廚房皆以名廚名字命名，具特色及代表性。
- (十)教室燈光明亮、坐椅舒適，地板採實木地板柔化環境，設備強調功能，環境盡量柔化。
- (十一)廚房管理及清潔極優，器皿、設備皆用顏色及號碼區分管理，方便控管及整理。
- (十二)各項設備保養維護優良，學期間進行油漆、保養、維持良好狀態。
- (十三)三個廚房加一間中央廚房，空氣品質極優、照明度佳。

二、在管理軟體方面

- (一)主廚大約於一年前即進駐報到，預先規劃各項事務。
- (二)課程每日分三個梯次，每一個課程規劃 180 小時，迎合市場需求。
- (三)開課初期以法國廚師先進駐開課，再進一步培養本土廚師，先將制度建立後，慢慢再培養新血。
- (四)烘培課程較受歡迎，可適度增加規劃相關業務及招生。

- (五)與廠商合作可大幅降低食材成本，需整合市場有意願廠商共同合作。
- (六)培養學生良好的廚藝基礎及良好的職業專業態度，身教代替言教。
- (七)學習步驟由觀摩→學習→動手實作，按步就班不取巧，強調基本功。
- (八)標準食譜基本上均由巴黎提供，但需配合本地食材而調整，品質及特色要兼顧。
- (九)80%食材透過進口，成本及授課吸引力要搭配。
- (十)學生的作品必須要求一致性，技術的養成要確實要求。
- (十一)進用之法國廚師以有亞洲經驗、流利美語較佳，同時須兼顧其來台時之起居生活。
- (十二)總經理須和廚師通力合作才能成功。
- (十三)曼谷校區 90%學生來自本地。
- (十四)開幕初期可借用名流學生打知名度行銷。
- (十五)學生午餐以上課作品享用，每次大約做 4-6 份。
- (十六)大力利用校友會力量推廣。
- (十七)男生大約占 40%，女生 60%。
- (十八)海外招生可利用區域業務中心 hub 推廣。
- (十九)利用優秀畢業生（劉）在中央廚房協助無酬勞備料。

綜觀本次參訪行程，除順利瞭解法國藍帶廚藝學院之實際運作情形與現場設施設備之管理維護等現況，可以成為規劃本中心軟硬體設備之參考外，亦可避免因不瞭解而淪為閉門造車之窘境。透過雙方之交流，我們也體認到該校企業化經營，除了可以提供為本校借鏡外，對於本校相關設施設備之管理亦有標竿學習的效果。

肆、附錄

一、本次參訪會活動照片摘錄(1)



圖-學校大門 LOGO



圖-學校大門 LOGO



圖-入口門廳

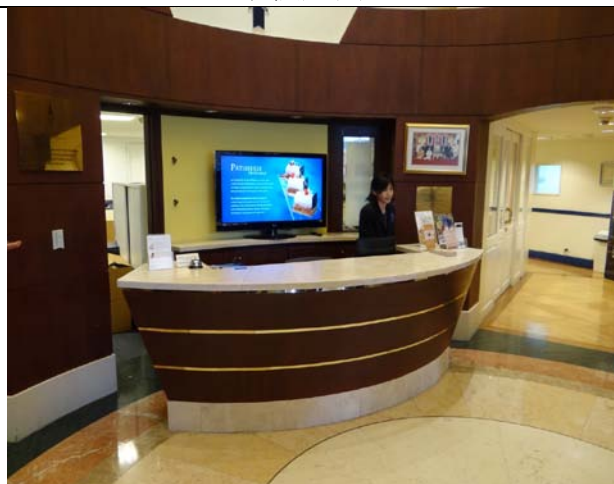


圖-大廳及櫃檯

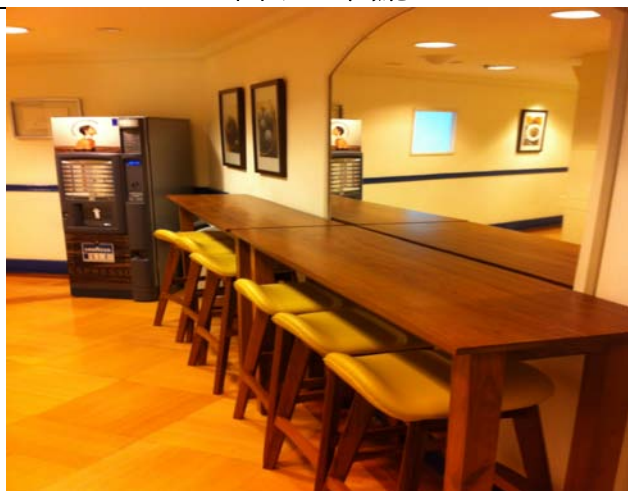


圖-大廳旁休息區

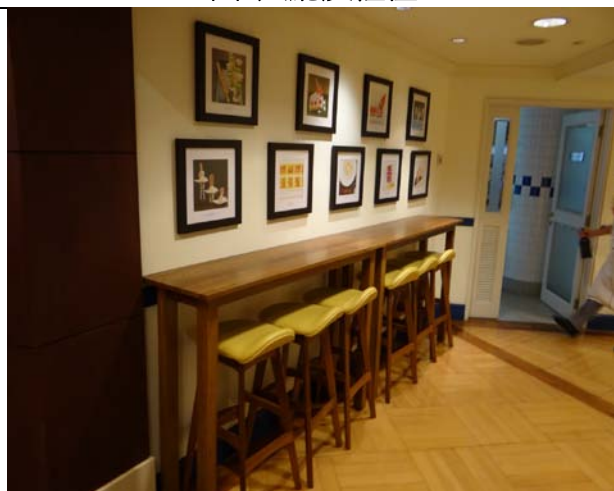


圖-大廳旁休息區

本次參訪會活動照片摘錄(2)



圖-走廊

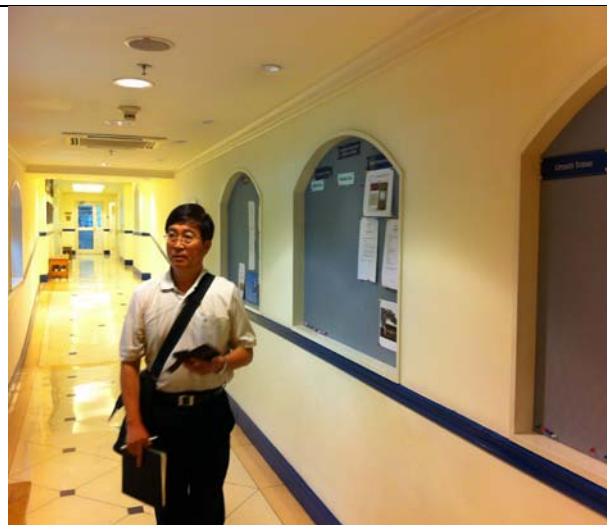


圖-走廊



圖-休息室



圖-休息室



圖- Jardin de France 休息室



圖-校園位置圖

本次參訪會活動照片摘錄(3)



圖-示範教室



圖-示範教室



圖-示範教室



圖-示範教室



圖-示範教室前檯



圖-示範教室開業活動準備

本次參訪會活動照片摘錄(4)



圖-百年前的法國藍帶教室



圖-百年前的法國藍帶教室



圖-泰國公主親臨剪綵



圖-藍帶畢業校友照片



圖-工具組

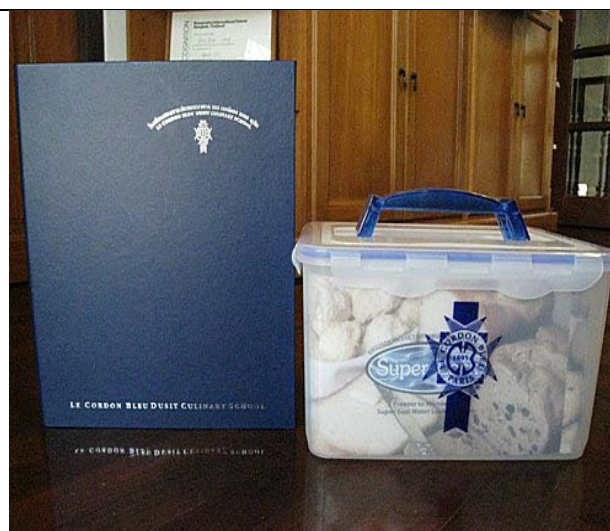


圖-學生手冊和手提保鮮盒

本次參訪會活動照片摘錄(5)

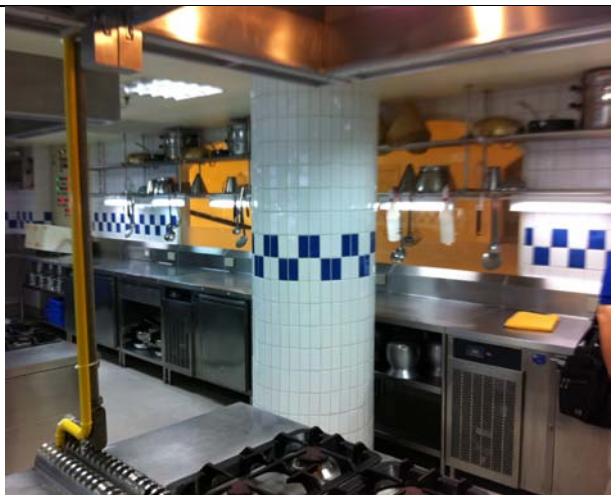


圖-示範教室



圖-示範教室



圖-示範教室



圖-示範教室



圖-示範教室



圖-示範教室

本次參訪會活動照片摘錄(6)



圖-示範教室



圖-示範教室



圖-示範教室



圖-示範教室



圖-示範教室



圖-示範教室

本次參訪會活動照片摘錄(7)



圖-示範教室一相關設備細部照片



圖-示範教室一相關設備細部照片



圖-示範教室一相關設備細部照片



圖-示範教室一相關設備細部照片



圖-示範教室一相關設備細部照片



示範教室一相關設備細部照片

本次參訪會活動照片摘錄(8)



圖-示範教室二相關設備細部照片



圖-示範教室二相關設備細部照片



圖-示範教室二相關設備細部照片



圖-示範教室二相關設備細部照片



圖-示範教室二相關設備細部照片



圖-示範教室二相關設備細部照片

本次參訪會活動照片摘錄(9)



圖-示範教室三相關設備細部照片



圖-示範教室三相關設備細部照片



圖-示範教室四相關設備細部照片



圖-示範教室四相關設備細部照片



圖-示範教室四相關設備細部照片



圖-示範教室四相關設備細部照片

本次參訪會活動照片摘錄(10)



圖-示範教室五相關設備細部照片



圖-示範教室五相關設備細部照片



圖-示範教室五相關設備細部照片



圖-示範教室六相關設備細部照片

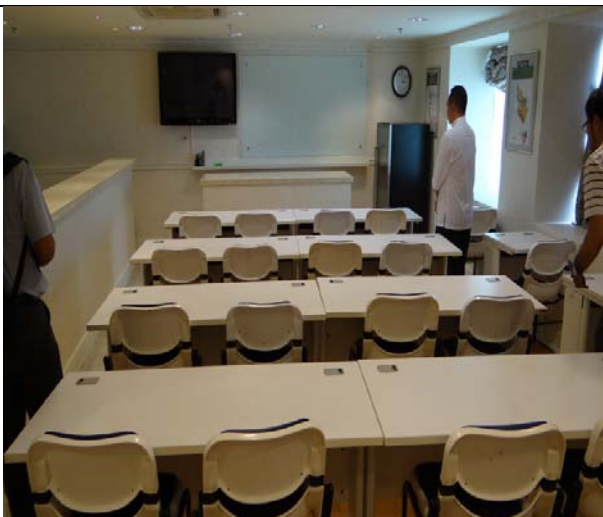


圖-示範教室六相關設備細部照片



圖-示範教室六相關設備細部照片

本次參訪會活動照片摘錄(11)



圖-備品室相關設備細部照片



圖-備品室相關設備細部照片



圖-備品室相關設備細部照片



圖-戶外排風管線相關設備細部照片



圖-戶外排風管線相關設備細部照片



圖-戶外排風管線相關設備細部照片