

# 出國報告(出國類別: 考察)

泰國 曼谷藍帶廚藝學院參訪

**Le Cordon Bleu Dusit Culinary School**

泰國 曼谷藍象烹飪學校暨餐廳參訪

**Blue Elephant Cooking School and Restaurant**

## 出國報告

服務機關:國立高雄餐旅大學

姓名職稱:國際學院 謝鴻鎮主任

廚藝學院 李柏宏主任

出國期間:102 年 8 月 27 日至 31 日

報告日期:102 年 12 月 9 日

# 目次

壹、 摘要.....	3
貳、 前言.....	4
參、 參訪活動內容.....	6
肆、 參訪心得與建議事項.....	29

## 壹、 摘要

國立高雄餐旅大學與法國藍帶廚藝學 ( Le Cordon Bleu ) 合資於校園設立「高餐藍帶國際教育股份有限公司」( Le Corden Blue NKUHT International Education Co.Ltd ; LCB NKUHT” )，並於 2013 年 8 月正式簽約，以推動美食國際化為目標，共同成立「國際廚藝學園」。

藍帶廚藝學院歷史悠久，以務實應用及系統化教學著稱，泰國曼谷分校位於曼谷著名之五星級飯店都斯特塔尼 (Dusit Thani)內，是由藍帶廚藝學院和泰國最知名的飯店品牌 Dusit 都喜國際集團合資而成；本次參訪由本校國際學院國際廚藝學位學程主任謝鴻鎮及廚藝學院餐飲廚藝科主任李柏宏前往，期能藉參訪學習泰國藍帶廚藝學院之各項軟硬體設施外，並觀摩其課程與教學。另外也參訪著名藍象餐廳暨烹飪學校，對於其如何進行泰式料理教學，促進世界各國人民對泰式料理認知與了解，可作為推廣台灣美食國際化之借鏡。

本次實地參訪藉由訪談、觀摩及體驗，從課程規劃準備到課程教學實務、設備維護管理、物流管理及人力運用等各項行政措施配合情形，進行考察與比較，以便更深入瞭解藍帶廚藝學院實務運作經驗，作為本校建構藍帶廚藝學園之參考與借鏡。

關鍵字: 泰國、曼谷、藍帶廚藝學院、藍象烹飪學校暨餐廳、課程規劃、設備維護管理、物流管理

## 貳、前言:

國立高雄餐旅大學已於 2011 年 9 月與法國藍帶廚藝學 LCB (Le Cordon Bleu) 簽訂合作意向書，未來將合資於本校校園設立「高餐藍帶國際教育股份有限公司」(“Le Corden Blue NKUHT International Education Co.Ltd” “LCB NKUHT”)，並於 2013 年 8 月正式簽約，共同成立「國際廚藝學園」，明年九月開始招生，將成為兩岸四地第一個藍帶據點。透過藍帶平台，讓中華美食和世界接軌，「輸出」台灣美食。未來藉由雙方合作開設各式廚藝與餐旅相關課程及專業訓練，以培育國際廚藝與餐旅專業人才，期許成為亞洲地區國際餐旅教育及中西廚藝訓練頂尖人才搖籃。

有鑑於此，本校積極準備各項軟、硬體等措施，期能打造符合藍帶需求及國際標準之專業廚藝學院，期能吸引亞洲各國學生來台學習廚藝。為強化本校對藍帶廚藝學院從學生招募、課程開設、廚藝課程操作、原物料之物流等各個面向之實務工作有更深刻了解，選定泰國曼谷藍帶廚藝學院做為學習參訪對象，藉由實地訪問各級工作人員，了解各項分工及管理如何系統化教學。

藍帶是一所有著超過 110 年美食文化和傳統的國際廚藝學院，目前有橫跨五大洲，四十所分校。藍帶廚藝學院泰國曼谷分校成立於 2007 年，位於曼谷著名的 Silom 席隆區之杜斯塔尼飯店(Dusit Thani)

內，是由藍帶廚藝學院和泰國最知名的飯店品牌—Dusit 都喜國際集團合資而成。招收泰國和來自世界各地的國際學生，除了提供所有的藍帶廚藝學院課程外，另有獨特的泰式料理課程，且所有課程均使用英語授課。

本次參訪期能藉參觀學習泰國藍帶廚藝學院之各項廚房、辦公室等軟硬體設施外，並參與課程旁聽，觀摩其授課方法與教學內容，從課程規劃、準備到課程實務進行、物流管理等等各項行政管理與措施配合情形，以便更深入瞭解藍帶內部實務運作經驗，作為本校建構廚藝學園之參考與借鏡。

藍象烹飪學校是泰國著名的民間烹飪學校，其餐廳的美食在泰國也負有盛名並榮獲許多獎項，創立於 1980 年，在世界各國有十一所分校，致力於推廣泰國美食，泰國曼谷藍象烹飪校以招收短期國際學生及遊客為主，進行傳統泰式料理教學，對於世界各國人民對泰式料理認識之推廣，可謂相當成功，此對於推廣台灣美食國際化之行銷極有參考價值，與其經營策略及教學模式亦值得本校學習與參考。

## 參、參訪活動內容

一、參訪活動時間: 102 年 8 月 27 日至 31 日

二、參訪地點:

曼谷藍帶廚藝學院:

曼谷藍象烹飪學校暨餐廳

三、參訪人員:

國際學院 謝鴻鎮主任

廚藝學院 李柏宏主任

四、 主要接待人員:

1. Joint Venture Director -- Mr. Gray Cromie
2. PR& Marketing Director-- Mrs. Suchada Sthapitanonda
3. Cuisine Chef Instructor-- Mr. Jérémy Laurent
4. Bakery/Pastry Chef Instructor-- Mr. Willy Pierre Daurade
5. Assistant Executive Chef-- Mr. Rpdolphe Onno
6. Administration Executive (Blue Elephant)--Mrs. Mayurin Fordham

## 五、參訪行程與重點

日期	時間	地點	內容重點
102/08/27	13:55-16:50 17:20-18:20	桃園-曼谷 曼谷-DUSIT Thani 飯店	搭乘華航 CI0835 13:20 出發 16:00 抵達曼谷機場 18:00 抵達飯店 Checking
102/08/28	10:00-12:00	Dusit Thani Building	拜訪 Mr. Gray Cromie 及 會議
	13:30-16:50	Dusit Thani Building	參觀藍帶廚藝學院硬體 設備
102/08/29	10:00-12:00	Dusit Thani Building	與 Mr. Jérémy Laurent 會 議
	13:30-16:00	Dusit Thani Building	實地見習糕點課程教學 實施
	16:00-17:00	Dusit Thani Building	與 Mrs. Suchada Sthapitanonda 討論
102/08/30	09:00-11:00	Dusit Thani Building	藍帶廚藝學院物流設施 與流程討論及參觀
	12:00-14:00	曼谷	曼谷藍象餐廳體驗
	14:00-16:00	曼谷	曼谷藍象烹飪學校參訪/ 課程教學見習
102/08/31	09:00-11:00	曼谷	曼谷傳統市場參訪
	12:00-14:00	曼谷	自由行程
	15:40-22:45	曼谷-高雄	搭乘華航 CI0840 15:40 曼谷-機場 17:45 曼谷出發 22:05 抵達高雄小港機場

## 六、參訪詳細內容

2013/08/27

搭乘華航 CI0835，於 13:20 由桃園國際機場出發，並於 16:00 抵達曼谷機場，領出行李後由旅行社專車接送至曼谷市區 Dusit Thani 飯店，約 1 個多小時車程，當日抵達時間已是晚間 18:30，於飯店登記入住置放行李後，便自行前往晚餐，飯後於飯店內討論隔日行程及訪問重點及分工後便休息。



Dusit Thani 飯店外觀



曼谷藍帶廚藝學院便位於飯店旁的 Dusit Thani Building 內部

2013/08/28

### (一)、整體環境參觀

第二天早上 10:00 與廚藝學院主任 Mr. Gray Cromie、公關及行銷主任 Mrs. Suchada Sthapitanonda 於飯店旁之藍帶廚藝學院會面，學校坐落在曼谷席隆(Silom)區，距離 MRT 地鐵或 BTS 捷運很近，交通便利。藍帶廚藝學院泰國曼谷分校成立於 2007 年，是由藍帶廚藝學院和泰國最知名的五星級飯店飯店品牌—Dusit 都喜國際集團合資，成立 Le Cordon Bleu Dusit Culinary School,學院便位於飯店旁的 Dusit Thani Building 內部，佔約整棟建築三層樓空間。

早上與學院主任 Mr. Gray Cromie 的會議，除了介紹曼谷藍帶廚藝學院之成立過程與歷史，也大致介紹目前藍帶在泰國廚藝趨勢與發展過程，學院的學生來源與背景素質、課程開設方式、教學方式與如何管理學院業務、總部的行政聯繫方式，並介紹學院行政人員與廚藝教師與我們認識。曼谷藍帶廚藝學院主要招收世界各國之國際學生,其中以泰國、亞洲學生居多。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。藍帶目前擁有橫跨五大洲 20 個國家，已經有 40 所分校，並且每年培養 2 萬多名學員的一所國際教育機構。在藍帶廚藝學院的擔任教學的教師皆為頂級廚師，他們都來自於有米其林星級評定的餐廳，或者是在重大廚

藝比賽中勝出的選手以及一些獲得其它榮譽稱號的廚藝大師。Mr. Gray Cromie 先生特別對於世界史地有獨特觀點，談及許多泰國、亞洲歷史與人文，本地風土等，除了解泰國藍帶廚藝學院發展也能了解藍帶地位與整體觀點。

早上會議結束後，在學院用完簡單午餐，下午便進行第一次設備參觀。由公關主任 Mrs. Suchada Sthapitanonda 與主廚兼講師 Mr. Jérémy Laurent 帶領參觀學院內部教室。在一樓總共有三間示範教室和四間實習教室，甜點和廚藝各兩間；二樓除了教職員辦公室外，還有咖啡教室和品酒教室以及圖書館等，地下室有更衣室和淋浴間。學校的每間教室都以廚藝大師命名，有一間是以藍帶的老闆 Cointeau 命名，也有有以泰國人命名的教室。走廊掛有教師介紹，公佈欄內容包含班級課程表、值日班及服儀要求規定圖示等。



大廳兩側掛藍帶校徽的長條旗幟



學校正門大廳簡潔明亮



與學院主任會議並交換禮物



公關主任 Mrs. Suchada Sthapitanonda 介紹  
主廚 Mr. Jérémy Laurent 與學院環境



參觀示範教室設備



介紹示範教室設備使用及維護



示範教室攝影裝置



示範教室全景



廚藝教室一及學生上課情形



糕點教室一及學生上課情形



咖啡飲料教室實景



示範教室二及學生上課情形



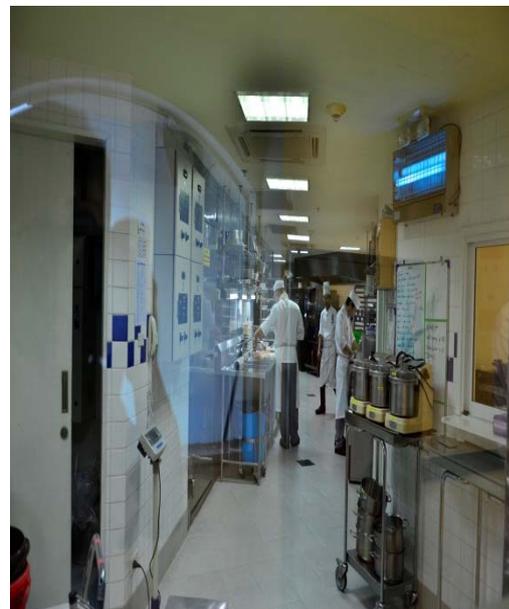
教室名牌皆以名人命名



依創辦人姓氏命名之教室名牌



糕點教室二及學生實作情形



前製備廚房一景



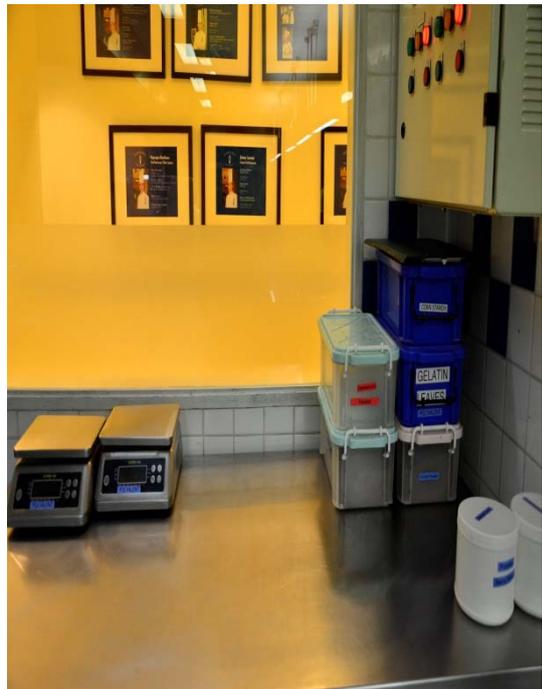
說明教室使用與管理



廚房內放置課表及值日班表



器具用後擺放整齊



廚房角落乾淨衛生

## (二)、課程規劃安排

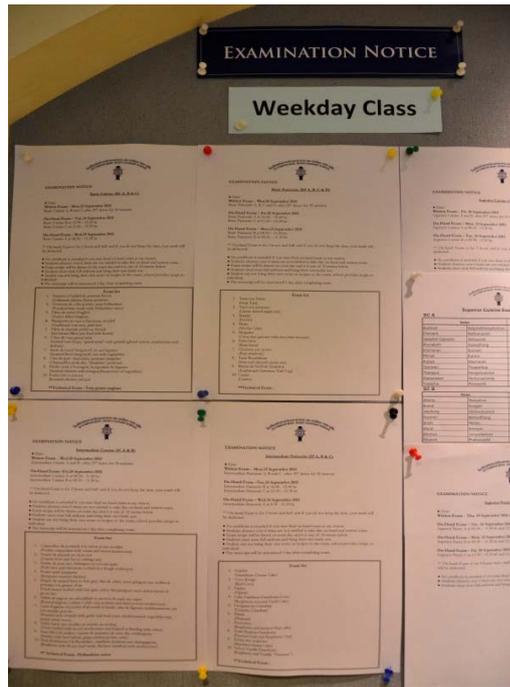
目前曼谷藍帶廚藝學院提供的課程有下列幾種:

- 法式料理和甜點文憑和證書
- 專業泰國料理文憑
- 烘焙麵包藝術：世界麵包及烘焙食品
- 廚藝探索課程（短期課程及工作坊）
- 為美食客戶量身訂造的課程方案

藍帶廚藝學院的課程可以分為廚藝文憑課程(Cuisine Diploma Programme)、糕點文憑課程(Pâtisserie Diploma Programme)，每個課程皆分為基礎(BASIC)、中階(INTERMEDIATE)及高級(SUPERIOR)等三種，每級需學習三個月，時數為 180 小時，完成高級課程者，廚藝課程頒給 Diplôme de Cuisine 證書，糕點課程頒給 Diplôme de Pâtisserie 證書，學員全部研修完成廚藝及糕點兩者共 18 月課程通過者，可獲得頒授學院之相當於副學士 Le Grand Diplôme 證書。



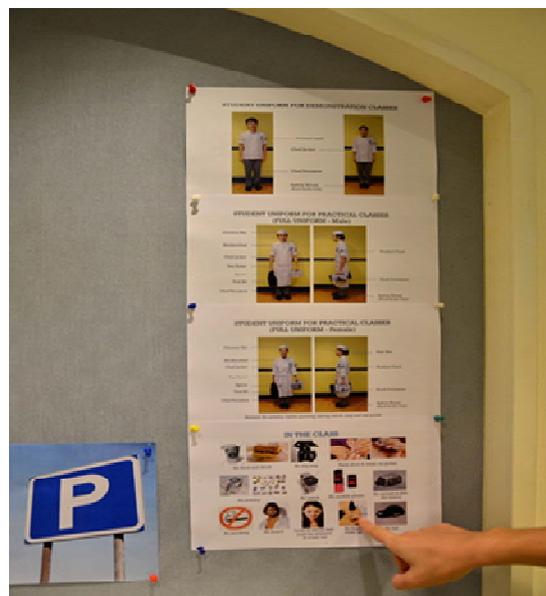
牆面掛著師資介紹



每週課程表單



值日生班表



公告欄上之服儀規定圖示

2013/08/28

### (三)、與 Mr. Jérémy Laurent 晤談課程管理及第二次參訪

由於第一天部分教室有學生上課無法進入參觀。故第二天早上安排與烹飪主廚兼講師 Mr. Jérémy Lauren 會談，討論有關課程管理及物流管理等，將近兩個小時的晤談後，再進行設施及教室的第二次參訪，由於前一天的大致參訪，已有初步印象，經過晤談後，第二次參觀便更了解藍帶廚藝學院的管理方式。

所有課程以英語進行，有專人翻譯為泰語，實習課要穿全套的廚服才能進教室，上課的方式是由老師先示範，下一次課實習課再做其中的 1 到 3 樣。(Workshop)則是不再將示範和實習分開，而是由學生與老師一起在廚房做，老師先示範一項，學生跟著做一樣完成後，依序再做下一樣。

每個課程配有助教 2 位，及翻譯人員 1 位。實習課上課前嚴格要求學生穿全套的服裝才能進教室，翻譯師負責點名，遲到三次算為一次缺席，三次缺席則課程無法通過。課後由學生進行大部分的清潔工作，須等授課教師檢查後始得離開，每時段課後再由外聘清潔人員行細部清潔打掃，以達到完全的乾淨與衛生。



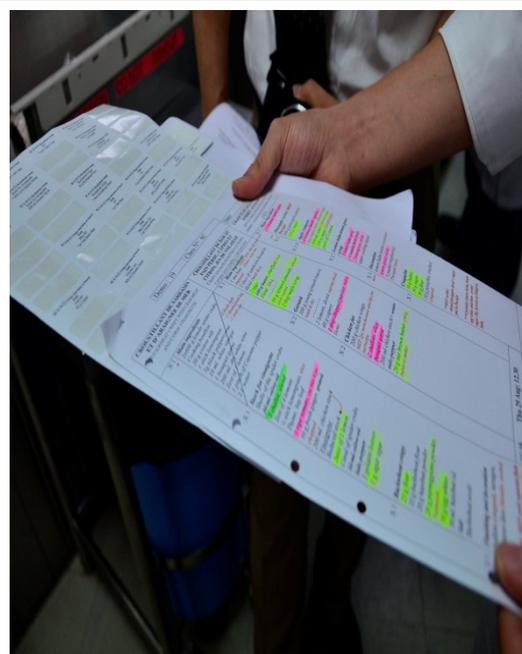
Jérémy 向我們解釋課程、教室及物流管理



課後由專業清潔人員進行細部節



參觀前製備廚房



依照課表擬定出需準備隻物料清單



課前原料製備清單做成標籤，標示規格及數量



助廚依原料清單切成所需規格數量放入盒中，貼上標籤



製備完成之原料依序放置好，等待複查



助廚向主廚報告原料製備情形



主廚說明冰箱之管理與物料管理



物料貼上標籤，依序置放冰箱管理



製備中之高湯



前製備廚房一隅



學院平面示意圖



每個廚房都有完整洗手消毒設備



謝主任訪問廚師



學院後物流卸貨區

#### (四)、糕點課程之教學見習



課程實施前翻譯兼助教點名



教師上課前先講解食材地理



課前操作重點解說



主廚上課示範情形



專人操作攝影轉播設備，影像清晰



反射鏡能清楚顯示主廚示範動作，輔助教學



見習教學課後與 Chef Jérémy 討論



離開前與學院主任及公關主任合影

102/08/30

#### (五)藍象烹飪學校參訪與餐廳體驗

藍象 Blue Elephant 於 1980 創立比利時布魯塞爾布魯塞爾，並在倫敦、哥本哈根、巴黎、杜拜等地共有 12 家餐廳，也有自己的貿易公司出口食材，也擁有自有品牌之調理餐具、調理料包、服飾、紀念品產品，除此之外曼谷藍象餐廳亦擁有烹飪學校，教授來泰國旅遊之遊客正統泰式料理。

藍象餐廳鄰近曼谷空鐵蘇叻沙克站(Surasak)外，餐廳本體為百年老建築，鵝黃的外觀與紋理與殖民風格，一、二樓是餐廳、三樓是料理廚藝學校。有關「藍象」之命名，藍乃源自於泰國國旗代表尊榮的顏色；象，更是象徵泰國之國寶。

中午先行於藍象餐廳體驗泰式料理後，便拜訪位於二樓之藍象烹飪學校，每次之廚藝體驗課程至少需半日或全日，課程以英語進行。早上課程通常包含參訪市場並說明泰式料理的相關食材，再回教室由主廚示範，然後學員進行實作課程；下午的課程則無市場參訪，但包含理論課程為食材介紹及泰式香料介紹，也會有主廚示範及學員實作，每堂課後皆有課程討論分享。本次參訪行程由於時間因素，無法參與全程上課，僅能參訪教學情形，並訪問餐廳主管。



藍象餐廳建築外觀



一、二樓是餐廳布置古典雅致、三樓是料理廚藝學校



精美食譜與菜單



午餐體驗經典泰式料理



與學校經理及助理交換禮品及合影



烹飪教室設備及學員烹飪課程上課情形



學員作品之一



主廚課後討論與講解



說明廚房設備及課程實施、學員背景等，教室設備簡單實用為原則



示範教室設備全景



授課主廚與示範教室合影



一樓展售自有品牌各項商品

102/08/31

最後一天僅為半日行程，故便於飯店附近參訪超市、百貨公司餐廳、食物街等，了解泰國當地食材種類、特色及觀察餐廳中特色料理，既可了解當地節令食材、品質、種類及價格等等與台灣之異同之處，也可瞭解泰國當地餐飲特色。下午便回飯店整理行李，由飯店專車接送至機場，搭乘華航 CI840 班機返回高雄小港機場。

#### **肆、 參訪心得與建議事項**

##### **一、 廚房教室健全完善的設施與有效管理建構良好學習環境**

藍帶廚藝學院為具有百年悠久歷史之學校，其分校曼谷藍帶廚藝學院雖然空間不大，但不論廚房、教室設備均有一定水準，空間設計古典中帶有現代風格，設備實用完善、環境簡潔，承襲藍帶一貫精神。教室之動線設計、廚具高度皆能適宜且符合實際需求；教室走道光線明亮、環境衛生維護良好；示範教室設備完善，使得教師操作能清晰有效傳達，令人印象深刻；對於廚房設備的維護清潔也由學員與外包清潔人員共同完成，需有豐富經驗及有效管理方能達成，可以讓學員可以在舒適環境中有效學習。

## 二、課程標準化、系統化以技術為主、知識為輔，國際化師資教學經驗豐富

藍帶學員來自世界各國，皆為約 15 人之小班授課，學員從入學開始，便受教師輔導從服裝儀容、課程要求、考試授證等，皆有建立一套完善制度。學員的養成教育不僅僅是廚藝操作技術的學習，另外如個人衛生觀念的建立，除授課教師於課程中指導外，也會藉由外界專業清潔機構人員講習予以強化，讓學生了解更深入內容，並了解業界目前趨勢與實務。教室數量雖然課程時間及教室排程的妥善運用亦是重點。

所有授課皆以英語進行，故師資的外語能力相當重要，課程也有泰語翻譯可協助當地學生學習。授課教師在課程前僅約 15 分鐘說明菜肴製作餐重點及本次示範始使用食材地理風土，示範過程皆由助教協助進行，桌面維持相當乾淨，操作井然有序，時間控制合宜，此應歸功於事前食材準備，及系統化之課程設計，教學人員之實務經驗也相當重要，此點值得學習。

課程主任也特別提到，由於多數在藍帶上課學員家庭經濟多有一定基礎，畢業後想自行創業者居多，所以課程內容與教學皆以實務為主，即使食譜都可在藍帶書上看到，但課程中實際的操作經驗才是學員來藍帶最重要部分，完成課程授予證書，且藍帶國際知名品牌的光

環效應，也是吸引許多學員慕名而來的動機。

### 三、有效及精簡的人力運用及物流管理以減少成本

藍帶廚藝學校的師資實務經驗豐富，不論當地或者是由其他分校轉任而來，皆為由業界轉任居多，惟教學方面仍經訓練後才可實施，以維護教學及學生學習品質，本校推動全英語教學雖有數年經驗，但有豐富業界經驗且具好語言能力之師資極為難求，藍帶師資的導入雖有助於本校教學國際化，但本土國際化師資之養成及培養也是本校需努力之目標。

教師除授課外也兼器材管理、廚房管理維護及製備課程材料等工作。在物流方面，由於泰國當地的食材不論從品質、規格或數量上，皆無法完全符合課程教學所需，故其教學食材之使用有 70~80%仍以進口居多，僅有 20~30%使用當地食材，所以存貨、食材數量與品質管控均需依照課程需求及經驗訂購，確保新鮮以避免浪費，方能有效降低成本，所以授課教師的責任與工作相當多。相對於本校雖然有物流訂購電腦系統及人員負責採購驗收，在訂購食材上相對方便，學生負擔可減輕且運用本地食材比例也較高，但食材品質仍取決於廠商供貨水準及驗貨人員是否具有相關食材知識而定，食材常有品質不一情形。

雖然藍帶廚藝學院並無電腦訂貨系統輔助，但其驗貨管理人員皆為廚師擔任，需靠完整的書面表冊建立輔助，人員的實務經驗相當重要。

課程中所需助教及製備廚房人力，除教師及翻譯為專業人員外，可由高級課程學生協助或由畢業後學生擔任實習生，且皆為無給職；一方面可訓練學生實務操作能力，一方面精簡人力成本。

#### **四、藉由善用與器材設備廠商提供設備減少投資**

曼谷分校廚房設備皆為知名品牌，其採購考量以實用、耐用符合業界需求趨勢為原則，一部分自行購買，一部分也由廠商有條件提供有償使用，雙方簽訂條件為學院之廚房教室等場地，每年須提供設備商辦理數場講習示範，此為學院與廠商之互利共榮，一方面減少設備投資及折舊攤提成本，一方面廠商講習也可讓學生參加，讓學生了解業界設備趨勢。相對於本校設備多已自行招標採購為主，限於招標設備條件難以限定，多以價格標為主，品牌眾多參差不齊，知名品牌價高難以得標，故每年維護折舊成本極高，加上品質不一，必須提前更新，上述方式值得借鏡與學習。

## 五、台灣美食國際化推動需結合政府與民間資源深耕努力

藍帶廚藝學院歷史悠久，分校及學員眾多，對於推動法式料理美食在世界上之地位貢獻卓著，同時泰國廚藝藍帶學院也有泰式料理課程，也能讓本土或國際學生有機會學習泰式料理；而藍象烹飪學校及餐廳以簡單實用的設備，實用且生動活潑的教學方式，具有相當國際知名度，每年吸引許多赴泰旅遊遊客(觀光輸出)順道學習泰式料理(美食輸出)，對於泰式料理的推廣與國際地位，相信有一定程度助益；相對於台灣廚藝教學機構以證照考取為主，從規模、教學內容、國際知名度皆難以找到相似對象比較，相對於泰國，台灣美食從文化風土、食材品質、料理本質雖具特色，但整體行銷包裝卻仍不如泰式、韓國料理知名度，深遠的眼光與配合文創扎根、推動的方式與行銷策略應用與專業國際人才教育培養等等，仍待各界政府民間各界一齊努力與推動，也相信期待高雄餐旅大學與藍帶廚藝學院之合作能激發出新的契機。

## 六. 建立專業的形象與良好的產品包裝

令人印象深刻的藍帶廚藝學院曼谷分校之地點就在當地著名旅館之建築物內，附近交通便利，有高架與地底的捷運系統，在招生部分已佔有極大優勢。在其設施部分，明亮乾淨的走道，鮮豔的裝黃，專

業的廚藝示範教室與學生實作教室皆已明示其為廚藝教育之佼佼者。在其文宣部分，詳盡的套裝課程說明與相關資訊，穿插其中的是鮮活的照片，這已將其產品藉由專業的文宣成功的傳達給潛在的客人。反觀我們學校，設施方面，諸多廚房設施皆已陳舊並顯沈悶，急待現代化與更新。而文宣部分更應委請專業人士包裝學校，使學校能夠傳達專業的形象，尤其是當學校正積極邁向國際化的目標。

## 七、建置專業的廚房教學設備與動線規劃

藍帶廚藝學院曼谷分校之廚房教學相關設施與設備有高度的專業設計與規劃。首先，其廚房教學設備如廚具與鍋具皆為市面上領導的品牌，有高度知名度與優良品質，而非像國內學校，如國立高雄餐旅大學一般，乃是由得標廠商進行廚具的施工，其成品與品牌商之品質自然有相當大的差距。再者，其整體的動線規劃亦非常的人性化，符合使用者於不同空間之中移動的效率，減少時間的浪費。例如，其物流中心緊靠著各教學廚房，就近提供上課所需物資。

## 八、建立良好的後勤支援系統

藍帶廚藝學院之物流中心除了具有採購、驗貨、收貨、儲藏、與發貨的功能外，更有其畢業生於該中心以無支薪方式，作教學之前置

準備與作業，以利廚師可以順利無礙的進行教學示範與實務教學。此外，所有的廚房與公共空間皆有專業清潔公司負責打掃及清潔工作，以維持衛生與安全的廚房與公共空間，並可傳達廚藝專業的形象。本校雖然有物流中心，但未能發揮全面性的功能，以致影響教學。而本校廚房部分亦只在課後由學生清潔與打掃，但常常會有未盡完善之處而滋生蟑螂的困擾。建議學校應在這兩方面力求改善，如落實與發揮物流中心的機能，以及委託清潔公司進行日常課後的清潔工作。