

出國報告（出國類別：其它）

「第七屆 Paul Bocuse 聯盟國際年會」報告

服務機關：國立高雄餐旅大學

姓名職稱：校長室 林珮秀校長

 餐飲廚藝科 林淑瑛主任

派赴國家：秘魯

出國期間：106 年 2 月 27 日~3 月 8 日

報告日期：106 年 4 月 7 日

摘要

Institut Paul Bocuse Worldwide Alliance(保羅伯居斯國際聯盟)主要宗旨為藉由世界各地著名廚藝學校的聯盟合作，提供學校及師生更多國際化資源及互相學習之機會。此聯盟每二年舉辦一次國際聯盟雙年會，各學校與會代表於年會期間共同商討合作交流計畫及重大策略。

國際化為全球高等教育推動重點及全球趨勢，亦是本校發展主要重點之一，此次由本校校長親自代表出席，另由餐飲廚藝科主任協同校長一同出席參加。今年雙年會的主辦國家為秘魯的 Universidad San Ignacio de Loyola – USIL，此校在秘魯共有 6 個校區，並於美國邁阿密設立分校，本校與會代表亦參訪其 2 校區觀摩學習其課程規劃及教學專業設備。

目次

壹、參訪目的.....	1
貳、參訪行程.....	2
一、 重要日程	
二、 執行過程	
參、心得及建議.....	7
三、 Paul Bocuse Summer Students Program 及法文課程	
四、 增進聯盟學校合作效益及交流活動	
五、 本校外籍交換生學費收費標準具競爭力	
六、 教育參訪課程規劃	
七、 法國 Gastronomic Institut Paul 餐廳推廣台灣料理	
肆、附錄.....	
一、出席 2017 年第七屆 Paul Bocuse 國際聯盟雙年會及參訪相關照片	

壹、參訪目的

法國保羅伯居斯國際聯盟雙年會舉辦的目的為增進聯盟學校間相互交流、討論聯盟未來策略及方針、辦學及教學上所面臨到的挑戰，以達成聯盟學校間之共識及合作。本次參訪目的除參與年會活動外，亦期望藉由聯盟學校間的合作(17 間來自世界各地的頂尖廚藝學校)，提升本校國際知名度，增進學生國際視野及多元學習機會，並期望藉由此聯盟平台增進台灣在國際舞台上的曝光率。

貳、參訪行程

一、2017 年第七屆 Paul Bocuse 國際聯盟雙年會重要日程表

日期/時間	內容	備注
2017/02/27 ~ 2017/02/28	→高雄-香港 →香港-洛杉磯 →洛杉磯-利馬	宿: Hotel El Golf de Los Incas (Surco)
2017/03/1		
08:00 – 08:30	Pick up from the hotel	宿: Belmond Hotel Monasterio
09:00 – 10:00	Meeting at the Presidency room of USIL (10th floor) with USIL authorities	
10:00 - 10:45	Campus II and Campus I tour	
10:45 – 11:25	Coffee Break and Networking at Don Ignacio Restaurant	
11:30	USIL transportation to the airport	
14:50-16:10	→利馬-庫斯科	
20:00-21:30	Welcome Reception	
2017/03/02		
08:45	Pick up from the hotel	宿: Belmond Hotel Monasterio
09:00-09:40	Opening meeting – Welcome speeches ※Dr. Ramiro Salas Bravo, President of Usil ※Mr. Mathieu Mouton, Head of the International Department	
10:00	<i>Alliance Members Presentation I:</i> Lebanon – USJ South Korea- Woosong Colombia – ISMM Equator– USFQ Finland – HH:	

13:00	Lunch at USIL	
14:30 – 15:30	Members Presentation II: Mexico – ESDAI Mexico Mexico – ESDAI Guadalajara Singapore – ITE Taiwan – NKUHT Chile – INACAP France – Institut Paul Bocuse	
15:30-17:30	2015-2017 ALLIANCE retrospective	
19:45~	Dinner	
2017/03/03		
08:45	Pick up from the hotel	宿: Belmond Hotel Monasterio
09:00 – 10:45	Strategy Session workshops	
13:00 – 14:30	Lunch at USIL	
14:30	Show of traditional Peruvian Folklore	
15:00-17:00	Strategy Session workshops	
20:00~	Dinner	
2017/03/04		
08:45	Pick up from the hotel	宿: Aguas Caliente
09:00 – 10:45	Decision making session	
11:30	Closing Meeting	
12h00	Lunch	
14:00	Culture Experience- Local Tour and Cuisines Tasting	
19:00	Dinner	
2017/03/05		
09:00-12:00	Culture Experience	宿: Belmond Hotel Monasterio

12:00-13:30	Lunch	
13:30-16:00	INKATERRA LA CASONA (Hotel) visiting	
16:00-18:00	USIL Training Hotel (La Casa de Don Ignacio) visiting	
2017/03/06		
2017/03/06 ~ 2017/03/08	→庫斯科-利馬 →利馬- 洛杉磯 →洛杉磯-香港 →香港-高雄小港	

二、執行過程(含活動辦理過程、現場情形、及交流內容)

◆ 2017 年第七屆 Paul Bocuse 國際聯盟雙年會

- (1) Paul Bocuse 國際聯盟雙年會為每二年舉辦一次，此次第七屆國際聯盟雙年會舉辦地點為秘魯庫斯科，主辦學校為 Universidad San Ignacio De Loyola，國際化為全球高等教育推動重點及全球趨勢，亦是本校發展主要重點之一，本校非常重視此聯盟活動，此次由本校校長親自代表出席，另由餐飲廚藝科主任協同校長一同出席參加。
- (2) Paul Bocuse 國際聯盟會員學校為來自世界各國的 17 間頂尖廚藝餐飲相關學校為下表，參與此次年會人員有來自 11 間會員學校代表出席。

Paul Bocuse Worldwide Alliance Members:

(保羅伯居斯國際聯盟會員學校:)

No.	國家	學校
1	法國	Institut Paul Bocus
2	台灣	National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism
3	秘魯	Universidad San Ignacio de Loyola - USIL
4	智利	Universidad Tecnologica de Chile (INACAP)
5	哥倫比亞	Instituto Superior Mariano Moreno - ISMM
6	厄瓜多	Universidad San Fransisco de Quito - USFQ
7	希臘	LE MONDE
8	黎巴嫩	Université Saint Joseph
9	墨西哥	Universidad Panama Americana ESDAI
10	芬蘭	HAAGA HELIA, University of Applied Sciences - HH
11	美國	Nicholls State University, Chef John Folse Culinary Institute
12	加拿大	Conestoga College
13	新加坡	Institute of Technical Education - ITE
14	韓國	Woosong University
15	馬來西亞	Berjaya College
16	日本	Hyogo NCC College
17	南非	HURST Campus

- (3) 此次的主辦學校為秘魯的 Universidad San Ignacio de Loyola – USIL，此校在秘魯共有 6 個校區，並於美國邁阿密設立分校。本次聯盟會議期間安排參訪 2 個校區為 Lima Campus 及 Cusco Campus，Lima Campus 為最新之校區並與法國 Paul Bocuse 合作開設學位課程(The Institut Paul Bocuse-USIL Culinary Arts and Restaurant Management Program)，Cusco Campus 為國際學生校區。
- (4) 國際聯盟雙年會舉辦的目的為增進聯盟學校間相互交流、討論聯盟未來策略及方針、教育所面臨之挑戰，以達成聯盟學校間之共識及相互學習。另法國 Paul Bocuse 針對此聯盟重要工作業務進行報告，包含 Network、Student Summer Program、Alliance Activities、Communication、Alumni Network、Financial Results。
- (5) 本次年會討論之議題包含如何增強聯盟學校間的聯盟合作精神及溝通(Enhancing the community spirit and intra communication)，另重要議題為 Building a new identity、Developing added values for the network、Strategy and new objectives、organization and action plan to implement the strategic decisions。另聯盟會議中也安排每間聯盟學校向與會者報告學校最新發展及活動，以增進各聯盟學校間的互相交流學習。
- (6) 本次會議另討論今年 9 月 Chef Seminar 及 2019 年第 8 屆 Board Meeting 承辦之會員學校。討論決議為 Chef Seminar 由韓國 Woosong University 承辦，下一屆國際聯盟雙年會將由法國 Institut Paul Bocuse 來舉辦。另規劃聯盟今年及明年度計畫活動，含 1. Chef invited at Seasons, 2. Institut Paul Bocuse Accreditation, 3. Online conferences on expertise topics, 4. Short Programs, 5. Hospitality Summer Program, 6. Annual Report, 7 Chef Paul Bocuse week or Chef Institut Paul Bocuse Week.

參、心得及建議

一、 Paul Bocuse Summer Students Program 及法文課程

每年 Paul Bocuse Summer Students Program 為聯盟學校學生提供約 3 個月的廚藝訓練課程，今年課程期間為 4 月 29 日至 8 月 5 日，提升學生廚藝技術、增進國際觀、提供多元學習與文化交流之機會。根據往年本校學生學習經驗，學生法文能力較為不足，本年度為了強化學生法文能力，本校特別商請法國 Institut Paul Bocus 規劃二週共 40 小時密集式法文課程，以提升學生學習力及競爭力。此課程預計於廚藝訓練課程開課前(4/17-28)上課，上課時數達 40 小時，時數亦比本校 18 週 2 學分課程(36 小時)多 4 小時，本校期望將此法文課程對接本校法文課程，認證為本校選修學分，雖法國 Institut Paul Bocus 為世界公認之著名廚藝學校，但卻非教育部外國大學參考名冊內名單，而無法達成，實為惋惜。

二、 增進聯盟學校合作效益及交流活動

Institut Paul Bocuse Worldwide Alliance 主要目的為藉由來自世界各地著名廚藝學校的聯盟交流合作，提供學校及師生更多國際化資源及相互學習之機會。以往聯盟學校間合作主要為選送學生參加於法國的短期廚藝課程、Chef Seminar (每年由各聯盟學校輪流舉辦 Chef Seminar，選派老師參與此研習活動，以學習各國飲食文化及廚藝交流)、短期講座老師邀請交流等。各聯盟會員學校代表們對於未來如何增進此聯盟的合作交流效益作法及未來合作策略進行更深入討論。經討論後，提出藉由組成不同重點發展的委員會以強化會員間的合作，將成立(a)學術研究委員會、(b)教學委員會、及(c)廚藝委員會，委員會將針對不同領域內容提出執行計畫及目標，此方式將可增進聯盟會員間的密切合作。

國際化為各大學推動重點及全球趨勢之一，加強國際交流合作已成為學校重要發展策略之一。目前台灣各大專院校的國際合作交流模式以簽訂姊妹校後交流互訪、短期交換老師及學生、安排海外實習、開設雙學位課程等方式為主。如何藉由此聯盟為合作交流平台發展出創新的合作模式，值得本校進一步思考及討論，會員學校間的合作需深化及永續，而不是只有形式上的拜會交流、演講等活動，可從學校、教學及學生學習面向，亦可思考如何藉由聯盟平台(17 間來自世界各地的頂尖廚藝學校)，來推廣台灣飲食文化及料理，並增進台灣在國際舞台上的曝光率。

三、 本校外籍交換生學費收費標準具競爭力

於國際聯盟雙年會開會期間，本校校長向各聯盟會員學校代表報告本校招收短期交流外籍生相關資料，本校交換生學費收費標準與眾多聯盟學校當地學生學費相比，具有極高競爭力，應可吸引對中餐廚藝及飲食文化有興趣之短期交流外籍生來本校就讀。另本校開設華語文課程，交換生來台交換期間除專業廚藝學習外，亦可同時學習華語文，在全球學習華語文趨勢上，為另一加分之要素。

另本校短期交換學生可為一學期或一學年，一學年可為一學期研修加一學期業界實習之方式，此方式不僅幫助交換生至業界第一線學習及幫助了解台灣當地文化，唯各國學生至業界實習之簽證合法性及相關法規不同，需校內相關業務同仁協助確認，以做後續推廣。

四、 教育參訪課程規劃

本校校外參訪課程為二技、四技及五專學生必選修之科目，此課程依學生所屬科系之專業領域，安排校外相關產業參訪之行程，以利學習。以往師生在行程規劃大都以歐美國家為主要參訪目的，較少安排中南美洲國家之參訪，在聯盟會員學校中有多間來自中南美洲國家的代表學校(如墨西哥-ESDAI、秘魯-USIL、智利- INACAP、厄瓜多- USFQ、哥倫比亞- ISMM)，中南美洲有豐富的歷史及飲食文化，如印地安人開始種植盛產的各式品種玉米及玉米製成的相關墨西哥菜餚，各種類馬鈴薯、辣椒、豆類等農作物，及當地特殊食材結合歐洲舊世界（特別是西班牙與葡萄牙）的飲食特色料理皆值得本校學生深入學習。未來本校校外參訪課程，亦可思考與各國聯盟代表學校合作，協助規劃合適之參訪行程或當地廚藝研習課程，提供學生多元學習之機會。

另於本次會議期間瞭解到 USIL 學校亦有海外教育參訪課程，USIL 已多次帶學生至海外參訪，USIL 的 International Vice President 對規劃學生至本校交流及台灣參訪，學習台灣飲食文化及餐旅產業現況有極高的意願，後續本校將持續與 USIL 聯繫並規劃符合秘魯學生的台灣教育參訪課程，加強二校交流。

五、 法國 Gastronomic Institut Paul 餐廳推廣台灣料理

法國 Intitut Paul Bocuse 學生實習餐廳(Gastronomic Institut Paul Bocuse Restaurant)，由學生負責內場菜餚製作及提供外場服勤，此實習餐廳提供學生更多實務學習經驗及整合性學習。這次於聯盟雙年會開會期間，法國 Paul Bocuse 學校提出各國飲食文化推

廣之計畫，將提供各聯盟會員代表學校 1-2 週餐廳場地做各國家料理及飲食文化之推廣活動，此實習餐廳對外營業，推廣活動將不僅提升本校知名度，更可將台灣風土美食推廣至國際，並促進在地與台灣飲食文化交流與融合，故建議本校可規劃參與此推廣活動。

肆、附錄：

一、出席 2017 年第七屆 Paul Bocuse 國際聯盟雙年會及參訪相關照片



USIL Lima 校區會議場地



本校代表於台灣國旗前合影



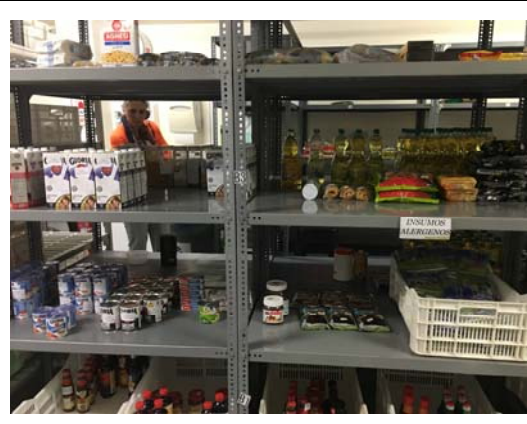
聯盟代表會議討論



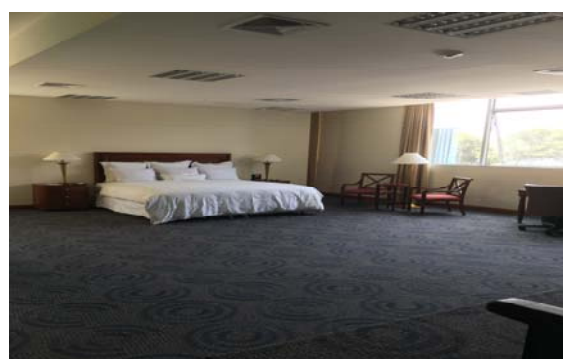
USIL Lima 校區廚藝專業教室



USIL Lima 校區食材前處理區



USIL Lima 校區物流中心



USIL Lima 校區客房實習教室



USIL Lima 校區學生實習餐廳



各聯盟學校代表簡報



當地特色食材介紹



本校校長進行學校簡報



USIL 學校學生實習午宴場地



聯盟學校代表討論情形



聯盟學校代表討論情形



聯盟學校代表交流



聯盟學校代表合影



當地傳統市場參觀



當地傳統市場參觀



INKATERRA LA CASONA 飯店參訪



與 INKATERRA LA CASONA 飯店主
管合影



USIL 學校實習旅館參觀



與 USIL 學校實習旅館接待人員合影