



2020-2021
LE CORDON BLEU SHANGHAI
蓝带上海



LE CORDON BLEU®
CHINA - SHSMY

EXCELLENCE, INNOVATION, SUCCESS

全球第一所蓝带学院于1895年在法国巴黎成立，成立不到一年旋即获得多方美誉和好评，不少举世闻名的大师名厨在此授课，吸引无数学员慕名而来，其中也不乏如Julia Child等社会名流。

时至今日，作为一所拥有125年历史的学府，从当年巴黎的一所厨艺学堂，发展到横跨五大洲20个国家、拥有35所分校，每年为厨艺及餐旅界培养出2万多名潜力新人；蓝带国际学院，已成为全球屈指一数，享誉盛名的厨艺人才培育之地。

我们欢迎你们的加入，分享和延续我们的知识、愿景和热情，保持活力，顺应不断变化的行业需求。



A handwritten signature in blue ink that reads "André J. Cointreau".

André J. Cointreau

总裁及首席执行官

蓝带国际



2015年4月，上海市商贸旅游学校与世界著名的厨艺餐旅学院，蓝带国际(Le Cordon Bleu)，正式成立上海蓝带厨艺职业技能培训学校 Le Cordon Bleu Shanghai Culinary Arts Academy。

蓝带上海开学至今拥有逾3,000名学员，50名专业教职人员。创新教学模式和新科技，一系列国际公认的蓝带料理、甜点、烘焙、宴会服务课程方案，均与蓝带全球教学要求同步。让热爱烹饪和追求更广阔舞台的年轻人，无需远赴重洋，就能掌握国际级别的厨艺技巧和资质认证，成为行业炙手可热的宝贵人才。

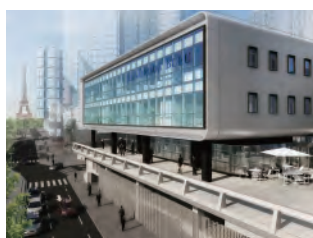
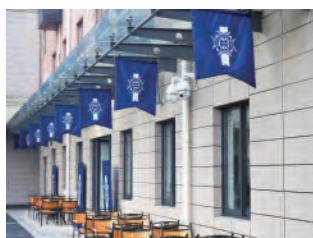
李小华

校长

上海蓝带厨艺职业技能培训学校

蓝带历史

1578年，法国国王亨利三世创立“圣灵骑士团”。骑士团的成员标志是脖子上佩戴的一条蓝色丝带及悬挂丝带上的金十字勋章“Cordon Bleu 蓝带”。在他们享用丰盛菜肴的同时，制定了高标准的精品餐饮。“Cordon Bleu 蓝带”即成为了卓越厨艺的代名词。



- **1895** 蓝带国际学院在法国巴黎成立，创始人是蓝带厨师杂志出版商兼记者Marthe Distel。
- **1896** 蓝带学院举办世界大型厨艺秀，奠定了蓝带作为世界厨艺学校的声誉，从此家喻户晓。
- **1897** 蓝带国际学院巴黎欢迎第一位俄罗斯学生入校学习厨艺。
- **1927** 伦敦每日邮报采访蓝带国际学院巴黎：“在这里是很寻常的，有多达8个不同国家的学生代表在此上课学习。”
- **1942** Dione Lucas 开设了蓝带国际学院在纽约的学校和餐厅。她还撰写了关于蓝带烹饪的畅销书The Cordon Bleu Cook Book，并成为电视烹饪节目首位女主持。
- **1948** 蓝带国际学院获得五角大楼的认可，专业培训任期内的年轻GI。作为一名OSS的前成员，Julia Child获得入学资格被招入蓝带国际学院巴黎学习。
- **1953** 蓝带国际学院伦敦创作了菜肴Coronation Chicken，成为英女皇伊丽莎白二世加冕典礼午餐会款待外国政要的主食。
- **1984** 法国君度家族-人头马君度利口酒的创始家族后代，取代自1945年以来的学院院长，接任蓝带国际学院巴黎的主席一职。
- **1995** 蓝带国际学院巴黎校区庆祝其建校100周年。中国政府上海地区史上首次派遣厨师赴国外，在蓝带国际学院巴黎校区接受培训。
- **2012** 蓝带国际学院伦敦新校区在Bloomsbury举行成立典礼。
- **2015** 蓝带国际学院庆祝成立120周年。蓝带上海新校区于4月成立并正式开放。
- **2016** 蓝带国际学院巴黎校区搬迁至塞纳河畔沿岸的新旗舰校区。
- **2017** 蓝带国际学院上海校区被正式授予世界技能大赛烹饪项目、糖艺/西点制作项目训练基地。

为什么选择蓝带？



超过**35**所学校
分布于世界各地



每年超过**2**万名
全球毕业生



遍布全世界**20**
多个国家



130个不同国籍



15所大学合作伙伴

系出名门 百年传承

拥有125年悠久历史的蓝带厨艺学院，早于1895年已诞生于巴黎，并以巴黎为中心向全世界辐射，如今已在20多个国家/地区拥有35所国际分校，来自100多个不同国家的学员慕名而至，每年向世界厨艺界贡献2万多名优秀餐饮相关专才。是全球首屈一指经典料理，甜点及烘焙大师的培育殿堂，更是全球向往梦想的青年们魂牵梦萦的国际学府。

大师面授 独得真传

课程包含许多在世界厨艺大师指导下的厨房实作教学时间，来自全球优秀厨房和米其林星级餐厅，或在重大厨艺比赛如欧洲著名奖项之一Meilleur Ouvrier de France赢得荣誉的蓝带厨艺大师，致力将经典的法式烹饪和时尚的国际烹饪技巧口传身授，他们的人脉和资源更将成为您日后事业发展的终生良师加益友。全球教学团队还包括旅游业和酒店行业的大学教授、葡萄酒专家、国际知名人士等，与国际接轨的无私传授。

高端设备 同步全球

蓝带学院包含厨艺培训课程、国际酒店管理、国际餐饮管理、葡萄酒管理等，通过证书、学士、硕士等课程，充分融合创新创意与经典传统。并配备全球领先的厨房设施设备，日后步入高级厨艺殿堂也如鱼得水。

蓝带证书 行业推崇

凭籍蓝带学院对教学品质的非凡追求，拥有蓝带毕业证书，在国际厨艺界便是卓越人才的代名词，盖上蓝带的标签，更意味着取得一份美食和美酒领域的全球通行证，在蓝带精英殿堂坐拥一席之地，从此事业必将飞跃新高点，摘星指日可待。若您还在担心时间成本，也无需多虑，不到一年的学习时间，您即有机会手握蓝带证书荣誉结业。

广交校友 识遍天下

125年厚积沉淀，名人毕业生如繁星闪耀。随着蓝带国际在全球各地开枝散叶，加入蓝带大家庭，就相当于共享蓝带国际网络珍贵的人脉和资源，眼界与社交领域从此廓然开朗，事业同步跃升。

游学全球 异国体验

遍布全球35所国际分校任您挑选，遍布巴黎、伦敦、悉尼、渥太华、上海、高雄、首尔、东京等国际大城市，前往心向往之的城市精进厨艺，更能纵情享受异国活力文化带来的创意碰撞，个中体验一生难忘。





为什么上海？

“这里有一种奇异的智慧。”张爱玲如是说。

这里是东方巴黎 – 上海。

一百个年头过去了，上海仍然是中国最骄傲的那颗明珠。十里洋场的酒绿灯红车水马龙，从浦西延展到浦东，聚焦来自全世界的目光。中西文化的碰撞交融，造就出独属于这座城市的海派文化。这城市对美食的态度，和它的老建筑一样，万国奇观开放共存。从半中半洋的菜单开始，食材和口味或许改良得更接地气，但老克勒们至今还是一丝不苟，得体又讲究。吃西餐这事情，对这个城市 and 这个城市的人来说，充满仪式感。

漫走在旧法租界，法国梧桐掩映的巷弄，矗立着一栋又一栋的百年老洋房，或是出自上世纪初某位西方传奇建筑师之手，或是某个商界名门的家族大宅；脚步一转，烟火熏燎的弄堂砖瓦，岁月蚀蛀的新式里弄，藏着与国际接轨的品味与审美。独立咖啡馆、个人设计师、或是各类联名跨界创作实验展，数不清的创意在这个城市的滋养下，无比茂盛地生长着。

越来越多国际大师名厨，将多年全球实战的烹饪经验和飞扬灵感，带到上海。正是这种拥抱多元选择的国际都市气质，让蓝带上海校区，充满着中西融合发展的特色，迸发出精彩纷呈的创意火花。在蓝带上海学习的年轻人，在追求梦想的同时，更参与着世界的改变。这里的路很短，这里的梦很长，热爱烹饪和追求更广阔舞台的年轻人，无需远赴重洋，就能在中西并蓄兼美的厨艺课程学习中，点亮才华，大放异彩。





为什么选择上海蓝带？

蓝带国际学院于法国巴黎诞生，百年来以高标准打造卓越厨艺的专业传承，在美食界赢得无数推崇和尊重。有“东方巴黎”之称的上
海，中西饮食文化在此交融碰撞，海纳百川的相似气质深深吸引着法国蓝带，最终促成了意义非凡的合作。2012年诞生的蓝带上海，
成为蓝带落户中国的第一所学院，以独一无二的优势成为您的首选学府。



- 无需远赴重洋, 课程与蓝带全球校区无缝链接
- 全程外教面对面授课指导, 国际化师资实力毋庸置疑
- 提供中文同步翻译, 轻松跨越语言门槛
- 多元全面的职业培训课程, 就业平台广阔优越
- 洞悉本地市场和国内行业环境, 让学员更好抓住机遇开拓事业



教学场所

3 示范厨房

5 实训厨房

1 葡萄酒品鉴教室

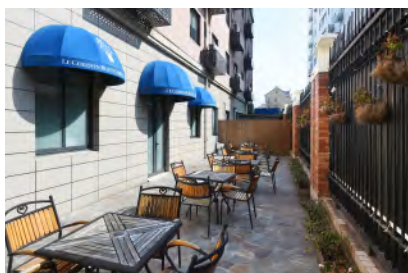
理论教室

多媒体学生休息空间

屋顶香料蔬果园

蓝带精品角落

蓝带Le Café



客座主厨美食课堂

蓝带上海定期邀请业界各专业主厨为学员们开设美食课堂，演示各自的独门秘诀及分享成功经验，探讨不断更新的流行趋势。

导师的学生助手

作为学习生活的组成部分，蓝带上海的学员们有机会作为学生助手协助导师的日常教学工作及学校组织的各项活动。

校企共建职业活动日

年组织四次职业活动日，蓝带上海邀请优质行业伙伴，涵盖各大国际品牌酒店集团、甜品、烘焙企业与学员们进行面对面交流，为学员搭建校企互动的平台，实现企业选才与学员就业的双赢。

国际领先的教学设施

蓝带上海配备全球先进烹饪设备，及多个顶尖专业厨房和示范教室，学院休息室更提供大量免费阅读的烹饪、酒店、美食和管理类的相关专业书籍，且定期不断更新，舒适的休憩空间让学员们自由交流，畅享美食。

丰富的职业服务

蓝带上海在不同的学习阶段提供不同的职业服务，通过定期组织就业培训，邀请嘉宾讲师开展行业研讨，开设校友论坛，前往五星级酒店、米其林餐厅或有机农场，实地了解行业动态，探讨企业管理和运营过程中的问题，真正体会高品质服务和材料对于美食行业的重要性。

独一无二的海外游学

蓝带上海作为蓝带国际的一部分，协助和鼓励学员前往蓝带20国35校区参观和学习。多元的文化和不同的经历不仅扩大学员们的视野，同时是不可多得的人生履历。

便利的交通与住宿

蓝带上海坐落于浦东陆家嘴金融贸易区，毗邻八佰伴老佛爷商圈，周边汇集多条公共交通线路，步行3至10分钟即可到达最近的巴士及轨交站点。学校周围紧挨着多标准小区及酒店式公寓，房源充足，从简洁的一居室到高档的套房，多款房型、不同价位，可供学员们选择。



欢迎来到蓝带上海

这里的路很短, 这里的梦很长。这里是蓝带上海, 梦想开始的地方。

星级厨艺大师云集

蓝带上海导师很多来自世界级的明星厨房及米其林星级评定的餐厅, 或是在世界重大厨艺比赛中脱颖而出的高手, 以及获得顶级荣誉称号, 例如欧洲著名的奖项之一 Meilleur Ouvrier de France。学员们在他们面对面的亲手指导下, 不但能纯熟掌握经典的法式烹饪秘技, 导师们无私分享的最新国际烹饪潮流, 必将点亮学员们的灵感, 为日后职场大展身手打下良好根基。

课程介绍

作为全球领先的酒店业、美食艺术教育机构, 蓝带上海引进蓝带国际学院各类全球顶尖水准的课程, 无论是经典全面的厨艺大证书系列, 或葡萄酒类职业文凭课程, 又或多元个性化短期课程, 您总能找到适合自己的厨艺进阶之路, 打开高级料理评鉴之门。

- 厨艺大证书类 (包括料理证书、甜点证书、烘焙证书)
- 文凭类 (葡萄酒、美食和管理文凭、厨艺管理文凭)
- 美食&短期课类

特定的教学方法

法国烹饪技术编纂超过150多年, 仍然适用当今世界。蓝带的教学理念, 建立在理解并传承传统的专业知识的基础上, 以示范为基础, 紧跟着实际操作训练。学员们可以将吸收的知识和技巧运用到任何一种世界美食风格中。

言传身教示范课 (料理/甜点课程)

蓝带上海导师们将各类烹饪秘笈通过示范课向学员们展示, 示范教室配备广角反射镜和视频音响系统, 以便学员们可以密切观察导师展示的技巧。在示范课程中, 提供经验丰富的同步中文翻译, 学员们记录并领会每个步骤的要点和原理。品尝作为培训的基本部分, 发展和提高学员们的味觉。

独立操作课 (料理/甜点课程)

在蓝带上海导师的督导下, 在配备专业设备的厨房, 学员们进行实际操作训练。每个学员都有自己的工作空间和食材。复制食谱, 以确保吸收了示范课程中看到的技术。学员的作品由导师评分, 在每个实践课程结束时, 可以带着自己的创作回家。每班实操课程仅限 18名学生, 确保最佳的个性化学习。

独特的烘焙工作坊 (烘焙课程)

蓝带上海的烘焙课程选取观看导师示范演示和自我练习同时进行的工作室模式, 充分利用面团的发酵时间, 由浅入深, 面对面指导学员们掌握各种不同面包制作的技术。

蓝带上海课程介绍

尊重传统和创新，无论是最经典全面的厨艺大证书系列，或是葡萄酒类职业文凭课程，又或是多元个性化短期课程，蓝带上海的课程都与蓝带国际同步，共享平台。

蓝带的证书或文凭是掌握扎实技术和知识的凭证，也是一张国际通行证。



GRAND DIPLÔME® 厨艺大证书

厨艺大证书结合了料理及甜点的初级、中级和高级三个等级证书，以职业为导向，完整地提供料理及甜点领域的专业培训课程。

DIPLÔME DE CUISINE

料理证书

9个月



DIPLÔME DE PÂTISSERIE

甜点证书

9个月

高级料理证书

SUPERIOR CUISINE CERTIFICATE

3个月

必修条件：中级料理

中级料理证书

INTERMEDIATE CUISINE
CERTIFICATE

3个月

必修条件：初级料理

初级料理证书

BASIC CUISINE CERTIFICATE

3个月

高级甜点证书

SUPERIOR PÂTISSERIE CERTIFICATE

3个月

必修条件：中级甜点

中级甜点证书

INTERMEDIATE PÂTISSERIE
CERTIFICATE

3个月

必修条件：初级甜点

初级甜点证书

BASIC PÂTISSERIE CERTIFICATE

3个月

核心内容

- 与众多产品合作，提供法式料理和甜点的双料培训课程
- 教授传统的法式烹饪技巧和最新的创新技术
- 让学员们全方位了解厨艺世界各个关键方面，并开发自己独特的美食和甜点风格

料理证书

DIPLÔME DE CUISINE

9个月

料理证书培养学员专业的工作规范，学习经典的法式传统料理和经过开发演变的现代风格，学员们将循序渐进地系统化学习法式料理的技术，发现新的食材和美食技术发展趋势。料理证书包含初级、中级和高级证书。



初级料理证书

BASIC CUISINE CERTIFICATE

学习经典和传统的法式料理技术
学习厨房组织、安全和卫生法规
掌握刀具的使用，介绍专业技术
(切割，不同切割)
进行食品的初步准备：蔬菜、鱼类和肉类
学习不同的烹饪方法
制作酱汁、酱料、和汤料
制作基本面团
法式料理专业术语
烹饪理论课程
菜的感官分析

中级料理证书

INTERMEDIATE CUISINE CERTIFICATE

充分运用和吸收技术
不同地区的季节性产品和产品的起源、质量和可持续性
美食的组织、卫生和安全
先进的切割和专业技术
颜色、味道和纹理组合简介
当代烹饪技术
感官对于不同口味的熟悉，掌握调味料
复制典型菜肴
学习分析与侍酒师的美食和葡萄酒搭配
烹饪理论课程：蔬菜、海食和各地区食材

高级料理证书

SUPERIOR CUISINE CERTIFICATE

制作经典菜肴，包含原创和现代的风味
使用和理解高级食材知识
完善烹饪技术
料理时间管理
摆盘呈现
掌握肉类和鱼类的完美烹饪温度
尝试烹饪技术：苏维德，低温
培养创意和审美风格
客座名厨展示
烹饪理论课程
参与蓝带上海部分活动

- 每个级别为 12 周
- 教学方法：示范课、实操课和理论课。在整个学习过程中对学员们进行评估，含实操考试和笔试。
- 语言：课程以法语或授课，并在演示和理论课上同步翻译成中文。

甜点证书

DIPLÔME DE PÂTISSERIE

9 个月

甜点证书培从传统的法式甜点的基础展开，逐步训练和掌握复杂的甜点素材组合和现代风格。
通过糖和巧克力创作来培养学员们的艺术才能。甜点证书包含初级、中级和高级证书。



初级甜点证书

BASIC PÂTISSERIE CERTIFICATE

适应专业的甜点工作环境
使用糕点设备处理各种配料
制作传统的法式甜点
探索装饰技术和运用
掌握法式甜点专业术语
学习厨房组织、安全和卫生法规
甜点成分的理论课程
基础面包制作

中级甜点证书

INTERMEDIATE PÂTISSERIE CERTIFICATE

加强基础教学技术，掌握和谐色彩和风味组合的创造
制作自己的作品和创建现代甜点
基础艺术糖作品简介：拉糖，正确的技术，装饰（花，叶子...）
巧克力作品：调温、造型、个人巧克力、叉浸等
制作经典糖果作品、镀金甜点
餐厅小点心（甜味和咸味）
甜点理论课程

高级甜点证书

SUPERIOR PÂTISSERIE CERTIFICATE

完善个人巧克力制作技能，制作艺术巧克力、巧克力雕塑、模制巧克力
甜点作品的设计、装饰和展现
制作现代盘式甜点
糖艺造型作品核心技术，如倾注、拉拔、铸造、上色、雕花和吹糖技巧
学习季节性和市场因素对甜点产品的影响
学习健康，安全和卫生法规
建立个人厨房组织和管理技能
客座名厨展示

- 每个级别为 12 周
- 教学方法：示范课、实操课和理论课。在整个学习过程中对学员进行评估，含实操考试和笔试。
- 语言：课程以法语或授课，并在演示和理论课上同步翻译成中文。

烘焙证书

DIPLÔME DE BOULANGERIE

6 个月

面包烘焙证书分为2个级别：基本和高级。该课程的目标是让学员们掌握手工面包烘焙的主要技术，学习如何组织生产，在面包店作为团队的一员工作，并发现一系列传统和现代食谱。



初级烘焙证书

BASIC BOULANGERIE CERTIFICATE

面包烘焙设备的介绍和使用
卫生法规和烘焙简介
对于各类面粉的使用
手动揉捏和机械揉捏技术
制作传统面包和新鲜出炉的糕点
装饰和艺术作品简介
使用基本预发酵
理论课程和专业领域介绍

高级烘焙证书

ADVANCED BOULANGERIE CERTIFICATE

使用固态和液态的自制酵母开，
发不同风味的面包
准备和使用天然叶：液体和硬叶
使用法语"传统法"
使用膨化糕点
制作面包和新鲜出炉的糕点的先进技术
小吃
创建个性化食谱
客座名厨展示

- 每个级别为 10 周
- 教学方法：示范课、实操课和理论课。在整个学习过程中对学员们进行评估，含实操考试和笔试。
- 语言：课程以法语或授课，并在演示和理论课上同步翻译成中文。

葡萄酒和饮料文凭

DIPLOMA IN WINE AND BEVERAGE STUDY

3 个月

葡萄酒及饮品行业的职业通行证由大师级葡萄酒专家设计并授课，紧跟业界需求，葡萄酒和饮料管理文凭课程帮助学生掌握餐饮业必备的运营知识与策略能力，使他们在葡萄酒的专业世界游刃有余。课程将为学生传授葡萄酒深度知识，包括葡萄酒感官分析、葡萄酒生产、餐酒搭配以及市场营销与商业管理等。这将使我们的课程成为新颖而专业的葡萄酒课程。



葡萄酒感官分析

利用视觉、嗅觉与味觉对葡萄酒的感知，建立系统性的品鉴方法，从而对葡萄酒作出精准的判断。葡萄酒生产介绍在不同的气候与地理环境中，葡萄酒种植、葡萄酒的酿造、装瓶等知识。在此基础上精细化感官分析与评价方式，提升盲品技巧。

葡萄种植与酿造

了解各种主流葡萄种植技术与葡萄酒酿造，与其中各个环节如何影响葡萄酒的最终风味。

葡萄酒产地与产区

介绍世界各地葡萄酒品种特色及产区，学习葡萄酒的发展历史、酿造过程，并介绍世界主要优质起泡酒产区。此部分将包含课堂上的葡萄酒品鉴与专业葡萄酒展上的品鉴。并且再次基础上进一步探索多款来自全球各产区的特殊葡萄酒。

其他酒类与软饮

进一步介绍各种可以用来替代葡萄酒饮用的酒水，以及咖啡与茶的知识。学生将掌握评判不同酒类与饮料的结构化方法。包括各种烈酒，利口酒，精品咖啡和茶，高级瓶装水与软饮的介绍与世界趋势。

美食美酒搭配

与蓝带大厨合作亲授经验，将帮助学生在理论与实践中心体验并理解食物与葡萄酒搭配的法则。从最基本的味觉交互作用理论，到香气的链接和用餐环境与时机考量，全方位地理解餐酒搭配。

管理与专业发展

强化学习、研究与沟通技能，了解市场趋势与销售策略，促使学生更好地融入葡萄酒与饮料行业并获得专业发展。也将介绍葡萄酒的侍酒服务，涵盖各种不同的服务风格，着重于优化葡萄酒风味所必备的技巧。从基本的酒单编辑到且学习组织与主办各类活动或者葡萄酒品鉴会。

- 课程长度：3个月
- 教学方法：理论与实践相结合，互动教学。
- 语言：中文授课。

厨艺管理文凭

DIPLOMA IN CULINARY MANAGEMENT

3 个月

厨艺管理文凭旨在向有志于成为管理人员以及自主创业的人士提供相关技能，帮助他们在充满激烈竞争的市场成功打造餐饮事业。课程侧重于传授在技术与实践层面均处前沿的高级厨艺技能，同时也会结合创业与经营管理的相关学习。



厨艺创新

作为课程核心内容，本单元将向学生传授创新烹饪的相关技法，包括多重感官技术、世界烹饪演进、食谱与菜单创作等。

菜单理念&市场营销

教授餐饮行业策略化市场营销的重要性，探究全球趋势如何影响消费者行为。学生将学习并理解综合性市场营销知识：包括广告、公关、品牌建设及社交媒体等。

餐饮成本控制

教授成本控制、计划、资源优化、菜单管理以及菜单工程分析等核心内容，确保运营高效且有收益。

食品卫生&安全

食品安全现已成为餐饮服务业的重中之重，本单元将涵盖专业烹饪领域食物处理的具体标准。

美食&食品趋势

学生将学习从文化与社会学角度评估全球美食的潮流趋势、餐厅筹划以及菜单与酒单设计。课程内容将包含：膳食潮流的社会化影响；食物的来源；食物的可持续供应；美食演化与跨文化饮食习惯的发展。

葡萄酒&软饮

学生将深入了解葡萄酒挑选、侍酒、餐酒搭配以及葡萄酒管理的相关知识，通过蓝带葡萄酒专家的指引，步入与餐饮业密不可分的葡萄酒专业领域。

专业厨房管理

高效的厨房管理需要团队建设 with 沟通的高超技巧。课程将向学生传授如何确保厨房高效运作的同时并产生收益。

商业环境

教授学生为自己的餐饮理念撰写业务介绍的相关步骤。学生们将以企业家的眼光看待餐饮事业。在本单元，学生还将为自己的餐饮理念进行制定商业策略，在合乎政策法规的前提下，制定高收益的商业模式。

- 课程长度：3个月
- 入学要求：须持有蓝带国际学院料理证书、甜点证书、厨艺大证书、烘焙证书或同等学历。
- 教学方式：互动学习、行业辅导、厨艺实作课、实地考察。
- 语言：中文授课。

蓝带大师课程 & 专业短期课程

MASTERCLASSES & PROFESSIONAL SHORT COURSES

蓝带大师课程为专业人士和蓝带毕业生量身打造，加强他们在料理、甜点和烘焙技术上的提升，掌握新的食谱和发现创新技术。

授课导师均为蓝带厨艺大师和在国际上知名的料理、甜点和面包烘焙领域的专业人士。



料理大师课堂

特别由米其林星级主厨、
荣获法国最佳工匠的Philippe Groult授课

糖艺大师课堂

特别由米其林星级主厨、授课

现代风格展现经典甜品

由蓝带上海导师团队授课，蓝带甜点
中级证书完成学员可以申请

蓝带儿童厨艺课堂

由蓝带上海导师团队授课
仅为9-16岁青少年特别开设

巧克力大师课堂

特别由米其林星级主厨、授课

巧克力艺术作品

由蓝带上海导师团队授课

面包艺术大师课堂

由蓝带上海导师团队授课，蓝带甜点
中级证书完成学员可以申请

美食发现之旅

由蓝带上海导师团队授课
专为美食爱好者和想要体验蓝带课程者
提供丰富的美食甄选课堂

· 关注蓝带上海公众号获取课程信息。

蓝带, 全球一家的校友网络

125年来, 蓝带成功的校友们, 是对蓝带国际追求卓越教学理念和全球声誉最好的证明。蓝带全球校友网络强化了毕业生与蓝带间的终身联系, 提供了毕业生之间互通互联, 共享资源与机遇的平台。蓝带毕业生的职业发展广泛涉足餐饮和酒店行业, 在完成职业目标的过程中, 有些成为专业人士、企业家、葡萄酒业主、侍酒师、美食记者、食品评论家和餐饮业者。其中还包括许多像Julia Child, Eric and Bruce Bromberg, Mary Berry, Vicky Lau, Pierre Dutaret, Pooja Dhingra, and Gastón Acurio 等知名人士。



胡晓烨

蓝带上海甜点高级证书
甜点厨师/品牌合伙人

我觉得最重要的收获不是学会了几百种甜品的制作, 而是导师们身体力行地告诉我, 在厨房里要条理清晰才能让工作得以进行, 开始前做好准备工作才能在制作中有条不紊, 保持及时整理才能让自己和团队有空间操作。



Bobo Lee

蓝带东京甜点高级证书
甜点厨师/品牌创始人

蓝带的学习, 给了我非常大的帮助, 不仅让我学习到专业的知识, 打下了坚实的基础, 更给了我一个平台, 让我在这个平台中建立了我自己的事业, 现在有很多的机会都来自蓝带这个大平台。



蔡闻天

蓝带巴黎料理高级证书
西餐厨师/餐厅经营者

进入蓝带, 让我开始了一段触及美食灵魂的旅程, 不管是技法和理念都与我以前接触的烹饪完全不一样, 也为我揭开了人生新篇章。



黄志慧

蓝带甜点高级证书
餐厅主理人

蓝带是一所能给予我系统训练的厨艺学校。在蓝带, 我除了学习到制作法式糕点的正确技巧和理论知识外, 还培养出良好的艺术审美。蓝带一直传扬的“尊重传统, 秉承正宗”的匠人精神, 奠定了我从业的信念。

校友们的职业目标



- 料理、甜点或面包师厨师
- 餐厅企业家
- 私人厨师
- 厨师讲师
- 餐饮
- 美食评论家

- 食品作家
- 食品记者• 食品造型师
- 食品摄影师
- 侍酒师
- 葡萄酒业主
- 食品和饮料部门经理

- 财务 / 市场营销 / 人力资源经理
- 在餐饮业和酒店业
- 运营经理
- 烹饪生产经理
- 烹饪顾问
- 厨房/采购经理

- 餐饮
- 宴会经理
- 食品批发商
- 葡萄酒酒庄代理
- 企业家/销售代表
- 专业记者
- 买方/进口商



如何申请 HOW TO APPLY

入学条件

- 1 完成高中二年级或等同于海外11年级教育，中文流利
- 2 年龄满17周岁，对美食充满无限热情
- 3 无需具备餐饮业从业经验

备齐资料

- 1 在线完成填写申请表
- 2 上传1张电子证件照
- 3 上传身份证或护照资料页复印件
- 4 上传高中二年级或同等及以上学历证书复印件或成绩单
- 5 在线支付入学管理费
- 6 在线填写动机信：阐释来蓝带学习的初衷和原因，并介绍您近期和长期的职业规划（300字以内）
- 7 在线填写个人简历：包括您的教育背景和工作经历

在线申请

- 1 点击蓝带中文官网进入 <https://www.lecordonbleu.com.cn/Shanghai/programmes>
- 2 选择“上海校区”，点击“项目和课程”后，选择相应的课程登入后即可在线申请
- 3 扫描二维码进行申请



蓝带上海入学部门将与您取得联系，确认收到您的申请材料。只有符合要求的完整材料才能获得审核通过。我们会在收到您申请材料的五个工作日内与您取得联系。



蓝带上海校区

上海市浦东新区浦东南路1458号1号楼

咨询热线

(86) 400 118 1895



蓝带上海公众号



@lecordonbleushanghai



lecordonbleushanghai

lecordonbleu.com.cn

cordonbleu.edu

shanghai@cordonbleu.edu

