

出國報告（出國類別：其它）

「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：西餐廚藝系

江敏慧老師

國際事務處國際教育組

林淑瑛組長

派赴國家：希臘

出國期間：104年3月10日~18日

報告日期：104年5月20日

摘要

Paul Bocuse 國際聯盟雙年會為每二年舉辦一次，此次第六屆國際聯盟雙年會舉辦地點為希臘雅典，主辦學校為 Le Monde Institute of Hotel and Tourism Studies，聯盟年會舉辦的目的為增進聯盟學校間的相互交流及針對重要議題進行討論，以達成共識。藉由年會的舉辦，提供了與會學校代表一個重新思索要如何藉由聯盟合作，提供學生更多元的學習機會及增進就業競爭力的機會，相信這也是聯盟的主要目的之一。各聯盟學校藉由與保羅伯居學校合作，除了廚藝技術交流外，更希望透過國際知名品牌發展其本國的國際化。

目次	
壹、參訪目的.....	4
貳、參訪行程.....	5
一、重要日程	
二、執行過程	
參、心得及建議.....	8
一、Paul Bocuse Students Program	
二、提升聯盟合作價值	
三、提升國際教學水準	
四、Laboratory of Service	
五、聯盟會議活動的完善規劃	
肆、附錄.....	10
一、出席 2015 年第六屆 Paul Bocuse 國際聯盟雙年會及參訪相關照片	

壹、參訪目的

國際化為全球高等教育推動重點及全球趨勢之一，加強國際學術交流合作已成為台灣大專校院永續經營的另一方向。本校與全球著名的法國廚藝學校 Institut Paul Bocuse 為聯盟學校，Paul Bocuse 國際聯盟會員學校共有來自全球 14 間頂尖的廚藝相關學校，每二年聯盟學校於其一會員學校舉辦雙聯會，以增進聯盟學校間的交流及學習，並共同商議重要議題，以達成一致的廚藝教育理念。

故本校參與此次雙年會目的為落實廚藝國際交流，觀摩學習，提升本校國際知名度，並期望藉由聯盟合作，提升學生國際視野，多元學習機會，及增進就業競爭力。

貳、參訪行程

一、2015 年第六屆 Paul Bocuse 國際聯盟雙年會重要日程表

日期/時間	內容	備注
2015/03/10 (Tue.) ~ 2015/03/11 (Wed.)	高雄—桃園機場 →23:45 (EK367) 桃園機場 →03/11 13:20 抵達希臘雅典	宿: Athens Ledra Hotel
2015/03/12 (Thur.)		
10:00 am	Pick up from the hotel	宿: Athens Ledra Hotel
10:30 – 11:30	Registration / Welcome coffee	
11:30 – 13:00	Opening Session Presentation of the members	
13:00 – 14:30	Lunch Break	
14:30 – 17:30	Afternoon Session/ Continue meeting	
20:30	Dinner	
2015/03/13 (Fri.)		
09:00 – 11:30	Morning Session/ Strategy for the future	宿: Athens Ledra Hotel
11:30– 12:00	Coffee Break	
12:00 – 13:00	Morning Session/Defining group dynamics workshop	
13:00 – 14:30	Lunch Break	
14:30 – 16:00	Afternoon Session/Round table Presenting workshop's outcomes	
18:00 – 20:00	Visit the Acropolis Museum	

20:30	Dinner	
2015/03/14(Sat.)		
09:00 – 11:00	Morning Session at Metropolitan Hotel/ Round Table Discussions for Alliance Strategy	宿: Athens Ledra Hotel
11:00 – 11:30	Coffee Break	
11:30 – 12:00	Closing Session at Metropolitan Hotel	
2:00 – 13:00	Farewell Cocktail	
14:00 – 16:00	Street walk & local food at Monastiraki	
16:30 – 17:30	Visit the Acropolis & Parthenon	
17:30~	Greece Cuisine Taste at Greece Restaurant	
2015/03/15 (Sun.)	Visit to Cape Sounio Culture experience	
2015/03/16 (Mon.)	Tour of Le Monde Institute of Hotel and Tourism Studies	宿: Athens Ledra Hotel
2015/03/17 (Tue.) ~ 2015/03/18 (Wed.)	希臘雅典—桃園機場 →15:25 (EK366) 希臘雅典 →03/18 14:40 抵達桃園機場	

二、執行過程(含活動辦理過程、現場情形、及交流內容)

◆ 2015 年第六屆 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，此次第六屆國際聯盟雙年會舉辦地點為希臘雅典，主辦學校為 Le Monde Institute of Hotel and Tourism Studies，本校自接到年會會議訊息及邀請開始，經校內簽核作業，指派本校西餐廚藝科江敏慧老師及五專餐飲廚藝科老師兼國際教育組組長林淑瑛老師出席參加。
- (2) Paul Bocuse 國際聯盟會員學校有來自世界各國的 14 間頂尖廚藝相關學校為: Institut Paul Bocuse, National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism, ESDAI-Mexico, ESDAI-Guadalajara, The Hurst Campus, Haaga-Helia University of Applied Science, ESDAI Universidad Panamericana, Innovations in Technical Education, Le Monde Institute of Hotel & Tourism Studies, Nicholls School, Red River College (School of Hospitality and Culinary Arts), Universidad San Ignacio de Loyola, , Universidad San Francisco de Quito, Hyogo University, Universidad Tecnologica de Chile (INACAP University)，參與此次年會人員為來自 9 間會員學校等代表。
- (3) 聯盟年會舉辦的目的為增進聯盟學校間的相互交流及針對重要議題進行討論，以達成共識。每間學校代表都利用簡短的時間報告了各自學校的最新發展現況，藉此機會能互相學習；隨後聯盟學校針對幾個重大年度事件進行意見交流，如 Students' 16 week program，每年會員學校學生參加此課程人數不如預期，因成本考量，降低了學生上課學習時間，上課週數從 16 週減少至 14 週，實為可惜，各會員學校代表也承諾將加強推廣此課程，鼓勵學生參與此課程，以利維護後續課程的舉辦。
- (4) 本次年會討論議題包含聯盟會宗旨、Paul Bocuse 學校近期發展及活動、及各會員國間交流分享。討論議題事項為 Strategy for the future, Alliance Mission Statement, 10 year' s Anniversary Events, Chef Seminar 2015, The Book Project, Chef Paul Bocuse Week, Financial Review, Innovation Service, Key Decisions for 2016 等。

參、心得及建議

一、 Paul Bocuse Students Program

Paul Bocuse Students Program 是 Paul Bocuse 為聯盟學校的學生提供的短期訓練課程，每年最多招收 35 位學生，Paul Bocuse 為學生安排專業廚藝相關課程及校外參訪，另因學生來自不同國家亦可幫助學生多元學習，及體驗不同文化，非常值得推薦學生參加此課程；但礙於課程安排時間為每年的 5-9 月份，唯 5-6 月份期間台灣學期尚未結束，本校學生報名參與此課程比例不多，若要推廣課程，學校學術及行政單位須針對學生補課措施及學分認定訂定配套措施後，才有利推廣。

二、 提升聯盟合作價值

聯盟學校針對幾個重大議題進行意見交流。其中有幾個議題個人深覺的重要，第一是要如何提升此聯盟的價值，進而受到外界的肯定？另一議題是要如何藉由這個聯盟提供更多資源給會員學校的學生們，還有哪些創新的服務給藉由這個國際聯盟作為平台提供給學生及老師們？討論後初步共識為加強聯盟國之間的交流合作，提供學生更多國際化的資源，雖尚無細節的具體做法，但聯盟學校已有初步方案並達成共識，將這些方案列為大家後續努力的重點。此次的討論，著實提供了與會者一個重新思索的機會，要如何藉由聯盟合作，提供學生更多元的學習機會及增進就業競爭力，相信這也是聯盟的主要目的之一。

三、 提升國際教學水準

對於高餐加入此一聯盟會員，有幾點的想法：本校應該積極學習保羅伯居學校教學系統，提升國際教學水準。例如，發展一套供應鏈管理的教學系統，從採購、驗收、儲存一直到領料、完成烹飪課程。並符合衛生規範及對學生上課的協助。叫貨與領料該由學生負責或任課老師？還是有其他教學支援呢？廚藝學生課表滿堂，他們要如何運用課餘時間來協助課程教學呢？還是讓物料系統融入課程教學呢？這些問題都值得我們深思。經過觀摩，相信本校有不錯的設備以及技術優良的廚藝教師。但，唯有強化教學系統與支持，才能站上國際舞台。此外可向會員國學習，強化國際網絡關係。了解他們的教學模式及學習他們進軍國際的方式。如 UNIVERSIDAD SAN IGNACIO DE LOYOLA(USIL)學校，在開完會後一星期，便派了國際關係事務主管 (Luis JERY) 拜訪本校國際事務處，推廣其美國邁阿密分校的課程，非常積極拓展國際合作交流。

四、 Laboratory of Service

Paul Bocuse 總裁 Mr. Hervé Fleury 也在會中分享了他們最新的計畫案-「Laboratory of Service」，目前已在後期施工階段，將會是一間餐廳不只提供餐點，最重要的是提供一個實境觀察場地，二樓為觀察客人用餐的研究區域，研究探討與服務相關等議題的實驗室，這將是第一個實境餐廳提供研究的實驗室，可感受到 Paul Bocuse 不只發展廚藝，也開始重視研究。

五、 聯盟會議活動規劃完善

此次年會主辦學校為 Le Monde Institute of Hotel and Tourism Studies，Le Monde 是雅典首屈一指的廚藝專業學校，校園座落於市區中，校園雖不大，但廚藝教室及相關專業教室設備非常完善，校內高階相關主管親自接待及導覽，午餐及餐點也都由老師指導學生們烹調及服務；整個會議期間，不論是接待流程、會議場地及服務等安排，再再都可感受到希臘地主國學校細緻貼心的服務，高度展現出餐旅人的精神。

肆、附錄：

一、出席 2015 年第六屆 Paul Bocuse 國際聯盟雙年會及參訪相關照片

	
<p>各聯盟會員學校抵達會議地點</p>	<p>國際聯盟雙年議情形</p>
	
<p>Paul Bocuse 總裁 Mr. Hervé Fleury 致詞</p>	<p>本校江敏慧老師進行本校簡報</p>
	
<p>Paul Bocuse 聯盟學校代表交流</p>	<p>Paul Bocuse 聯盟學校代表合影</p>



主辦學校實習餐廳與午宴服務師生



主辦學校專業教室學生上課情形



參觀主辦學校廚藝專業設備



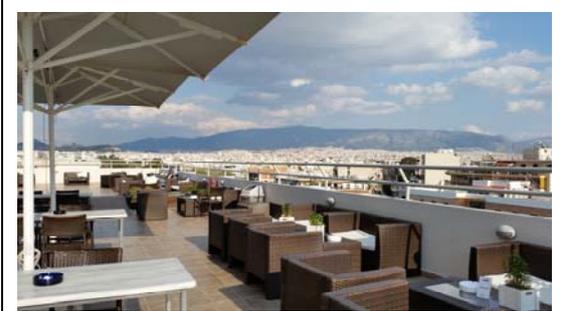
參觀主辦學校廚藝專業設備



參觀主辦學校設施



主辦學校學生作品



主辦學校學生用餐休息區



當地文化體驗-希臘咖啡



Paul Bocuse 聯盟學校代表晚宴



希臘傳統麵包



當地文化參訪- Acropolis



當地文化參訪-Acropolis



主辦學校致贈當地特產紀念品



本校致贈主辦學校紀念品