

Headline

Sunway University College Cooperates With Le Cordon Bleu To Provide Cooking Courses

Date

06 Apr 2010

MediaTitle

Nanyang Siang Pau

Section

Education

Journalist

N/A

Frequency

Daily

Circ / Read

114,049 / 250,000

Language

Chinese

Page No

D4

Article Size

170 cm²

Color

One Spot Color

ADValue

1,420

PRValue

4,261



双威大学 法国蓝带学院 合资办烹饪艺术学院



为合作纪念。
富年以切蛋糕仪式作
特罗博士与丹斯里谢
(左起)安德科安

双威大学 (Sunway) 与法国蓝带学院 (Le Cordon Bleu) 将合资开办烹饪艺术学院，同时双威礼待、旅游与活动管理学院的文凭课程亦将获得该学院的合格认证。

双方联办的烹饪艺术学院由董事联合委员会管理，将提供蓝带学院料理与甜点经典循环培训课程。这项为期 9 个月的课程是针对制作经典法式料理和甜点的技巧而特设，学生可从完整的系统中逐渐掌握法式料理与甜点的基础知识。

当天出席签署仪式的嘉宾包括双威集团创办人兼主席丹斯里谢富年和国际蓝带学院主席兼总执行长安德科安特罗博士。

该项课程共分为基础、中级及高级 3 个阶段；每个阶段需约 3 个月的时间修

读。毕业后，他们可获得料理文凭或甜点文凭；假设他们选择主修双文凭，则可获颁高级料理与甜点全能文凭。

此外，该院也为休闲与专业人士提供专业短期课程，包括葡萄酒与食物的搭配、制作传统面包与甜面包、法国地方美食等等的课程。

透过这项合作计划，双威礼待、旅游与活动管理学院提供的文凭课程将获得蓝带学院的认证，双证书也将颁发予文凭持有者。现有的烹饪艺术、酒店管理及相关管理文凭将是首批获认证的课程。

另外，双威提供的国际礼待管理 (荣誉) 学士学位也将获该学院认证。新学位课程包括酒店与餐厅管理、会议与活动管理及烹饪管理等也即将被列入与蓝带学院的合作项目。