# 美國廚藝學院(The Culinary Institute of America)簡介

**駐紐約辦事處教育組**

美國廚藝學院創建於 1946 年，是美國第一所教授烹飪藝術(Culinary Art)的非營利性的私立學院，開設有烹飪藝術、烘焙與糕點藝術副學士學位、管理學、烹飪學和應用食品研究學士學位課程以及多種證書課程。美國廚藝學院主校區位於紐約州海德公園(Hyde park)，校區坐落在哈德遜河河畔，占地 170 英畝。並在加州聖海蓮娜(St. Helena)、德州聖安東尼奧(San Antonio)以及新加坡設有分校。美國廚藝學院有龐大的校友網，在美國烹飪協會(American Culinary Federation)有最多的認證大師主廚(Certificated Master Chef)，從行政總廚到侍酒師，從企業家到美食節目主持人，從餐館老闆到企業執行長，美國烹飪學院 4.8 萬多名事業有成的校友組成了一個強大的職業網路。這些才能出眾的領導者們推動著餐飲和酒店服務業的發展和創新。由此可知，美國廚藝學院在業界有不可撼動的地位。

在美國廚藝學院紐約校區，將近 2,700 位學生將在 41 個專業廚房和麵包烘焙房以及校園餐廳中進行 1,300 多個小時的實踐學習。將近 170 位經驗豐富的教授指導學生實作世界知名菜系、烘焙知識以及備受讚賞的品酒課程。除此之外，更有知名餐飲作家、食品科學教授在校指導學生相關知識。在 2015 年，更創立了 The Food Business School，聘請 UC Berkeley、Stanford 知名學者來校授課。紐約校區圖書館館藏 8.6 萬冊的烹飪專業書籍是世界上收藏最多烹飪專業書籍的圖書館之一，在美國僅次於美國國會圖書館。學院三個校區招收的學生生源地幾乎涵蓋美國所有的州和世界上 30 個國家。

目前臺灣有 12 位學生就讀美國廚藝學院紐約校區，此外，畢業校友也利用學校提供的簽證機會在曼哈頓米其林餐廳工作。美國廚藝學院的專業認證(CIA Prochef®)於 2017 年在臺灣開始授課，旨提高臺灣國際餐飲人才。美國廚藝學院的臺灣畢業校友歸國後均貢獻所長，致力於臺灣精緻飲食(fine dining)水準的提升，以及臺灣當地食材結合西方餐飲技術的融合。

**撰搞人:美國廚藝學院就讀學生 黃軍諺**
**資料來源:美國廚藝學院**