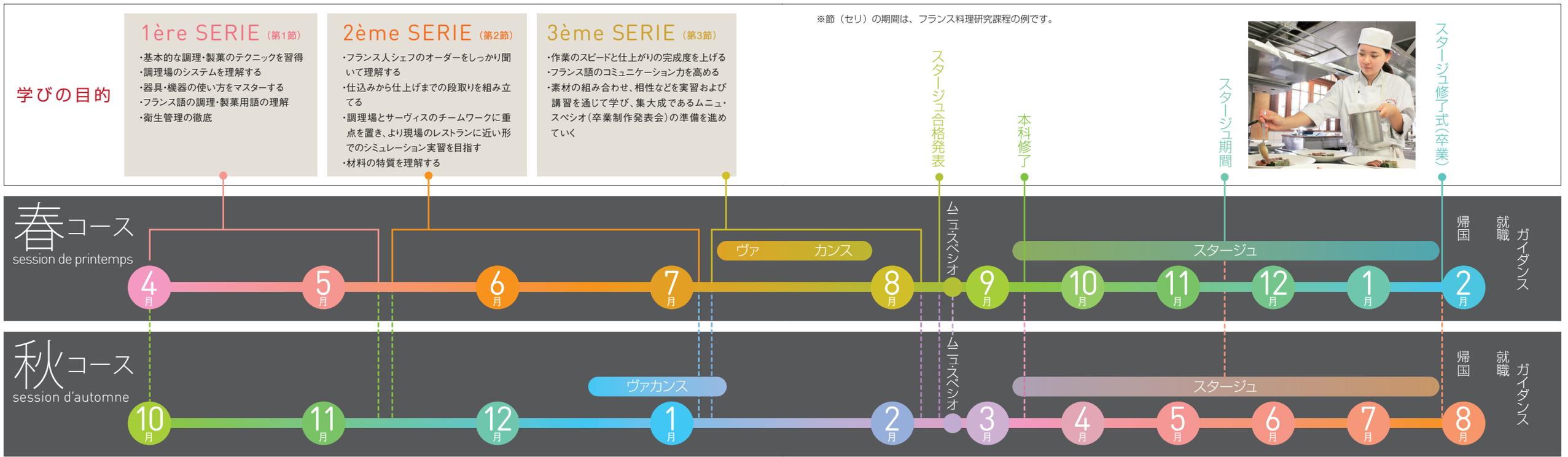


# プロから学び、現場に身を置く、発見と刺激にあふれた10ヵ月



## フランス校到着

到着後、早速各自の部屋に案内されると、机の上には、これからのフランス生活で使う白衣や実習靴、そしてレシピ集が用意されています。緊張と興奮でいっぱいの中、翌日からのガイダンスに備え、到着日は簡単な説明のみ、休息をとりず。



## ガイダンス期間

到着後の1週間はガイダンス期間。校舎案内、授業説明を受けたら第1節の実習のための講習もはじまります。また、スーパーマーケットでの日用品の買い物や、リヨン見学を通して、週末各自が自由に過ごせるように備えます。



## ヴァカンス(長期休暇)

事前に計画表を提出すればヨーロッパ圏内を自由に旅行することも可能。もちろん、シャトーに残って近郊を散策したりすることもできます。思い思いの過ごし方を考えるのも楽しみです。



## ムニュ・スペシオ (卒業制作発表会)

約5ヶ月間学んだことを一皿に出し切る集大成の場。お客さまとして、いつもの仲間や先生方が正装して着席します。この日のために研究生自らメニューを考え、試作を重ね、調理、サービスのすべてを担当。一皿一皿についての講評に成長の証が感じられます。



## スタージュ (実地研修)

都市部にあるレストランや世界的に有名なパティスリーから大自然のなかのオーベルジュ(郊外にある宿泊施設を備えたレストラン)まで、フランス全土のスタージュ先で約5ヶ月の研修生活を送ります。希望制ですが、フランスの現場で働ける機会は少ないため、毎年多くの研究生が希望しています。



## スタージュ修了パーティ

無事にスタージュを終えてシャトーに戻ってきた研修生たちを迎え、修了式・パーティが開催されます。たくましく成長した仲間同士や教員たちとの久しぶりの再会です。

