

学びの目的

1ère SERIE (第1節)

- ・基本的な調理・製菓のテクニックを習得
- ・調理場のシステムを理解する
- ・器具・機器の使い方をマスターする
- ・フランス語の調理・製菓用語の理解
- ・衛生管理の徹底

2ème SERIE (第2節)

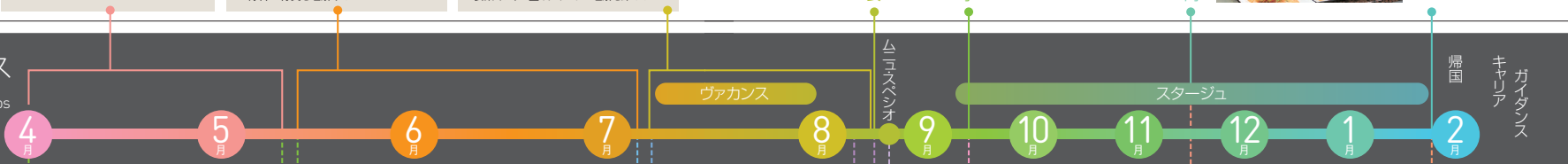
- ・フランス人シェフのオーダーをしっかりと聞いて理解する
- ・仕込みから仕上げまでの段取りを組み立てる
- ・調理場とサービスのチームワークに重点を置き、より現場のレストランに近い形でのシミュレーション実習を目指す
- ・材料の特質を理解する

3ème SERIE (第3節)

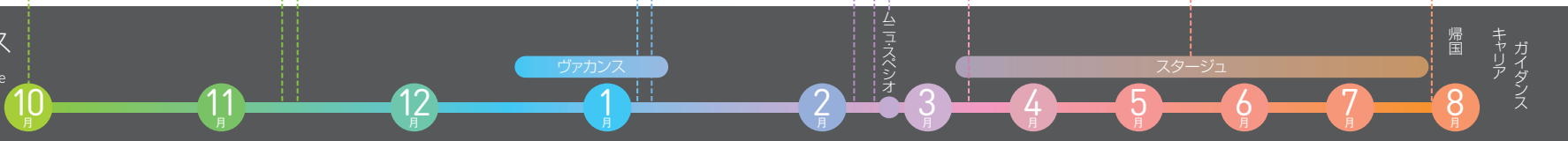
- ・作業のスピードと仕上がりの完成度を上げる
- ・フランス語のコミュニケーション力を高める
- ・素材の組み合わせ、相性などを実習および講習を通じて学び、集大成であるムニユスペシオ(卒業制作発表会)の準備を進めていく
- ・調理では、新調理技術について学ぶ
- ・製菓では、血盛りデザート(デザート)の理解を深める

※節(セリ)の期間は、フランス料理研究課程の例です。

春コース session de printemps



秋コース session d'automne



ガイダンス期間

到着後の1週間はガイダンス期間。スーパーマーケットの日用品買物や、リヨン見学、授業の進め方、生活環境の案内や村人招待ビュッフェなどのほか、第1節の実習のための講習もはじまります。

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。



村人ビュッフェ

フランス校の生活が始まってすぐに、近隣の村人の方々を招待してのビュッフェパーティーがあります。このパーティーをきっかけに、村の方々と交流が始まっていきます。



フランス人家庭招待

フランス校近隣の地元の人たちが、週末に家庭に招待してくれます。旅行とは異なり、ホームステイを体験できる特別な機会です。同じ家庭に2度、3度招待される研究生もいます。

ムニユスペシオ

(卒業制作発表会)

半年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ー

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・パーティーが催されます。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。



※春・秋コースについては、出願時に希望をお伺いします。場合により、学内試験等の総合評価により決定します。



スタージュ修了式(卒業)

スタージュ期間

本科修了

スタージュ合格発表

ムニユスペシオ

ムニユスペシオ

ヴァカンス

ヴァカンス

スタージュ

スタージュ

ガイダンス
キャリア

ガイダンス
キャリア

帰国

帰国