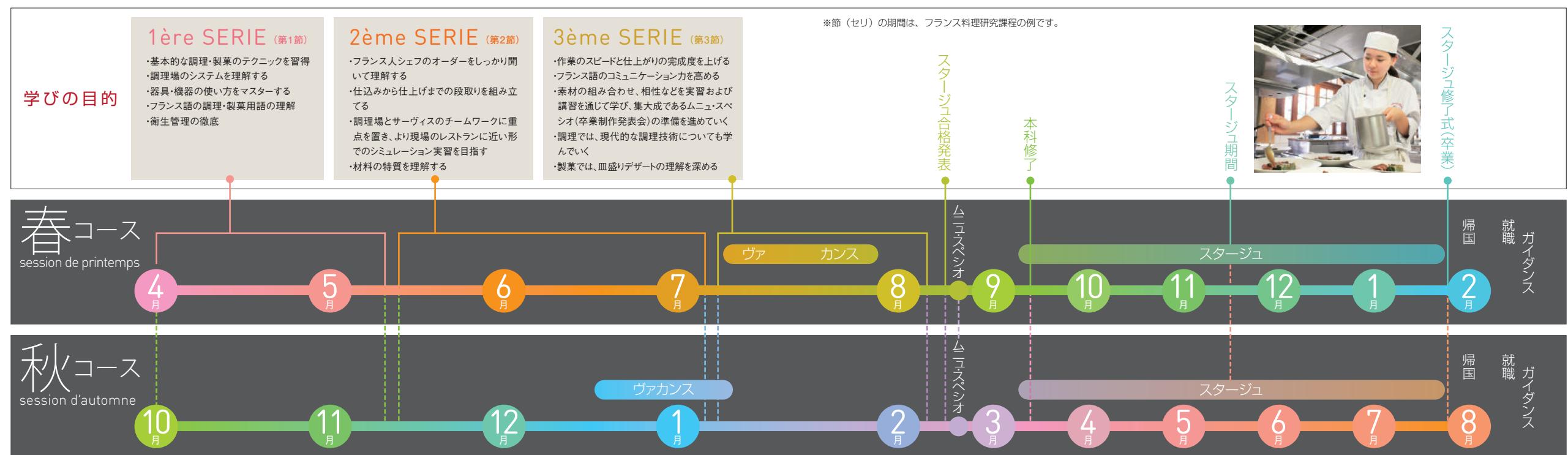




## プロから学び、現場に身を置く、 発見と刺激にあふれた10ヵ月



## 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、これからフランス生活で使う白衣や実習靴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、休息をとります。



## 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、週末各自で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ものの楽しみです。



## ムニユ・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。お客様として、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

無事にスタート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。

