

フランス料理人&パティシエ&製パン研修

- ▶ 本場フランスのレストラン/ビストロ/パティスリー/ブーランジュリーで、本格的な実践研修を積むことができます。
- ▶ プロとしての腕を磨き、より確かな技術と知識を身に付け、加えてフランス語を習得します。

参加条件	① 年齢:20歳以上 ② 3ヶ月以上のコースはWHビザを取得できる方。 ③ 初級上以上のフランス語の語学力。レベルに応じて、フランス語の語学研修を受講します。 ④ レストランやパティスリーでの職歴のある方(アルバイトを含む)。						
主な研修先	フランス料理研修 3つ星レストラン☆☆☆ *Astrance *Le Meurice *Arpege *Côte Saint Jacques *L' Assiette Champenoise 2つ星レストラン☆☆ *Taillevent *Les Elysees *La table de Joel Robuchon 1つ星レストラン☆ *GOUARD *Le violon d' Ingres *Stella Maris *Dominique Bouchet *Le Chiberta *Kichen Gallerie その他 *Chez l' ami Jean *Fontaine Gaillon パティシエ研修 <<レストラン>> *Taillevent *Le Chiberta *Le Meurice <<パティスリー・サロンドテ・ブティックなど>> *Pierre Herme *Stohrer *Patisserie de l' Eglise *Ble Sucre *Pain de sucre *Gerard Mullot *Laurant Duchene *Delicabar *Arnaud Larher 製パン研修 *KAYSER *Le Boulanger de Monge *Le grenier a pain *Du Pain et des Idees *L' autre Boulanger ※ 上記以外にも他のレストラン/ブティック/ビストロ/パティスリー、また地方での研修も可能です。 ※ 尚、希望の研修先タイプや星付レストランのリクエストは可能ですが、特定のレストランや星のグレード(3 つ星レストランなど)を指定することは受け付けかねます。 ※ WHビザで研修期間が6ヶ月以上の場合、2ヶ所での研修も可能です。						
語学研修	オンライン講座をご紹介します(入学金免除・受講料割引)。また、フランスでの語学研修を手配します。						
研修条件	◆ 研修時間:週35~39時間(シフト制) * 休日は研修先により異なる。						
	手当		住まい			食事	
パリ市内・近郊	12週間以上のコース		ホームステイ(個室・朝食、自炊可)			勤務中の食事	
地方	€570程度の手当		無償提供(相部屋) * 製パン研修は研修先による			研修先によっては3食支給	
プログラム費用	8週間	12週間	16週間	24週間	32週間	40週間	48週間
ビジター(観光)	¥260,000	¥320,000					
WHビザ			¥360,000	¥440,000	¥500,000	¥560,000	¥620,000

費用に含まれるもの	費用に含まれないもの
① 手続き料/仏文書類作成サポート ② WHビザ申請書類作成代行 ③ 出発前オリエンテーション ④ 研修先手配料 ⑤ 研修協定書発行 ⑥ 滞在先:パリ以外は基本的に研修先が無償で提供。 ⑦ 食事:研修先が勤務中 or 毎3食(勤務日)を無償で提供。 ⑧ 現地コーディネーターによる研修期間中のサポート	① 航空券代 ② 海外旅行保険料:原則当センターにて加入 ③ WHビザ:健康診断書 ④ 現地移動交通費 ⑤ 住居費(パリ):手配料¥25,000/ホームステイ代4週間€940。 ⑥ 研修先の変更:手配料¥100,000 ⑦ オンライン・フランス語講座 ⑧ 語学研修:手続き料無料

手続きの流れ	1. 応募書類(応募用履歴書)の提出:出発予定の6ヶ月前までにご応募下さい。 2. 書類審査合格 3. 正式申込み:①参加申込書の提出 ②申込金のお支払い 4. 研修先の決定:基本的に渡航前に最初の研修先は決定します。 5. プログラム費用残金のお支払い 6. 研修協定書の発行⇒サイン 7. 航空券及び海外旅行保険の手配 8. WHビザまたは研修ビザ申請⇒出発前オリエンテーション⇒ご出発 9. 語学研修開始⇒語学研修終了⇒研修地へ移動⇒住まいへ入居 10. フランス料理・パティシエ・製パン研修開始!
---------------	---

