

ヨーロッパ ウルルン生活体験／就労体験プログラム

国際交流サポートセンター ㊟060-0003 札幌市中央区北 3 条西 7 丁目 1-1 SAKURA-N3

Tel: 011-522-5306 Fax: 011-522-9346 <http://www.iesc.info> E-mail: ryugaku@iesc.info

Experience Program

ドイツ/体験・研修

ドイツ/体験・研修プログラムの趣旨は職業研修体験です。参加者はお客様としてではなく、研修生の一人として、マイスターあるいは受入れ先の指示に従い職業研修を体験します。

ドイツ語の語学力や希望の分野の実務経験があれば選択肢は広がりますが、語学にあまり自身のない方でもそれぞれに応じた受け入れ先をご提供することができます。体験プログラムは年齢に関係なくどなたでもご参加頂けます(最低限のコミュニケーションが取れるだけの英語力は必要です)。



パン作り体験プログラム (下記の研修先は実績のある一部をサンプルとして掲載しております。)

ドイツのパン

厳しい修行を経て初めてなれるドイツのパンマイスターが作るドイツのパンは本当においしく、最近では日本でも健康に良いと人気が出てきています。ドイツのパンはその大きさから Brot(大きな一塊のもの)と Brötchen(日本でいうロールパンくらいの大きさのもの)と分けて呼ばれています。形や原材料から個々に名前があり、その種類は 1,200 種類以上とも言われ、種類の豊富さは世界一とも言われています。

ドイツのマイスター制度はとても厳しく、まず見習いとして 3 年間働きながら職業学校に通い、さらに「徒弟」(Geselle)「職人」(Geselle)として 3~5 年間の研修を積んでやっと受験資格が得られます。その上でさらに難関のマイスター試験に合格しなければなりません。シュトレンは元々クリスマス時期限定のパン(お菓子)で、製造に手間がかかるので、最近では手作りで製造しているところはどんどん少なくなってきており、工場で作られるシュトレンが多く出回るようになりました。

そのような中、小麦粉やバターなど素材をひとつひとつ確認して取り入れ、昔ながらの焼き型に入れて焼いているマイスター気質を大切にするパン工房のみ厳選し、研修先として短期体験から長期に渡る本格的な実習を学べるパン屋さんを紹介しています。

ドイツ・パンの特徴

- *ライ麦が多く配合され、長時間発酵による独特の「酸っぱさ」が特徴。
- *豊富なライ麦により、GI 値が低く仕上がっている。ライ麦の配合が多いほど、食物繊維が豊富で快便作用あり。穀物や種子が配合されているパンは、ビタミン、ミネラルの宝庫。
- *がっしりどっしり、噛み応えがあるので、よく噛み満足感を与える効果につながる。酸味やよくかむことによる味のふくらみが胃液や消化酵素の分泌をうながし、消化吸収がよく、胃腸に負担をかけない特徴がある。



パン屋さん1 リップ家はのどかな村の静かで落ち着いた佇まいの村の中にあります。支店は4軒、従業員数は全員で25人ですが、パン作りに携わっているのは6人です。当店の自慢は自家製 Holzofenbrot(かまど焼きパン)自然な素材で焼き上げています。自然と環境にやさしい店ということでパンは有機栽培の原料を使用しています。それから、マイスター・リップ氏はケーキのマイスターなので多くの種類のケーキも作っています。

エリア情報 世界遺産であるヴィース教会、ノイシュバンシュタイン城、エッタール修道院、オーバーアマガウ、ボーデン湖



パン屋さん2 フランクフルトからも 1 時間半ほどの街にあるパン屋さんです。伝統的な家族経営のパン屋を経営してきましたが、規模的には少し大きめ。我が家に伝わるレシピで特製のドイツ・パン作りをしています。マイスター自ら昔ながらのパンを焼き上げドイツのパンの伝統を守ってきました。

プログラム内容	パン作りの最初の段階から焼き上げまでのプロセス。パン、小型パン、クッキーも作ります。パン屋さん1と比較して少し規模が大きく、教わるというより小さな工場での研修をする傾向が強いです。今まで何人も日本人研修生を受け入れてきたので、安心して滞在できます。 1日 15-17種類のパン製造、10種類のクッキー、小型パンは約15種類と18種類のケーキを作っています。
参加条件	日常英語かドイツ語。パン作り経験のある方が望ましい。



シュトレン作りプログラム (下記の研修先は実績のある一部をサンプルとして掲載しております。)

			
シュトレン	シュトレンは元々ザクセン州の州都ドレスデンが発祥と言われ、クリスマス時期に焼かれる郷土菓子でしたが、今やドイツを代表するお菓子として、クリスマス時期になるとドイツ中のケーキ屋さんパン屋さんで焼かれています。シュトレンはブランデーなどに浸けておいたドライフルーツを、たっぷりのバターと一緒に練りこんで焼いた長細いパンで普通のパンと違ってかなり重くて日持ちがします。パンというよりはお菓子、ケーキとして食べられ、最近では日本でも人気が出てきました。ドイツではクリスマスと言えばケーキではなく、シュトレンであると言えるほど、一般的なお菓子(パン)です。		
研修先	<p>大手の機械生産と違い、砂糖の分量から仕上げまですべて手作業で行っています。マイスターは60歳になる生粋のドイツ人で、昔の製法を守りつづけています。助手が一人と、売りが数名という個人営業のお店ですが、フランクフルト最高のマイスターのお店として地元のドイツ人に親しまれ、毎週遠くから買いに来てくれるお客さんも多くあります。今も現役として昔のマイスター気質を大切にするエンゲルハート氏は、小麦粉やバターなど、素材を手と目でひとつひとつ確認して取り入れ、時間をかけていねいに作って100年前に作られた焼き型に入れて焼いています。ドイツでは、そういうお店がどんどんなくなっている昨今、ほんとうに貴重なマイスターの手作り逸品です。</p> <p>エンゲルハート氏はパン職人のみならず、ケーキ職人としてのマイスターの称号を有し、発酵菓子としてパンとお菓子の中間位置にあるシュトレンを作るに最もふさわしいマイスターと言えるでしょう。</p>		
受入れ時期	1週間のお稽古滞在研修・体験プログラム。1年中可能。同じ時期に2人まで。		
宿泊先	マイスター宅でのホームステイ(朝食付き)。		



バウムクーヘン作り体験プログラム (下記の研修先は実績のある一部をサンプルとして掲載しております。)

	ザルツヴェーデルはフランクフルトから4時間40分から5時間30分、ベルリンからは約2時間の場所にあるザクセン・アンハルト州の最北部の小さな町です。塩(Salz)が名前の一部にもなっているように、塩の交易路の途中にある町として発達してきました。またバウムクーヘンの街として知られており、ガイドブックやお菓子専門誌などにも度々取り上げられています。また、可愛い木組みの家が多く、綺麗な教会があることから小さな街ながらドイツらしい滞在を楽しめる街と言えるでしょう。 日本からの実習生を受け入れてくれるヴュシュレーガー一家は1842年から創業しており、家族経営ながら12人のスタッフと共にケーキ屋さんやレストラン、カフェ、ペンションを運営しており、ケーキ屋昔ながらの製法を用いたバウムクーヘンを日々焼いています。パン屋さんでの日本人サポートが付きで、安心して参加できます。	
研修先		
ホストファミリー	おばあちゃん-エルゼロア ヴュシュレーガー、ご主人-ゲルバルトさん、お母さん-ディードリンダさん、息子のマーティン君の4人家族でケーキ屋さんやレストラン、カフェ、ペンションを運営しています。	
バウムクーヘン作りを通して	最近ではドイツ以上に人気のあるバウムクーヘンやドイツ・ケーキ作りを本場ドイツの小さな工場での製造法を学ぶ体験ができます。楽しく素敵な体験になれるよう受入ファミリーも配慮してくれます。	
宿泊先	パン屋さんで用意してあるバス・テレビ付きのペンション。	



コンディトライ（ケーキ屋さん）（下記の研修先は実績のある一部をサンプルとして掲載しております。）

ヨーロッパのお菓子が大好きという方からドイツでケーキ職人の研修体験に興味がある方までご参加いただけるプログラムです。比較的、規模の小さい受け入れ先をご紹介します。フランス菓子とくらべると、とっても素朴なドイツ菓子。素材には非常にこだわって作られるお菓子は真面目で堅実なドイツ人の氣質を体現しているような素朴でやさしい味です。



ハム・ソーセージ作り体験（下記の研修先は実績のある一部をサンプルとして掲載しております。）

ドイツのハム・ソーセージが大好き！ドイツのお肉屋さんでお手伝いをしながらハム・ソーセージ作りが体験出来ます。



フローリスト（下記の研修先は実績のある一部をサンプルとして掲載しております。）

ドイツにはとてもたくさんの花屋さんがありドイツ人にとって花は生活に欠かせないものです。自分の家に花を飾るのは勿論、ブティック、カフェやレストランのテーブルにも花が飾られています。もちろんプレゼントにも花を贈り、男性も女性も、子供も年配の方もお互いに花を贈りあいます。ドイツにはたくさんの特色ある花屋さんがあり、昔からのスタイルでやっている所もあれば流行を取り入れてやっている店もありますし、定番の花を取り揃えているお店や、変わった花や新しい品種を多く置く店もあります。フラワーアレンジメントの盛んなドイツで現地のお花屋さん研修しつつ、本場ドイツのフラワーアレンジメントを体験することができます。実際にお店で研修を行うことにより実践的なフラワーデザイン・アレンジについて学ぶことができます。

研修先 ベルリンにあるフラワーショップではブランデンブルク地方の多種多様で高い品質の花を始め幅広い品種の花を取り揃えています。お店でのお花の販売の他、高級レストランのテーブルデコレーション、クリスマスの飾り付け、アレンジ、ブーケ、結婚式上のデザイン、喪章など手掛けています。お店の場所はベルリンのほぼ中央に位置し、過去に日本人の研修生を受け入れてきた実績もあるので安心して参加頂けます。テーブルフラワーアレンジメント中心のお店や BIO（オーガニック）製品を扱っているお店など、ご希望に沿った受け入れ先をご紹介します。



宿泊先 W.G.(共同住宅) ※住居費・食費は別途自己負担となります。

木工おもちゃ製作体験プログラム（下記の研修先は実績のある一部をサンプルとして掲載しております。）

プログラム概要 およそ 100 年前私達の祖先はザイフェンに小さな木の家や家具を作る工場を創立しました。当時からドイツ国内の木材業界でも高い評価を得るまでに成長しました。そのビジネス方針は今も変わらず受け継がれておりさらに現在では製品の種類も拡張され小さな木の家具だけではなくその他のおもちゃ、クリスマス・ピラミッド、煙はき人形、オーナメントなど木のぬくもりが伝わる製品が数多くそろいました。世界的に有名なエルツ地方の「おもちゃ作りのメッカ」には、世界中から多くの人々が訪れます。

作業内容

- 工作機械を使用しておもちゃ部品作り。
- 研磨機での研磨作業・ボーリング機での穿鑿・部品の組み立て。
- ピラミッド、煙はき人形、木などのフィギュアの接着、組み立て

参加条件 ドイツ語・もしくは少なくとも英語でコミュニケーションがとれる会話力は必要。



07:30	工作機械を使用しておもちゃ部品作り 研磨機での研磨作業 ボーリング機での穿鑿 部品の組み立て
09:00-09:15	休憩
09:15-12:00	木のおもちゃ作り再開。
12:00-12:45	ランチ
12:45-16:00	午前中の作業の続き 仕事終了後はフリー 市内散歩、ショッピングなど

宿泊先	ペンション
-----	-------

ザイフェン 木のおもちゃ作り 体験記
 工房の朝は早く、7:30 から作業が始まります。9:00 の休憩、12:00 のランチタイムを挟み、16:15 に作業が終わります。私は、クリスマス・ピラミッドの枠部分のやすりかけ、羽根作り、人形が持つ鍬 2 種類を作りました。自分の手がけたものが全て商品の一部になるので始めは少し緊張しましたが、スタッフの方たちが親切に指導して下さったので楽しく作業することができました。
 9:00 の休憩は各々軽食を持ってきて 2 階の休憩室でコーヒー、紅茶をいれて 15 分位休憩します。私は近くのパン屋さんでパンケーキを買って持って行きました。お昼は隣のレストランで用意して下さるので、休憩室に運んで食べます。アットホームな雰囲気、スタッフの方たちもフレンドリーな方ばかりで、おしゃべりに花が咲いて楽しい休憩時間を過ごすことができました。作業後はあちこちの店を覗いたり散策を楽しみました。たいていの店は 5 時に閉まってしまうので、土日を有効に使うと良いと思います。おもちゃ博物館は勿論のこと、Bimmelbahn というかわいい観光バスに乗ることをお勧めします。40 分位かけて村の見所を回ります。小高い丘の上から村を眺めることができます。村全体がおもちゃ箱のようなザイフェン。あっという間の 1 週間でした。

家具製作体験プログラム (下記の研修先は実績のある一部をサンプルとして掲載しております。)

プログラム概要	1995 年から創業。日本の伝統的な家具、インテリアなどをオーダーメイドで製作。現在に至る和風インテリアをマスターが独自に製作。マスターが日本語で指導してくれます。
プログラム内容	ふすまや障子、床の間など和インテリア造りのアシスタント他。研修修了時に、修了作品制作を行い、修了証明書の交付をします。クレメンス氏は日本に留学していた経験もあるので、外国からの参加者の方には、英語あるいは日本語による意志疎通も可能です。
参加条件	* 必須ではないが、日本の伝統的な大工としての経験または家具などを製作することのできる人が望ましい。 * 家具製作に興味がある方。
参加条件	ドイツ語・もしくは少なくとも英語でコミュニケーションがとれる会話力は必要。
宿泊先	W.G.(共同住宅) ※住居費・食費は別途自己負担となります。



乗馬ファーム体験 (下記の研修先は実績のある一部をサンプルとして掲載しております。)

受入れファーム	大変恵まれた気候で療養にも良いとされる気候にドール家の小さい家族経営の乗馬ファームがあります。およそ 3 キロに渡る敷地で乗馬を楽しめ、ファームも新しく家庭的な雰囲気と評判です。周りは 10 棟ほどの家があるだけの静かな環境であり、お母さんアニータさんは 10 年乗馬レッスンを教えてきました。大人や中級者向けの乗馬レッスンの他、子供や初心者向けの乗馬レッスンとして、ポニーも飼育しています。また 2 匹の犬とやぎ、35 頭の馬を飼育しています。 ドール家ではお母さんのアニータさん、お父さんヴェルマルさんと娘のスザンナさん、ウルムの学校に通っている息子セバスチャンさんの 4 人構成です。
参加条件	参加にあたり条件はありませんが、動物好きな人であることが望まれます。ドイツ語以外に英語でコミュニケーションが取れれば参加頂けます。またアニータさんは少しフランス語が喋れます。
ファームの仕事	仕事内容は時期によって異なる。1日のスケジュール 8:00 - 11:00 + 14:30 - 19:00 * 乗馬レッスンの準備の手伝い * 馬の飼育の手伝い * ペンションのお手伝いになります。 また空いている時間は馬に乗ることができます。



ファームステイ (下記の研修先は実績のある一部をサンプルとして掲載しております。)

ドイツのファーム

ドイツの農業・食品は、質の高い料品を世界中に輸出していることでも有名です。ファームは風光明媚な場所も少なくなく、各国から来ているインターン生や暖かいファミリーとの交流を通じて貴重な体験ができることでしょう。

受入れファーム	有機農家・ペンション・ヴォラッツ家はいつもゲストとスタッフで大変にぎやかです。ヴォラッツさんは世界中を旅行した経験のある国際的なファミリーでお子さんも2人います。日本からの実習生大歓迎です。農場には多くの動物がいて訪問客やスタッフをなごませてくれます。お天気の良い日は近くの砂浜で一息。
---------	---

ファームの仕事	有機農場のキャベツ、ニンジン、ズッキーニ、ポテトの収穫と洗浄など野菜畑のお手伝い全般。
---------	---

ドイツ・ファームステイ体験記

<実習までの準備について>

ファームステイも含めて、ヨーロッパ滞在も始めてだった私には全てが新鮮でした。ファームの仕事の役に立てるだろうかという不安もありましたが、自然のなかでの生活が体験できる事への期待がとて大きかったです。ポーランドから働きに来ている人たちが五人くらいいて、さらにドイツ人の逞しいおじさんたちも四人くらい労働していました。見たこともないくらい大きなトラックがいくつも忙しく出入りしながら畑から人参、キャベツ、じゃが芋、を主に運ぶ風景がとて印象に残っています。

<日々の体験について>

私は免許がないので、ファームのお母さんの仕事の手伝いをさせてもらうことになりました。ウォーダッツさん家族の息子さんの家がとて大きくその二階にいくつか部屋がありファームで働いていた人たちもそのいくつかの部屋に住み込みしていました。私はウォーダッツさん夫婦の離れの家で食事のお世話になることになりました。お母さんはとてパワフルな方でファームのお母さんにふさわしい逞しい方で本当にお世話になりました。

朝食はシリアルに白パンとバターに蜂蜜をはさんで食べていました。蜂蜜がスーパーで買うことのできない特別なハンドメイドでおいしくて、毎朝それを食べるのが楽しみでした。お昼はロールキャベツや魚料理、パスタや肉料理と色々な種類をつくってくれました。カロリーの高そうなものが多いのは寒い地域と肉体労働独特なんだあと納得でした。味はとておいしかったです。三時にはカプチーノとケーキ、を用意してくれました。

お母さんはホントによくお世話をしてくれました。私のしていた仕事は毎朝九時に飼育している動物 あひるたち、やぎ、馬五頭 ロバ二頭、兎などたちに餌をあげることから始まりました。馬小屋の二階に積まれたホイとシュトールを足りなくなることに運び下ろして餌と馬やろばたちのベット様にシュトロを平につくりました。ファームの広い敷地には ゲストハウスがいくつかありその玄関ドア一体の落ち葉のお掃除をする仕事や、長く伸びたローズの枝を適当な長さにカットして花壇に鉄の某で穴を開け一本一本植えていく仕事。馬のシートをワックスでみがいたりしました。ちょうどファームが冬のお休みに入る前だったため片付ける仕事にみんな平行しながらしている様でした。キャベツを何トンか大きなケステンに運ぶ手伝いもさせていただきました。今思うとスーパーに並ぶキャベツのどれよりも美味しそうなキャベツばかりだったように思います。人参の収穫風景を助手席で見学させてもらったりもしました。仕事の少ない時期に突然に滞在をお願いし受け入れていただいたなか私にできる仕事をいろいろさがしながら新鮮な体験をさせてくれたこと心から感謝しています。実体験からは何にも変えられない数多くのことを学ぶ事ができました。貴重な宝の一ヶ月です。仕事には勿論厳しさがありませんでしたが、自然のなかでの生活が日々私に元気をくれて行くようでした。

<週末の過ごし方>

週末はお母さんと自転車で北海へ向けて広く長い一本道をサイクリングしました。空気があんなにもおいしかったのはうまれて始めてです。自転車は夕日が広大な空一体を美しく彩る風景を、すがすがしくかけぬけました。ハンブルグで働いている息子さんや娘さんも週末ファームに戻ってきて娘さんの誕生日のパーティーに参加させてもらったり、かけがえのない思い出ばかりです。お母さんが教えてくれたことの多くが今の私の生活を救ってくれることも数多くあります。

ファーム体験が始めての分仕事は心身ともに厳しいことも多くありましたが、私はドイツ生活のスタートをウォーダツ家族のファームで過ごせたことを心からよかったですと思っています。ご紹介いただきありがとうございます。ご紹介します。



ワイン・ファーム体験 (下記の研修先は実績のある一部をサンプルとして掲載しております。)

ドイツといえば一般的にビールの印象が強いのですが、ワインの世界的な生産地としても有名です。ドイツはワイン生産国としては最も北の北緯 50 度に位置しており、この高緯度で葡萄を栽培するのは難しいのですが、暖流の影響や工夫した地形により葡萄の栽培が可能になっています。またこうした厳しい条件がドイツワインの特徴を形作っていると言えるでしょう。

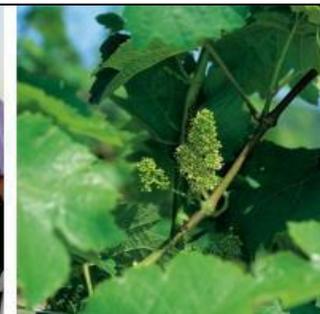
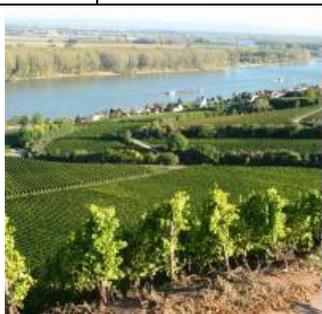
生産の約 8 割は白ワインですが、世界最高と表されるドイツの白ワインは果実分がゆっくりと分解される為、酸味豊かでフルーティな味わいとなっています。とくにライン川流域のワインは口当たりがよく味わい深いと定評です。ワインの収穫期にはワイン農家周辺の地域でワインフェスティバルを楽しむことができます。

ファームの仕事: 春期はワインの木を結ぶ作業。夏期は再度枝を切る作業、9 月ころから収穫。ワインセラーではワインの濾過、ビン詰めなど季節に応じたワイン農家の体験が可能です。葡萄の栽培から収穫、瓶詰め、貯蔵、生産といったワイン造り一連について体験できます。また、ワイナリー内の施設でのワイン販売やマーケティングのお手伝いも可能です。

参加期間: 4月～10月頃まで

プログラム1	ワイン街道にある伝統的なワイン農家。1721 年からウイン栽培の伝統を守り続けています。昔と変わらない方法で葡萄の摘み取りからワインまで製造。ワイン畑は約7ヘクタール、有機栽培を心がけています。樽の中でワインを熟成させる昔ながらの自家製葡萄からワインの他シュナップも製造しています。ワイン畑でのワイン摘み取り作業は
--------	---

	<p>シーズンによりますが、冬期は枝の切り取り作業、春期はワインの木を結ぶ作業、夏期は再度枝切り、9月ころから収穫が始まります。ワインセラーではワインのろ過、ビン詰め、その他営業・販売もします。Pfalz プファルツワインについて ブドウ畑が80Kmにも及ぶドイツの生産量を誇る地域です。新鮮で時に強烈なワインが生まれます。この地域は赤ワインも有名。ワイン街道はプファルツの森からライン河にかけて全長 85 キロメートル。なだらかな丘にワイン畑が広がります。ワイン畑に囲まれた城や修道院などすばらしい環境。目でみて舌で味わうグルメ街道でもあります。</p>
ホストファミリー	<p>ご主人マーティン・シュバイカート氏と奥様のギャビーさん、シャロットとカリーナの姉妹にロッキーとクレオ 2 匹の飼犬、ペットのハムスター、3 匹の飼うウサギも我が家の家族です。時々フランスや USA から実習生がきています。その他ポーランドからのお手伝いさんもいてとてもにぎやかで国際的にオープンな家族です。何人もの日本人の実習生の受入実績があるので安心です。</p>
エリア情報	<p>ドイツワインで有名な街が近くにたくさんあります。ライン河のリューデスハイムやコブレンツ、または大聖堂とカーニバルの街マインツなど。周辺はワイン畑が続き散歩には絶好のロケーションです。</p>
プログラム2	<p>家族経営のラディック家のワイン農家はフランクフルトがあるヘッセン州の南、美しいラインヘッセン地方の美しいに位置しています。この地域はワインの生産量としてはドイツを誇り、新鮮で高品質なワイン生産地として知られています。ラディック家ではドイツワイン作りに最適な条件を整える為、エコロジークな葡萄の栽培・製造を心がけており、とりわけライン・ヘッセン地方の気候を考慮した最適な葡萄畑の管理をしています。感知センサーなど最新の設備を導入しつつ、機械にのみ頼ることなく長年のワイン栽培の見地からも確かな品質のワインを作り出しています。</p> <p>ワイン畑でのワイン摘み取り作業はシーズンにより毎年同じではありませんが 9 月頃から収穫が始まります。なだらかな丘にワイン畑が広がり、村には畑に囲まれた小さな教会があります。近くにはゴシック建築としては最も美しいと言われる教会を訪れることができるなどすばらしい環境です。</p>
ホストファミリー	<p>家族経営のワイン・ファームで、ご主人と奥さんに2人の息子さんが家のワイン作りを手伝っています。</p>
エリア情報	<p>ドイツワインで有名な街が近くにたくさんあります。ライン河のリューデスハイムやコブレンツ、オッペンハイムにあるドイツで最も美しいゴシック建築の教会、グーテンベルクの美術館など。</p>



プログラム3	<p>グロスマンワイン農家はフランクフルトからも列車で 1 時間ほどの距離にあるドイツ最大のワイン栽培地ライン・ヘッセン地方にあります。ワイン造りは単純なようで奥が深く、変化に富んでいます。グロスマンワイン農家では 1 ヶ月の滞在から 1 シーズン七ヶ月をかけてワインの造りを一通り学べる長期プログラムの参加が可能です。なだらかな丘にワイン畑が広がり、近くには世界遺産に登録された歴史遺産の他、観光名所として名高い都市もあり、長期滞在を楽しく過ごす場所としても相応しい環境が整っています。</p>
ホストファミリー	<p>お父さんジーグリード・グロスマン氏、お母さん ラインホルの他、息子さんが一人いる小さな家族経営のワイン農家です。収穫時期には人手を集めますが基本的に家族経営で葡萄を栽培、製造、販売しています。</p>



エリア情報	<p>観光名所としても有名な歴史的あるトリアーやマインツ、リューデスハイムにもアクセスできる場所です。村には野外プールがあるので夏の暑い時期に楽しめ、またハイキングやサイクリングも楽しめます</p>
-------	---

日本語教師アシスタント (下記の研修先は実績のある一部をサンプルとして掲載しております。)

プロの日本語教師としてではなく、アシスタントとして子供達に日本語または日本文化を教えます。生徒達との触れ合いや教団に立つという責任感など通常の語学留学だけでは味わえない経験が待っています。
**ドイツの学校の場合、オーストラリアなどと比べ授業時間がそれ程多くありません。*



プログラム費用

	1 週間	2 週間	3 週間	4 週間	8 週間	12 週間	16 週間	20 週間	24 週間	住居
パン職人	€1,400	€1,600	€2,000	€2,200	€2,800	€3,600	€6,800	€4,200	€5,500	○*1
ケーキ職人	€1,400	€1,600	€2,000	€2,200	€2,800	€3,600	€6,800	€4,200	€5,500	○*1
コンドトライ	€1,400	€1,600	€2,000	€2,200	€2,800	€3,600	€6,800	€4,200	€5,500	○*1
ハム・ソーセージ	€1,400	€1,600	€2,000	€2,200	€2,800	€3,600	€6,800	€4,200	€5,500	○*1
ファームステイ	€1,400	€1,600	€2,000	€2,200	€2,800	€3,600	€6,800	€4,200	€5,500	○*2
ワイナリー	€1,400	€1,600	€2,000	€2,200	€2,800	€3,600	€6,800	€4,200	€5,500	○*2
フローリスト	€1,400	€1,600	€2,000	€2,200	€2,800	€3,600	€6,800	€4,200	€5,500	別*3
木のおもちゃ*2	€1,400	€1,600	€2,000	€2,200	€2,800	€3,600	€6,800	€4,200	€5,500	別*3
家具職人*3	€1,400	€1,600	€2,000	€2,200	€2,800	€3,600	€6,800	€4,200	€5,500	別*3
日本語教師*4	ビザター: 4 週間€1,700 12 週間€2,500 WHビザ: 6 ヶ月€3,400 12 ヶ月€4,800									別*3

費用に含まれるもの

- ① 手続き料／国際通信費／送金手数料
- ② 渡航手配／出発前サポート／オリエンテーション
- ③ 研修先のリサーチ／受け入れ交渉／契約確認
- ④ 研修費用
- ⑤ 宿泊先の手配
- ⑥ 宿泊代: 研修先より住居の提供がある場合のみ
- ⑦ 食事代: 提供のあるプログラムのみ
- ⑧ ドイツ生活オリエンテーション
- ⑨ 滞在中のサポート: 現地オフィス平日の営業時間内

費用に含まれないもの

- ① 航空券代
- ② 海外旅行保険料: WHビザの方はドイツの保険に加入します。
- ③ 最寄りの空港～研修先までの移動交通費
- ④ 宿泊代(研修先で住居の提供がない場合): 月€500~€650
W.G.(共同住宅)・ゲストハウス・シェアハウス
- ⑤ 食事代
- ⑥ 語学研修費用: 手続き料無料(学校と費用をご相談下さい)
- ⑦ 空港出迎え(フランクフルト空港のみ): €100
- ⑧ 安心プラン

➤ フランクフルト空港での出迎えを付けない場合、研修地の最寄りの空港まで航空券を購入し、研修地まで鉄道やバスを利用し、移動して頂きます。移動方法やスケジュールについては、最終確認書で案内します。

➤ 安心プランを付けない場合、渡航前に現地日本人コーディネーターとスカイプやLINEにてオリエンテーションを受けます。



- *1 住居: 基本的に住み込みの仕事(部屋は研修先が提供)。住居形態は各受入れ先にて異なる(個室または相部屋)。食事: 勤務中の食事またはテイクアウトが支給される。
- *2 住居: 基本的に住み込みの仕事(部屋は研修先が提供)。住居形態は各受入れ先にて異なる(個室または相部屋)。食事: 2食または3食が支給される。
- *3 住居: 研修先で住居の提供が難しいので、滞在費(家賃・食費)は別途自己負担となります。研修先と期間により、ペンション(短期)・W.G.(共同住宅)・シェアハウス・アパートを手配します。

現地サポート(日本人コーディネーターによる)

- ① 基本サービス: オフィス営業時間帯(平日 8 時間)の対応
- ② フランクフルト・オフィスでのサポート: 生活相談、荷物預かり、インターネット接続(パソコン持参の方)
- ③ 住居斡旋・契約代行

オプション: 安心プラン * 料金はプログラム期間により異なりますので、事前にご確認下さい。

- ④ フランクフルト空港での出迎え
- ⑤ 現地オリエンテーション(日本人コーディネーター)
- ⑥ 緊急時 24 時間電話ホットラインサポート

ビザ要件	参加期間	申請方法
観光(ビザなし)	1~11 週間	日本国籍の方は観光でシェンゲン協定国に 90 日以内滞在可能です。
WHビザ	12~24 週間	日本のドイツ大使館で申請。

参加条件

- ◆ 各プログラム紹介ページに掲載している研修先は、過去に受け入れ実績のある研修先で、あくまでもサンプルとして掲載しておりますので、その研修先を指定してお申し込みはできかねます。参加者の語学力(ドイツ語及び英語)、希望するプログラムの学習歴や経験により、希望する時期と期間に受け入れ可能な研修先をリサーチし、手配することになります。
- ◆ ドイツ語の基礎レベル。全くの初心者では現地でのドイツ語研修を受講して頂きます。

ヨーロッパ・インターンシップ・プログラム

アート・ファッション・音楽・工芸・料理と魅力いっぱいのヨーロッパでインターンシップ！！

「芸術とグルメの国フランス」

「ヨーロッパ経済を牽引し、最先端の技術とマイスターの国ドイツ」

「世界的な流行を生み出すファッションと工芸の国イタリア」

開始日	随時：オーダーメイドで手配しますので、開始日と期間をご相談下さい。 但し、夏のバカンス時期とクリスマス休暇時期に開始は難しいケースもあります。
参加条件	① 年齢：20歳以上（ワーキングホリデーの方は30歳まで） ② 学歴：高卒以上 ③ 職歴（アルバイトを含む）：インターンシップに関連する職歴がある方。 ④ 語学力：会話～ビジネスレベルの語学力（フランス語・ドイツ語・イタリア語） ※ 語学力が低い方は語学研修付プランをご検討下さい。 ※ 先ずは履歴書を添付メールでお送り下さい。どのような職種でインターンが可能かどうかを判断します。

フランス

職種	ホテル／貿易関係／モード関係／レストラン（サーバー）／旅行会社／一般企業							
ロケーション	パリ・ボルドー・カンヌ・ニース・リヨン・モンペリエ							
プログラム費用	4週間	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）	¥200,000	¥260,000	¥320,000					
WHビザ	研修先紹介（スタージュ）			¥360,000	¥440,000	¥500,000	¥560,000	¥620,000
	就労先紹介（契約スタッフ）			6ヶ月以内 ¥150,000 6ヶ月超 ¥200,000				

ドイツ

職種	ホテル／貿易関係／パン屋さん／お菓子屋さん／レストラン（サーバー）／旅行会社／一般企業							
ロケーション	ベルリン・ミュンヘン・フランクフルト・ブレーメン・ハンブルグ							
プログラム費用	4週間	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）	¥200,000	¥240,000	¥280,000					
WHビザ				¥320,000	¥360,000	¥400,000	¥440,000	¥480,000

イタリア

職種	ホテル／貿易関係／モード関係／革製品／レストラン（サーバー）／旅行会社／一般企業							
ロケーション	ローマ・ミラノ・フィレンツェ							
プログラム費用	4週間	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）	¥200,000	¥280,000	¥340,000					
学生ビザ				¥400,000	¥500,000	¥600,000	¥700,000	¥800,000

費用に含まれるもの

- ① 手続き料／国際通信費
- ② 書類作成サポート
- ③ 出発前オリエンテーション
- ④ WHビザ申請サポート
- ⑤ 研修先手配料
- ⑥ 現地コーディネーターによる研修期間中のサポート

費用に含まれないもの

- 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ビザ申請に関わる諸費用
- ④ 住居手配料：アパート・シェアまたはホームステイ
- ⑤ 滞在費
- ⑥ 語学研修費用（オプション）

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⇒参加申込み
3. 必要に応じて現地コーディネーターとの電話/スカイプ・インタビュー
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⇒インターン契約書の発行
6. 航空券及び海外旅行保険の手配⇒WHビザ申請
7. 出発前オリエンテーション⇒ご出発
8. 語学研修開始⇒語学研修終了
9. 研修地へ移動⇒住まいへ入居
10. インターンシップ開始⇒インターンシップ修了⇒修了証発行



ドイツ有給ホテル・インターン(WHビザ対象)

- ★ ヨーロッパの文化と経済の中心ドイツは地域・都市ごとに個性的な町がたくさん！更にインターン先ホテルも古城ホテルから国際チェーンの5つ星ホテルまでタイプも様々！
- ★ ホテル業界での経験を積み、国際的ホテルエとしてのキャリアアップにつながり、また英語&ドイツ語を実践で習得できる！



ロケーション	ドイツ全土:エリアの指定は受け付けておりません。 都市部(ベルリン/フランクフルト/ミュンヘン等):英語・ドイツ語ともB2以上の語学力が要求され、宿舎は提供されません。 観光地(ロマンチック街道/ルベン街道/ライン川/シュバルツバルド/バルト海) ※従業員宿舎を希望される方は地方の観光地のホテルを手配しますので、エリアはオープンにお考え下さい。					
就労先ホテル	3・4・5つ星クラスの国際チェーンホテル/ドイツ系チェーンホテル/独立系ホテル。 *Marriott *Holiday Inn *Best Western *Relais & Chateaux *Ramada *Le Meridien *Dollenberg *Strandhotel *Romantik Hotel *Mercue *Intercity *Hilton *Novotel *Ibis *Morada *LAMM					
開始日	随時。但し、オフシーズン(11月~1月)は採用が少なくなります。					
参加条件	① 年齢は20歳~30歳で、高卒以上の学歴。 ② 職歴及びインターン開始時点での語学力:以下をご参照下さい(あくまで目安です)。 ③ ワーキングホリデー・ビザを取得できる方(3ヶ月以内はビジター)					
雇用形態	期間	ビザ	ホスピタリティ経験	英語	ドイツ語	給料
短期インターン	3ヶ月以内	ビジター(観光)	1年以上	B2	B1	無給
長期インターン	6~12ヶ月	WHビザ	2年以上	B2	B1	研修手当:月€800~€1,000
契約スタッフ	6~12ヶ月	WHビザ	2年以上	B2	B2	給料:月€1,280~€1,500
ポジション	*フロント *ハウスキーピング *シェフ *キッチン・ヘルプ *レストラン *カフェ/バー *バンケット ローテーション制:語学力と経験を考慮しますが、ハウスキーピングやキッチン・ヘルプから始めるケースが多いです。					
就労条件	① 就労時間:シフト制で週35~40時間程度の就労(シーズンやホテルにより変動有り)。 ② 収入(4週間当り):経歴・ホテル・シーズンにより雇用形態が異なります。 インターン(固定給制):手当月€800.00~€1,000.00 *金額はホテルと経歴により変動があります。 契約スタッフ(時給制):時給€9.35×週35~40時間×4週間=€1,309.00~€1,496.00(税引前) ※一般的に日本人応募者は語学力の問題があり、通常インターンでの採用(固定給)となります。 ③ 従業員宿舎(相部屋) *月€500.00~€700.00が給料より天引き *宿舎が提供されるのは観光地・リゾート地のホテルのみです。都市部のホテルはシェア(家賃自己負担)。 ④ 食事:基本的に勤務中の食事が支給される(ホテルによっては毎2~3食)。 ⑤ 制服支給					
手続きの流れ	1.書類審査:①CV(英文履歴書、写真貼付) ②カバーレター 2.参加申込み:①参加申込書 ②パスポート・コピー ③申込金のお支払い 3.ホテルのマネージャーとのインタビュー(電話・スカイプ)⇒就労ホテル決定!ホテルからの Offer Letter 4.渡航手配:航空券及び海外旅行保険⇒WHビザ申請⇒ビザ受領 5.出発前オリエンテーション⇒出発!⇒ドイツ入国⇒住居へ移動 6.ホテルでのオリエンテーション(契約書にサイン)⇒ホテル就労開始!! ⇒住民登録及び銀行口座開設					
プログラム費用	短期インターンシップ:¥200,000 長期インターンシップ:¥360,000					
	費用に含まれるもの			費用に含まれないもの		
	① 就労先手配に関わる諸手続き/国際通信費 ② 英文書類の作成/WHビザ申請サポート ③ 出発前オリエンテーション ④ ホテルのリサーチ及び面接設定 ⑤ ホテルからの Jof Offer Letter ⑥ 滞在先の手配サポート			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ビザ申請に関わる費用 ④ 現地移動交通費 ⑤ ホテル再手配料:¥80,000(ホテルの移動を希望する方) ⑥ オプション:語学研修(手続き料無料)		



フランス有給ホテル・インターンシップ (WHビザ)

- ▶ フランスの高級ホテルで、ホスピタリティ・スキルを習得し、ホテル業界でのキャリアアップにつなげる！
- ▶ 宿舍付のホテルがメインなので、物価の高いフランスでも経済的に生活できる！
- ▶ ヨーロッパ系を始め多国籍スタッフとの一緒に仕事環境で、しっかりフランス語・英語を習得！

参加条件	① 年齢：18歳以上の学生または社会人 ② WHビザを取得できる方。 ③ インターン開始時にフランス語の語学力が中級以上 (B1)。 ④ 接客経験のある方が望ましい。				
インターン先	3つ星～5つ星ホテルまたはミシェラン星付レストラン・ホテル				
参加時期	夏季：4月～9月 冬季：12月～4月 * 通年で募集していますが、シーズン当初の開始が望ましい。				
エリア	基本的にリゾート地のホテルです (エリアの指定は不可)。 Rhône-Alpes, Provence-Alpes, Côte d'Azur, Corse Guadeloupe, Martinique 等				
参加期間	4～12ヶ月間。長期でお申込みの場合、2ヶ所でのインターンになる可能性があります。				
採用条件	ポジション	語学力 (目安)	経験 (目安)		
	ハウスキーピング	フランス語 A2 以上	不問		
	料飲スタッフ	フランス語 B2 以上 + 英語 B2 以上	レストラン経験 2 年以上		
	レセプション	フランス語 C1 以上 + 英語 B2 以上	ホテル経験 2 年以上		
就労条件	契約スタッフ		研修生 (スタージュ)		
就労時間	週35時間～39時間程度		基本的に週35時間		
住まい	社員寮 (相部屋) * 寮費は天引きされる。		社員寮 (相部屋) が無償で提供される。		
食事	勤務中の食事を支給 (ホテルにより3食)。		勤務中の食事を無償で支給 (ホテルにより3食)。		
給料	月収約€1,600 (時給€10.15 × 週39時間換算) 寮費・食費・所得税が給料より天引きされる。		研修手当月€577.00		
語学研修	✦ フランス語研修付プランは、リヨンの語学学校 Institut Lyonnais でのフランス語研修 (週20レッスン) & ホームステイ (個室・朝夕2食) 2週間のプランです。また、ご希望の語学学校を手配します。 ✦ 渡航前研修としてフランス語専門オンラインスクール (特別価格で提供) を紹介しております。 アンサンブル アン フランセ http://ensemblefr.com/ * 入学金免除・受講料割引				
プログラム費用	フランス語研修	ホームステイ	語学力	インターン期間	プログラム費用
プランA	なし	なし	B1以上	4～6ヶ月間	¥320,000
プランB	なし	なし	B1以上	7～12ヶ月間	¥400,000
プランC	4週間	4週間	A2以上	4～6ヶ月間	¥520,000
プランD	4週間	4週間	A2以上	7～11ヶ月間	¥600,000
費用に含まれるもの			費用に含まれないもの		
① 手続き料 / 国際通信費 / 書類作成サポート ② 渡航手配 / 出発前オリエンテーション / WHビザ申請サポート ③ 就労先ホテル手配料 ④ 現地オリエンテーション / インターン期間中のサポート ⑤ 語学研修付プラン (プランCD) : Institut Lyonnais ● 入学金・授業料 (週20レッスン) ● ホームステイ代 (朝夕2食)			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ビザ申請諸費用 : 健康診断・交通費 ④ フランス国内移動交通費 ⑤ フランス語研修追加 ⑥ オプション : フランス語オンライン・スクール ⑦ ホテル再手配料 (2ヶ所目) : ¥160,000		
手続きの流れ	1. 書類審査 : 日本語履歴書で参加資格を判断します。 2. 参加申込み : ①申込書 ②CV (英文及び仏文履歴書) ③顔写真 ④プログラム同意書 3. プログラム費用申込金のお支払い (50%) 4. 現地コーディネーターとのインタビュー : 語学力とスキルを診断します。 5. 航空券及び海外旅行保険の申込み⇒WHビザ申請 6. プログラム費用残金のお支払い (3ヶ月前・50%) 7. ホテルとの面接⇒採用決定⇒オファーレター 8. 出発前オリエンテーション⇒出発! ⇒リヨン到着⇒ホームステイ開始 9. 現地オリエンテーション⇒フランス語集中コース 10. ホテルへ移動⇒インターン開始!				



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(29 歳までに要申請)。 ③ 初級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☆ *GOURMARD *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>> *Pierre Herme *Stohrer *Patisserie de l' Eglise *Carl Marletti *Kubler *Ble Sucre *Pain de sucre *Gerard Mullot *Laurant Duchene *Delicabar *Arnaud Larher <<ショコラティエ>> *Patrick Roger *Jean-Charles Rochoux *Bernachon 製パン研修 *KAYSER *Le Boulanger de Monge *Le grenier a pain *Du Pain et des Idees *L' autre Boulanger *Zunic ※ 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 月€577程度の手当	ホームステイ(個室・朝食、自炊可)/アパート				勤務中の食事 研修先によっては3食支給	
地方		レストラン: 社員寮(相部屋) 製菓・製パン: 自己負担					
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	① 手続き料 ② 仏文書類作成サポート ③ WH ビザ申請書類作成代行 ④ 出発前オリエンテーション ⑤ 登録料 ⑥ 研修先手配料 ⑦ 研修協定書発行 ⑧ 現地コーディネーターによる研修期間中のサポート			費用に含まれないもの 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 ¥20,000/ホームステイ代 4 週間€840. 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⇒正式申込み: ①参加申込書の提出 ②申込金(プログラム費用の50%)のお支払い 3. 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。 4. プログラム費用残金のお支払い 5. 研修協定書の発行⇒サイン 6. 航空券及び海外旅行保険の手配 7. WH ビザ申請⇒出発前オリエンテーション⇒ご出発 8. 語学研修開始⇒語学研修終了⇒研修地へ移動⇒住まいへ入居 9. フランス料理・パティシエ・製パン研修開始!						



短期パティシエ研修（お菓子作り体験プログラム）

- お菓子作りが出来るホームステイ、お菓子作りが初めての方でも安心して楽しく学べます。
- お菓子作りが好きな方、本当においしいお菓子作りの基礎を丁寧に教えます。
- フランス菓子の基本を楽しみながら習得して下さい。フランスでホームステイをしながら、季節のお菓子作りましょう♪
- 季節のフルーツをマルシェと一緒に買い物や有名なパティスリー巡り等のアクティビティも満喫して下さい。

ロケーション	フランス・ロワール地方、アンジェの中心街から約 5km（車で 10 分程度）のブーシュメヌ(Bouchemaine)という閑静な町にあります。アンジェは自然豊かな芸術の街なので、フランスの自然とアートに触れることができます。
研修先	La chambre de Keiko 暖炉のあるフランスのごく一般的な家です。家の敷地は世界遺産ユネスコの区域に指定されているため、南側周辺は手つかずの自然が広がります。リビングやバルコニーからはメヌ川を見下ろせ、時々庭には可愛いリスが、遠くにはキツネやシカも訪れます。小鳥のさえずりを聞きながら緑いっぱいの自然をお楽しみ下さい。
講師	Ms. KIKUCHI Keiko 1997 年フランス菓子学校 Le Cordon Bleu の上級コース(PÂTISSERIE SUPÉRIEURE)ディプロム取得。その後、東京フランス料理店にてシェフパティシエのアシスタント兼スークレテールを経験。フランス人のご主人とアンジェ郊外のお宅に住まれ、ホームステイ先を提供し、お菓子教室を運営しています。

お菓子作りレッスン

フランス菓子の基礎をベースに季節に合わせたお菓子を作ります。初心者の方も分かりやすいようにレッスンは実習型です。
1 レッスン約 3 時間（準備・下ごしらえ・後片付けを含む）× 週 4 レッスン=週 12 時間



お部屋: *ダブルベッド *クローゼット *ワードローブ *デスク *イス ※部屋のタイプにより異なります。



食事	朝食:フランス式 昼食:レッスンで作ったお菓子でティータイム 夕食:フランス家庭料理			
フリータイム	フリータイムにはホストと一緒にスーパーやマルシェへ買い物に出かけたり、アンジェ市内の美術館や歴史的建造物を見学してみたいは? フランスの食について関心があれば、マルシェの様々な食材を見て歩いたり、食材店・パティスリー・パン屋さん・チーズ屋さんを巡るのもお勧めです。アンジェ郊外にも見どころ多く、ソミュールやナントまでは電車で約 30 分、気軽に行くことが可能です。 オプション: ロワールの古城、ソミュール、ゲランドの 1 日観光、ブルターニュへのツアー			
プログラム費用	1 週間	2 週間	3 週間	4 週間
4 月~9 月	¥180,000	¥300,000	¥420,000	¥520,000
10 月~3 月	¥194,000	¥328,000	¥460,000	¥596,000
冬の特別お菓子レッスン		10 月・11 月:レッスン 4 回+1 日エクスカーシオン		1 週間 ¥220,000

費用に含まれるもの *お菓子の種類により費用が異なります。

- ① 手配料
- ② レッスン代:週 4 日 4 レッスン(1 回約 3 時間)
- ③ 教材費・食材費
- ④ ホームステイ代(個室)
- ⑤ 食事代:朝食・夕食
- ⑥ 渡航前オリエンテーション

費用に含まれないもの

- ① 航空券代
- ② 海外旅行保険料
- ③ パリ CDG 空港⇒アンジェ間移動交通費:片道約 ¥20,000
CDG 空港での乗り継ぎサポート+TGV チケット
- ⑦ オプション・ツアー代:ご相談下さい。
- ⑧ お出かけの際の交通費・外食費

フランス花留学(フラワーショップ研修)

フラワーアレンジメントの本場フランスに留学し、プロの技を学びましょう。フランス花研修生随時募集中。

- フランスの花業界をリードするフローリストの協力の元で企画された、一流のフローリストになるための研修プログラムです。
- 著名なフローリストを数多く輩出するパリ(または地方都市)で修行し、フランスのフラワーアレンジメントの真髄を学びましょう!
- フランスに流れる歴史と文化を学ぶ本格的なプロの花研修コースです。

参加条件	① 年齢:20歳以上 ② ビザ:3ヶ月以上のコースはWHビザを取得できる方(29歳までに要申請)。 ③ 研修開始時点で中級下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 お花に関する勉強またはお花屋さんでの職務経験のある方。
研修先(一例)	パリ市内・郊外または地方都市のフラワーショップを研修先としてご紹介。 *Sebastien Mengozzi *Varda *Hysope & cie *Stephane Chapelle *Vertumne *Odolantes *Un jour de fleurs *Baptiste *Ryu KUBOTA *Pascal Mutel *Atlier Floral Odeon *Floraison *Monceau Fleurs *Eric Chauvin *Rosa Unica *Floranges

※ 上記のいずれのショップも花に携わる方々にとっては憧れのフローリストで、お花の雑誌でパリ特集を組めば必ず取り上げられる超有名店ですが、募集枠とシーズンにより採用状況は異なります。

※ 研修先の決定は履歴書を提出し、最終的に現地コーディネーターに一任するものとしますので、他のショップの可能性もあり、事前の確約はできません。



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(休日は研修先により異なる) *12週間以上は複数の研修先の可能性があります。						
	手当		住まい		食事		
パリ市内・近郊地方	ビジター:基本的に無給 WHビザ:月€577程度の手当(24週間以上)		ホームステイ(個室・朝食、自炊可) ゲストハウス/アパート		基本的になし		
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 ② 仏文書類作成サポート ③ ビザ申請書類作成代行 ④ 出発前オリエンテーション ⑤ 登録料 ⑥ 研修先手配料 ⑦ 研修協定書発行 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 ビザ申請諸費用:健康診断書 ④ 現地移動交通費 ⑤ 住居費(パリ):手配料¥20,000 ⑥ ホームステイ代 4週間€840/ゲストハウス(ドミトリー)月€600 ⑦ オンライン・フランス語講座 ⑧ 語学研修費用(オプション)

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⇒正式申込み:①参加申込書の提出 ②デポジット(50%)のお支払い ③応募用履歴書 3. 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。 4. プログラム費用残金のお支払い⇒研修協定書の発行 5. 航空券及び海外旅行保険の手配⇒WHビザ申請 6. 出発前オリエンテーション⇒ご出発 7. 語学研修開始⇒語学研修終了⇒研修地へ移動⇒住まいへ入居 8. フラワーショップ研修研修開始!
---------------	--

パリ長期花研修体験談

研修先:セバスチャン・マンゴジ 研修期間:2008年2月01日~2008年7月31日

この研修先を選んだ理由は、雑誌を見てパリの花屋で技術的なものや彼のスタイルなど、自分の求めている店だったからです。雑誌にはパリの花屋がかなり誇張されて書かれていて、パリに来てがっかりした花屋も多かったが、セバスチャンだけは本物だと思いました。研修内容は花束・アレンジの製作・水揚げ・花の手入れ・器洗い・接客・店番などで、日本の花屋と同じように仕事をさせてもらえました。

今回の研修についての感想は、研修中はお給料が出ないが、その分時々本人から教えてもらえ、非常に有意義な経験をさせて頂きました。セバスチャンは作るものに妥協がなく、プロとしての厳しいところもあるが、仕事ができる人に対しては認めてくれます。

将来の目標は日本で花屋を持ちたいと思います。人に教えるのも好きなので、レッスンなども行っていきたいです。フランス語を活かせるように、フランス人フローリストとも交流を持ち続けていきたいです。

フランス日本語エクステンジ&日本語教師アシスタント・プログラム



- ✦ フランスはヨーロッパでも日本文化に関心を持っている人が多く、日本語を学んでいる人口が多い！
- ✦ 日本語教師経験者、日本語教師に興味を持っている方には指導経験を積める！
- ✦ 日本語を教えることにより、フランス語の語学力もアップ！
- ✦ エクステンジ・プログラムにより、滞在費用も抑えられる！

ロケーション	パリ市内・郊外
参加条件	① 18歳～77歳の男女、高校卒業以上の学歴。犯罪歴がなく、非喫煙者。 ② 日本語指導歴：日本語教師としての経験は問わず、個人的な日本語教師のボランティアでも結構です。 ③ フランス語中級レベル：仏検3級レベル程度。コミュニケーション能力重視
フランスの日本語教育環境	フランスはヨーロッパ内では日本に芸術的・文化的側面から日本に興味を持っている人が多い国と言えます。一般的にフランスでは初等・中等教育(小・中学校)での外国語導入の振興に力を入れており、またフランス各地の大学・中等教育段階では、第1、第2、第3外国語として日本語を選択することが可能にはなっています。また、私立の日本語スクールや日仏文化交流団体など民間レベルで日本語や日本文化を習う機会が増えてきております。将来の仕事での必要性から日本語を学習するというよりは、日本のポップカルチャーに刺激され、日本の文化的側面から日本語に興味を持っている人が大半なため、アシスタント教師含め日本語教師の役割は、「日本語の文法を教える」というよりは、まずは「日本の文化を教える」ということに重点が置かれます。フランスで文化的交流を果たしたい方には申し分のない環境と言えます。

プログラム	研修先	滞在方法
日本語エクステンジ	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 日本語を学んでいるホストファミリーの親または子供 ➢ 日本語クラスのあるエリア内の学校 	ホームステイ(個室・3食):無償提供
日本語教師アシスタント	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 日本語学校 ➢ 日本人学校 ➢ 日本語クラスのある学校(小・中・高校・大学) 	ホームステイ/ゲストハウス:手配料¥15,000 ホームステイ(個室・朝食・自炊可):月€850 ゲストハウス(ドミトリー・共同キッチン):月€590

ビザ	<ul style="list-style-type: none"> ● 不要:観光での入国のため90日以内の滞在で、往復航空券が必要。 ● ワーキングホリデー・ビザ 	
手続きの流れ	<ol style="list-style-type: none"> 1. カウンセリング:日本語履歴書を提出し、参加資格を確認します。 2. 参加申込み:①参加申込書 ②申込金 ③パスポート・コピー 3. 必要書類の提出 ①CV(仏文履歴書) ②日本語指導のレファレンス *他の書類は指示します。 4. 研修先の確定 *日本語教師アシスタントは滞在先を手配します。 5. プログラム費用残金のお支払い 6. 渡航手配(航空券・海外旅行保険) 7. 出発前オリエンテーション 8. 出発⇒パリ到着⇒滞在先へ移動 9. 日本語エクステンジ/日本語教師アシスタント開始! 	

プログラム費用	日本語エクステンジ	日本語教師アシスタント
4週間	¥180,000	¥160,000
8週間	¥240,000	¥180,000
12週間	¥280,000	¥220,000
16週間	¥320,000	¥260,000
20週間	¥360,000	¥300,000
24週間	¥400,000	¥320,000

費用に含まれるもの	<ol style="list-style-type: none"> ① 手続き料 ② ホームステイ手配料 ③ 渡航手配 ④ 出発前オリエンテーション ⑤ 空港出迎え ⑥ 現地オーペア・エージェントによるサポート 	<ol style="list-style-type: none"> ① 手続き料 ② 登録料 ③ インターン先手配料 ④ 渡航手配 ⑤ 出発前オリエンテーション ⑥ 現地コーディネーターによるサポート
-----------	--	---



フランス・オーペア・プログラム



ロケーション	パリ郊外				
仕事内容	* 子供と遊ぶ * 着替え * 食事を与える * お風呂に入れる * スクールへの送迎 * 簡単な家事 * 部屋の掃除とベッドメイキング				
ファミリーより提供されるもの	◆ 個室 ◆ 3食 ◆ お小遣い				
プログラム概要	サマー・オーペア 観光関連(ホテル・レストラン・ショップ)に従事しているホストファミリーは夏の間仕事 が忙しく、オーペアを必要としています。自宅での世話だけでなく、夏休み中に祖父母 の家に滞在し、子供の面倒を見るケースもあります。 就労時間: 週30~45時間 お小遣い: 週€80.00~€120.00				
	長期オーペア ホストファミリーは子供のスクール・イヤー(9月~6月)に合わせて、オーペアを必要と しています。理想的なタイミングは8月末から7月初旬ですが、通年で受入れ可能。 就労時間: 週30時間の仕事+週2回のベビーシッティング お小遣い: 週€80.00 語学研修: パリ市内・郊外の語学学校でフランス語レッスン最低10時間受講します。				
参加条件	① 18歳以上28歳未満の独身女性 ② 非喫煙者 ③ ベビーシッターの経験有り(家族の方の証明が必要です) ④ フランス語レベル中級以上: コミュニケーション能力重視 ⑤ 子供が好き、面倒見がいい、きちんと家事をこなせる、責任感の強い方。 ⑥ 長期オーペア希望者は9月初旬より最低8ヶ月の参加が理想ですが、1年間の滞 在できる方は通年で受け付けます。				
ビザ	オーペア(住み込み言語習得者)ビザ 語学学校入学許可証とDIRECCTE(労働基準監督署)からの受入れ証明書が必要となります。				
スケジュール (サンプル)	月~金: 7:30am~8:30am: 着替え/朝食の準備/スクール 8:30am~4:20pm: フランス語レッスン/フリータイム 4:20pm~7:30pm: スクールに出迎え/子供の世話/夕食を一緒に 土: 朝は子供の世話、その後フリータイム 日: 終日フリータイム				
ファミリーの タイプ	<ul style="list-style-type: none"> ● 共働きの両親と子供2~3人 ● 母親は働いていないが、子供が3人以上。 ● シングル・マザー 				
手続きの流れ	1. カウンセリング: 日本語履歴書を提出し、参加資格を確認します。 2. 参加申込み: ①参加申込書 ②申込金¥100,000(プログラム費用の一部) 3. 必要書類の提出: ①Registration Form ②Accord Au Pair France ③顔写真2枚 ④フォト・アルバム ⑤無犯罪証明書 ⑥パスポート・コピー ⑦ファミリー宛の仏文レター ⑧運転免許証のコピー ⑨健康診断書 ⑩最終学歴英文卒業証明書 ⑪チャイルドケア・レファレンス2通 ⑫キャラクター・レファレンス1通 4. FEE-REVÉE(政府公認オーペア・エージェント)がファミリーのプレースメント手続きを進めていきます。 5. 候補のファミリーとのインタビュー(必要に応じて)⇒ファミリー決定 6. 入学許可証及びDIRECCTEからの受入れ証明書の発行 7. オーペア・ビザの申請(東京のフランス大使館約2週間) 8. 渡航手配(航空券・海外旅行保険) 9. 出発前オリエンテーション 10. 出発⇒パリ到着⇒ホストが出迎え 11. オーペア&フランス語研修開始! 12. 移民局での滞在許可証の申請				
プログラム	開始時期	期間	語学研修	ビザ	プログラム費用
サマー・オーペア	6月・7月	2~3ヶ月間	なし	不要	¥250,000
長期オーペア	通年	8~12ヶ月間	8~9ヶ月間	オーペア・ビザ	¥480,000
費用に含まれるもの			費用に含まれないもの		
① 手続き料/国際通信費 ② オーペア手配料/受入れ証明書の取得 ③ 出発前サポート/渡航手配/出発前オリエンテーション ④ 入学金・フランス語研修費用 ⑤ 空港出迎え ⑥ 現地オーペア・エージェントによるサポート			④ 航空券代 ⑤ 海外旅行保険料: 原則当センターにて加入 ⑥ 仏文書類の翻訳代: 内容と枚数による ⑦ オーペア・ビザ申請料€99.00 ⑧ 現地での交通費 ⑨ 現地移民局での滞在許可証申請に関わる諸費用		

マルタ・インターンシップ・プログラム(英語研修&インターンシップ)

Work & Study 英語研修&インターンシップ

- 学生ビザで長期インターンが可能！英語力と経験を活かしてリゾート地で働く！
- 4ヶ月以上のコースの参加者は学生ビザでも週20時間まで就労可能なので、アルバイトで生活費を抑えられる！
- 格安の宿泊先が提供され、経済的に留学生活を送ることができます！
- 学生でも参加できるインターンシップ・プログラムで、卒業後の就職に活かせる！

インターン先 ホテル/リゾート施設/レストラン/旅行会社/ショップ/IT企業/メディア/語学学校/ビジネス関連/チャリティ・ショップ

語学学校 Chamber College: Gzira に位置している語学学校で、夏季には最大 350 名の学生が在籍する中規模校。マルタ大学近隣に位置し、アカデミックで落ち着いた雰囲気、学習環境で、近くに大きなスポーツセンターがあります。最寄りのバス停までも徒歩 5 分とアクセスが良く、滞在先からの通学や市街地へのお出かけにも便利な立地です。世界各国から学生が集まっており、約半数がヨーロッパ諸国出身者で、その他アジア、南米、中東、アフリカからの学生もバランスよく在籍しているため、インターナショナルな環境で学習することができます。教師陣は英語教育の経験が豊富なプロフェッショナルばかりで、そのクラスの学生のレベルに応じて効果的な指導を行っています。



英語研修

コース: General English 入学日: 毎週月曜日
 時間割: 月～金午前中(週 15 時間) レベル: 初級～上級まで 6 レベル
 英語研修期間: 4 週間～48 週間 * 24 週間受講の学生は 4 週間の休暇を取得可能です。
 当校の一般英語コースでは、会話力を向上させることを第一に、リーディングやリスニング、ライティング、スピーキングすべてを学べるようなカリキュラムを構成しています。これら 4 技能を学習しながら、文法や発音、単語も習得できるため、効率的に総合的な英語力を身に付けられます。指導方法にバリエーションを持たせるため、教材も日々新しいものを使用しており、トピックも学生が興味のある時事的なトピックを用いているためより実用的な内容を学ぶことができます。

就労条件

- ◆ インターン期間: 4～48週間 * 開始時期と期間のリクエストは可能です。
- ◆ 勤務時間: 月～金の午後・夕方・夜間・週末(週15～30時間)
基本的に英語研修と同時進行で、時間帯は研修先により異なります。
- ◆ 給料: 無給。レストランやホテルは食事を支給してくれるケースがあります。
- ◆ アルバイト: 英語研修16週間以上をお申込みの方は学生ビザで週20時間の就労が可能です。

滞在方法

ホームステイ(朝2食): シングル週€220.00 ツイン€175.00 夏期追加料金週€40.00～€45.00
 アパート・シェア: シングル週€205.00 ツイン週€135.00 トリプル週€120.00 夏期追加料金週€45.00～€85.00
 ※プログラム費用はアパート・シェアのツインで計算しております。夏季追加料金(6/19-9/8)が発生します。

手続きの流れ

- 書類審査: 日本語履歴書で参加資格を判断します。
- 参加申込み: ①申込書 ②CV(英文履歴書) ③顔写真
- プログラム費用申込金のお支払い。
- 語学学校・滞在先・インターン先の手配⇒プログラム費用残金のお支払い
- 航空券及び海外旅行保険の手配⇒出発前オリエンテーション⇒出発!
- 出発⇒マルタ到着(空港で短期入国ビザを取得)⇒空港出迎え⇒住居に移動。
- 入学⇒英語研修開始⇒現地移民局にて外国人登録と学生ビザ取得(3ヶ月以上)。
- 現地オリエンテーション⇒インターン開始
- インターン終了⇒レファレンスレター

研修期間

4 週間 8 週間 12 週間 20 週間 24 週間 32 週間 40 週間 48 週間

プログラム費用 €2,000.00 €3,050.00 €4,100.00 €5,700.00 €6,700.00 €8,600.00 €10,400.00 €12,300.00

費用に含まれるもの

- ① 手続き料/国際通信費/英文書類作成サポート
- ② 渡航手配(航空券・保険)/出発前オリエンテーション
- ③ 入学金・授業料(週 15 時間)
- ④ インターン手配料: 1ヶ所(24週間以上は 1 or 2ヶ所)
- ⑤ インターンシップ修了証
- ⑥ アパート・シェア宿泊代(2人部屋)
- ⑦ 空港送迎(片道)
- ⑧ 現地サポート(日本人コーディネーター)

費用に含まれないもの

- ⑦ 航空券代
- ⑧ 海外旅行保険料: 原則当センターにて加入。
- ⑨ 食費(自炊)
- ⑩ 授業料夏季追加料金(6/19-9/08): 週€35.00(24週以上免除)
- ⑪ 滞在先夏季追加料金(6/19-9/10): 上記ご参照下さい。
- ⑫ 現地交通費(通学・通勤)
- ⑬ アクティビティ・エクスカージョン
- ⑭ インターン先変更または追加手配料: €500



スペイン・インターンシップ(ホテル&ビジネス)

- WHビザ・学生ビザでの長期インターンが可能なプログラム！ロケーションはスペイン全土を網羅。
- 経歴・語学力と希望職種に応じて、あらゆる分野でのインターンシップが可能！
- ホテル・インターンは部屋・食事が提供されるので、経済的に滞在できる！

参加条件	① 年齢:18歳以上 ② 学歴:大学・短大・専門学校生または卒業生、高卒の方は1年以上の職歴のある方。 ③ 語学力:中級以上のスペイン語の語学力(コミュニケーション能力重視)。 * 英語力がある方は採用に有利です。 ④ インターン希望職種に関連する職歴(アルバイトを含む)。
ロケーション	スペイン全土:マドリード /バルセロナ/グラナダ/アリカンテ/マラガ/ビトリア エリアのリクエスト(第3希望)は可能ですが、業種・職種・時期により手配状況は異なり、また参加者の経歴と語学力で判断されるので、事前に保証することはできません。
語学研修	都市により語学学校を指定しております。
参加期間	3ヶ月~12ヶ月間 *オプションで延長可能。

ホテル・インターンシップ ホテル・インターンシップの資料をご参照ください。

インターン先	4つ星以上のホテル
ポジション	客室部門:フロント/ハウスキーピング/ベル/コンシェルジュ 料飲部門:レストラン/バー/カフェ/バンケット 管理部門:マーケティング/経理/人事
就労条件	◆ 就労時間:週40時間 *ホテルやポジションにより異なり、シーズンにより変動あり。 ◆ 食事:3食支給(ホテルによっては勤務中のみ) ◆ 住居:従業員宿舎を無償で提供します(相部屋)。 ◆ 給料:基本的に無給。ホテルによってはお小遣い程度の手当を支給してくれるところもあります。

ビジネス・インターンシップ

インターン先	経営/貿易/輸入・輸出業務/会計・財務/マーケティング/広報/観光 /宣伝/オフィス業務 その他希望の職種をご相談下さい。
就労条件	◆ 就労時間:週40時間 休日は企業により異なる。 ◆ 給料:基本的に無給ですが、企業によっては食事やお小遣いが出る可能性があります。 ◆ 部屋と食事:基本的に自己負担です。ロケーションによっては滞在先を手配します。

プログラム費用	3ヶ月間	4~6ヶ月間	7~9ヶ月間	10~12ヶ月間
ビザ	€2,000			
WHビザ	€2,000	€2,600	€2,800	€3,000

費用に含まれるもの

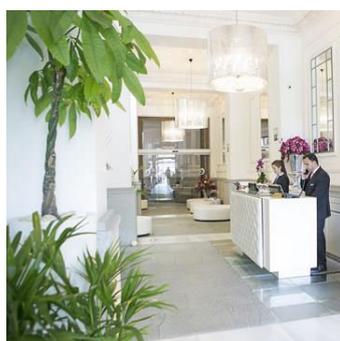
- ① 手続き料・登録料
- ② 英文・西文書類作成サポート
- ③ ホテル手配料
- ④ インターンシップ参加費用
- ⑤ ビザ申請サポート
- ⑥ 出発前オリエンテーション
- ⑦ 現地サポート(アリカンテ・オフィスにて日本語対応)

費用に含まれないもの

- ① 航空券代
- ② 海外旅行保険料
- ③ ビザ取得費用:健康診断・NIE申請料・大使館までの旅費(2回)
- ④ 現地移動交通費
- ⑤ 語学研修費用:手続き料無料
- ★ インターンシップと語学研修のセット割を提供しておりますので、語学学校についてはご相談ください。

手続きの流れ

1. 書類審査:日本語履歴書
2. 参加申込み:①参加申込書 ②パスポート・コピー ③英文または西文履歴書
3. デPOSITのお支払い(プログラム費用の50%)
4. ホテル面接(必要に応じて)⇒ホテル決定⇒研修協定書⇒サイン
5. プログラム費用残金のお支払い(プログラム費用の50%)
6. WHビザ申請⇒約2ヶ月⇒ビザ受領⇒航空券の手配⇒出発前オリエンテーション
7. 出発!⇒スペイン到着⇒入国審査⇒宿泊先へ移動
8. スペイン語研修⇒インターン開始⇒インターン終了



マミ・カミッラは南イタリアのソレント(正確にはその隣町のサンタニェッロ)にある宿泊施設兼料理教室です。家族経営の親しみやすい雰囲気、のどかな南イタリアの田舎で滞在を楽しみながら本格的なイタリア料理も学ぶことができます。シェフのビアージョはイタリア以外にもロンドン、デュッセルドルフなどヨーロッパ各地の有名ホテル・レストランで料理人を務めてきたベテラン。レッスンでは、英語とイタリア語で南イタリア料理の秘訣を丁寧に伝授してくれます。

学校の特徴 レッソンは昼食前または夕食前に行われ、その中で作った料理がそのままお食事となります。コースの受講者だけでなく、一般の宿泊客も一緒に食事をするのがこの特徴。大きなテーブルについてパーティー形式で食事をしますので、様々な国からの旅行者との触れ合いも楽しみの一つです。レッスンで扱われる料理は南イタリアの郷土料理が中心で、素材を生かしたシンプルさが特徴。敷地内の農園で取れた無添加の野菜・果物も材料として使用します。また、通常の料理だけではなく、ジャム作りや料理の保存法、市場での食材の選び方やチーズ工場見学など様々なオプションもアレンジ可能。この地域の食生活にまつわる知恵の全てを学んでいただくことができます。

野菜農園 新鮮な原料: 化学肥料を一切使わない果物・野菜農園: 当校は約3,000平方メートルの肥沃な土地に囲まれています。こののどかな庭園では、例えば他と比べるとできないほどの素晴らしい味、色や匂いを持つ野菜の栽培など、様々な種の地中海式農耕を実践することができます。野菜は、料理の準備のほんの少し前に収穫されます。これは種々の伝統料理を、新鮮な生の素材で作るという当校の基本概念を実践することでもあります。当校で生産するものは、すべて天然であり人口添加物、化学肥料は一切使っておりません。



メニューは本格的な南伊料理 広大な敷地はちょっとした農園 料理レッスンの様子。説明は簡単な英語とイタリア語

料理コース マミ・カミッラで開催しているコースは3種類で、時間数や内容が3段階に分かれています。短期間で徹底的に料理を学びたい方、あるいはフリータイムを生かして周辺の町の観光をしたい方など様々だと思いますので、ご希望やご予算に合ったコースをお選び下さい。

【オディリア・コース】(週 12 時間)

最も基礎的なコースで、週3回の料理レッスンが行われます。通常は月曜日、水曜日、金曜日の16:30から約4時間のレッスンとなります。申込者の多い場合、午前11時からのレッスンとなる場合もあります。レッスンのない日の夕食もコース料金に含まれます。

【ラウラ・コース】(週 20 時間)

オディリア・コースと同じ1回約4時間のレッスンが週5回、月曜日から金曜日まで行われます。扱われる料理の種類もオディリア・コースより多彩となり、より深く南イタリア料理に触れていただくことができます。

【カミッラ・コース】(週 24+6 時間)

最も時間数の多いコースです。1回約4時間、週6回(月~土曜日)の料理レッスンに加えて、週2回の特別プログラムが組まれています。特別プログラムの中では、料理の保存法やワイン、ジュース、ジャム、ソース、リキュール類の加工法など、食材にまつわるこの地方の伝統的な知恵を伝授します。

Neopolitan Pizza コース



Neopolitan Pasta コース



Neopolitan Patisserie コース



受講料	コース名	週のレッスン時間数	1週間	2週間	3週間	4週間
		オディリア・コース	12	€ 328	€ 602	€ 828
	ラウラ・コース	20	€ 433	€ 795	€ 1,093	€ 1,326
	カミッラ・コース	30	€ 583	€ 1,071	€ 1,471	€ 1,782
	ピザ	15	€ 480	€ 912	€ 1,340	€ 1,728
	パスタ	10	€ 480	€ 912		
	お菓子	10	€ 480	€ 912		
	ジェラート		3時間€ 70 12時間€ 328			

※受講料には1週間当り6回の夕食が含まれます。

宿泊代(1泊朝食込み、1部屋当り):

1人部屋€ 35-€ 60、2人部屋€50-€100、3人部屋€75-€120、4人部屋€95-€135、ドミトリー(1人当り)€20-€45

Internship Opportunities 見習い実習

コース概要
 マミ・カミツラでは、地中海料理・ナポリ料理を学んでプロのシェフになりたい方をトレーニングしています。マスター・シェフは、イタリア料理連盟のメンバーで、インターン受入先である地元のレストランやホテルと強いコネクションがあります。
 最初の1ヶ月はイタリア料理の基礎コースで、20種類のメニューを学び、シンプルなイタリア料理の秘訣を習得します。先生はあなたのインスピレーションを満たす料理のデザインと見せ方を示してくれます。また、オリジナルのピザと多くの有名なお菓子も勉強します。この期間にあなたの進歩を評価し、受入れ候補の雇用主を紹介します。待遇及びインターン期間はあなたの能力に応じます。最低受講年齢は18歳です。

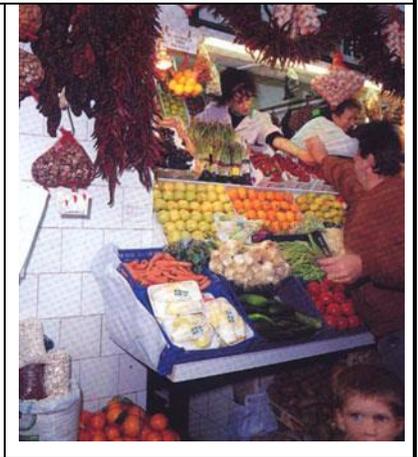


1ヶ月目
トレーニング
 ナポリ料理及び地中海料理
 * 新鮮なパスタ * 全てのソース * 野菜の料理法
 * 魚のマリネ * 肉を炒めて蒸し煮する
 健康的で自然の素材を使った地中海料理の料理法に重点を置いています。
 シェフとしてまたはレストランやホテル経営としての生徒のキャリアを追求するようにカリキュラムを組んでいます。
 生徒はイタリア料理のテクニック、キッチンでの完璧なスキル、プロの料理人のための環境作りを学ぶことができます。
 レッスン時間数(月):80時間 レシピ数(月):料理80個、お菓子20個
 仕様言語: イタリア語及び英語 1クラスの生徒数:8人
 ※最初の1ヶ月間にイタリア料理コースと並行してイタリア語コースの受講をお勧めします。イタリア語の基礎を学ぶとイタリア料理とイタリアでの生活がもっと充実します。

2ヶ月目
提携先レストランにて課外実習
 レストランの中でお客様への料理の準備をよく観察することは、生徒にとって非常に貴重な経験で、またレジユメ(履歴書・職務経歴書)でもアピールできます。なぜなら、ソレント及びアマルフィ海岸エリアは、世界的に有名な観光地で、ホスピタリティ業界の主要企業があるからです。

3ヶ月目
インターンシップ
 3ヶ月目の最初に実習先のレストランのマネージャーとミーティングを持ち、研修中の上達状況を評価します。先生と生徒がよく話し合い、実習を延長するか、レストランの正式スタッフ(有給)として残るかを決めます。

コース費用
3ヶ月間インターンシップ・プラン Euro1,326.00
宿泊代(相部屋、4週間) Euro630.00
 ① 入学金
 ② レッスン代(4週間)
 ③ レシピの本
 ④ 特製エプロン
 ⑤ 宿泊代
 ⑥ 毎朝食
 ⑦ 料理クラス終了後の夕食
 ⑧ 実習先の手配
 ⑨ 修了書
オプション
 イタリア語コース(週20レッスン、4週間) Euro856.00
 イタリア・ソムリエ養成講座 Euro7,500.00



マミ・カミツラ3つのキーワード
 ◆ 果物、野菜、香辛料、オイル、乾燥食品をなどの材料をどう選ぶか
 ◆ ラグー、ペーストなどのソースやスープなどの中間食品の作り方
 ◆ * おいしい料理を作るための、正しい素材の選び方





イタリア・ソムリエ資格取得プログラム

AIS(イタリアソムリエ協会)

社団法人イタリアソムリエ協会はイタリア国内に 161 箇所の支部を持ち、イタリア政府から認定された唯一のソムリエの協会です。そして、プロフェッショナルとしての資格を与えることのできる、イタリアにおいての唯一の団体でもあります。

“Accademia dei vini”は AIS の後援の下、本国イタリアでは取得するのに3年の月日を要するこの資格を日本人向けに“7週間”で短期集中的に、かつ効果的に学ぶべく“AIS 公認イタリアソムリエ養成コース”を開催しております。

もちろん、コース終了後の試験で取得するこの称号は AIS の公式のものであり、本国のものとは一切かわりはありません。

イタリアソムリエ協会認定ソムリエ養成コース

AIS 認定ソムリエの資格を取得するためのコース。通常イタリアで開催するコースに日本人通訳をつけて行きます。コース修了時には AIS 本部による認定試験があり、試験に合格した場合は AIS 認定ソムリエとしての称号を受けることができる。

開催地 期間 2019-2020 年度 コース料金 定員 語学力	イタリアフィレンツェ郊外モンテカティーニテルメ 7週間(2週間ずつのレベル別受講も可) ① 2019年10月30日～2019年12月11日 ② 2020年1月30日～2020年3月04日 ③ 2020年5月30日～2020年7月11日 € 8,500.00 手続き料無料! (別途:イタリア・ソムリエ協会年会費€ 70、イタリア日本文化交流協会年会費€ 10) 8～20名 (最少催行人員に満たない場合、中止になる可能性があります) 日本語の通訳が付きまますので、イタリア語の語学力は問いません。
コース料金に含まれるの	① コース料金(AIS方式に従い3段階に分けたコースをすべて行います) ② 教材費用(AIS教本)及び日本語テキスト(AIS教本の内容を日本語に訳してあります) ③ AIS公式テイスティンググラス ④ AIS公式皮製グラス専用バック ⑤ AIS公式テイスティングノート・テイスティング分析シート ⑥ AIS公式ワインオープナー/速読温度計 ⑦ ソムリエ試験受験料金 ⑧ 宿泊代金(2人部屋7週間分、自炊設備あり):ホテルまたはミニアパートメント ⑨ ホテル宿泊時の平日3食(ミニアパートメントの場合は自炊)
コース料金に含まれないもの	① 個室追加料金:1日€30.00 ② 空港出迎え:€100.00～ ③ 週末の様々なイベント
滞在地域の紹介	Montecatini Terme モンテカティーニ・テルメは、ゆるやかな丘陵とオリーブの緑に囲まれた街で、イタリア有数の高級保養地として知られています。
Diploma について	AIS ソムリエ養成短期集中コース参加の方は、コース終了時に試験が行われ、その試験に合格された方には「AIS 認定公式ソムリエ」としての称号が与えられます。この場合の称号は、イタリア政府が認定した「ソムリエ」の称号となります。尚、こちらの証書に関してはイタリアソムリエ協会本部において正式登録手続きを行ってからの発行となり、発行までに最低2ヶ月かかります。 万一この試験に通過されなかった方には、次コース開催時に試験のみの受験も可能です(受験費用等別途要)。その他のコースに関しては、1回のみ参加の場合には「参加認定証」を、そして機定数参加の方には「終了証書」をお渡します。
オプション	1. ワインイベントへの参加(日本人ソムリエ、ボランティアとして) “ premio versilia ”: AISトスカーナ州支部の大きなワイン祭典(3月25日～3月27日までの3日間) コンクール、試飲会や晩餐会、さまざまな催し物が行われる www.aistoscana.it/versiliapre/versiliapre.htm “ VINITALY ”:ペローナ市で行われるイタリア国内最大ワインイベント(4月6日～4月10日までの5日間) イタリア全土から数千社のワイナリーが一同に介すこのイベントは、国内のみならず、世界各国のワイン関係者、飲食業界、ジャーナリストがどっと押し寄せ、各ブースでは試飲、ビジネス、各種様々な催し物が行われています。5日間では到底周りきれないほどの本当に規模の大きいもの。 www.vinitaly.com 2. イタリア語研修及び見習い研修(インターンシップ):Machiavelliの各コースと組み合わせが可能。

コース概要

《レベル1》ソムリエとしての基本知識・サービスの仕方・テイスティングについて学びます(各科目の最後に実習)。

1. ソムリエの役割・重要性

- * イタリアソムリエ協会のコースについて説明 * “ソムリエ”の本質とレストラン業界における役割
- * タストヴァン、テイスティンググラス、その他ソムリエとしての備品について * サービス実習のデモンストレーション
- * テイスティングについて * 3種類のワインの紹介(そのうち1種はクラシック方で造られたスプマンテ)

2. ブドウ栽培について

- * ブドウの木:世界の中での発達および普及状況 * 植物学上でのブドウの生育サイクル

* 栽培設備、剪定そして収穫について * 主要ブドウ * ブドウ栽培とワインクオリティーについて

3. ワイン醸造法—ワインの製造について

* ブドウの果実と果汁について * ワインの酒製造システムについて

4. ワイン醸造法—ワインの構成要素

* ワインの構成要素とその味の特徴 * ワインを安定させるための作業

* 熟成と滓引きについて * 品質の変化、欠陥・病気について

5. ワイン醸造について—特殊ワインとパッシート

* ミステッレ、ヴィーノ・リクオローゾ、混成ワイン、スプマンテなどについて * 発泡酒ワイン、パッシート

6. テイスティングのテクニック — 視覚による観察

* 見た目による分析 * テイスティングを行うための条件 * A.I.S 方式テイスティング、及び用語を使つての表現について

7. テイスティングのテクニック—臭覚による観察

* 香りによるワインの分析方法 * 香りの分類 * A.I.S 方式テイスティング、及び用語を使つての表現について

8. テイスティングのテクニック — 口に含むことによる観察

* 味覚による分析方法について * 口の中での味わいについて、触感と味と香りについて

* A.I.S 方式テイスティング、及び用語を使つての表現について

9. ワインの法律と表示・イタリア国内の産地について

* ワインの分類について: VDT, IGT, DOC, DOCG 等 * EU 内の一般的な法律について

* ラベルの読み方 * 主な栽培ブドウ品種(原産のもの・インターナショナルなもの)

10. 蒸留酒—イタリア及び他国からのリキュール、ビールについて

* 蒸留酒の製造方法、テイスティングについて * リキュールの種類について * ビール: 生産、種類またその分類について

11. ワインと食について

* 近年の味覚の変化について * 食とワインの相性についての基本

12. ソムリエの役割

* レストランのカンティーナ管理 * ワインリストについて * 通常のサービス内容について

13. ワイナリー訪問・すべての項目を振り返り復習

《レベル2》 テイスティングテクニック・イタリア及び世界のワイン産地について学びます(各科目の最後に実習)。

1. テイスティングのテクニック

* 感覚による分析 * テイスティングを行うための条件 * A.I.S 方式ワインテイスティング、及び用語を使つての表現について

* 専用シートを使つての点数表示

2. ヴァッレ・ダオスタ州、ピエモンテ州

3. ロンバルディア州、トレンティーノ・アルト・アディジェ州

4. ヴェネト州・フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州

5. トスカーナ州、リグーリア州

6. エミリア・ロマーニャ州、マルケ州

7. ウンブリア州、ラツィオ州

8. アブルツォ州、モリーゼ州、カンパーニャ州

9. プーリア州、バジリカータ州、カラブリア州

《レベル3》 料理とワインの合わせ方について学びます(各科目の最後に実習)。

1. 食とワインの分析

* 食品の基本となる成分、およびその特徴と性質について * 料理法と保存法: 様々な食品に対する分析

* A.I.S 方式ワインテイスティング、及び用語を使つての表現について

2. 料理とワインの相性

* 料理とワインの組み合わせの変化 * 食品の特徴を分析し評価する

* A.I.S.方式専用シートを使つての食品の評価について * A.I.S.方式専用シートを使つての食品とワインの相性について

3. 卵とソース

* 卵の成分と特徴の分析 * 鮮度の評価、料理法などについて

* ソース: 種類、製法と特徴、また料理とワインとの相性について

4. 調味料、香草と香辛料

* オリーブオイルとサラダオイル: 特徴とテイスティングによる分類 * バターとその他の脂肪分を含む調味料

* ワインビネガーとバルサミコ酢について * 調理の中での香草・香辛料の使い方

5. 穀物とその副産物

* 麦とその副産物: 小麦粉、パンとパスタ * 米とその他の穀物、とうもろこしとポレンタ

6. 魚介類

* 魚類、甲殻類、タコ、イカ、貝類: 分類と特徴の分析 * 鮮度の評価、料理法などについて

7. 肉とハム・ソーセージ

* 肉: 成分と分類、および特徴の分析 * ハム・ソーセージ: 成分と分類、および特徴の分析

8. フンギ(きのこ)、トリュフ、野菜と豆類

* フンギ(きのこ): 種類、成分と特徴などの分析 * トリュフ: 種類、成分と特徴などの分析

9. チーズ

* 生産時の成分と保存時の状況について * チーズ: 生産方法、種類、成分と特徴などについての分析

10. お菓子・ジェラートとフルーツ

* 主要の焼き菓子 * 焼き菓子・生菓子 * チョコレートを使ったデザート

* フルーツをベースにしたジェラートまたはデザート

11. 食事を体験しながらのレッスン



★ イタリア・ソムリエ養成講座の専用パンフレットがありますので、興味のある方はご請求下

イタリア料理レストラン長期研修プログラム

プログラム概要	<p style="text-align: center;">～初心者からプロのレストランテ・シェフを目指して!～</p> <ul style="list-style-type: none"> ★ レストランテ研修プログラムとは、イタリア・ローマ郊外にある提携先レストランにて、本格的なイタリア料理を身に付けることができるプログラムです。 ★ 帰国後、あるいは現地のレストランにて就職を希望する方はもちろん、料理学校卒業後、自分のお店を出したい(跡を継ぎたい)と準備されている方に最適なプログラムです。
プログラム特徴	<ul style="list-style-type: none"> * 学生ビザにて長期レストラン研修(フルタイム就労)が可能なので、取得困難な就労ビザ取得の必要なし。 * 初心者からでも参加可能(要相談。最初に料理レッスンを受講することになります。) * 参加者の経験・能力によりお小遣いが支給されるレストランテもあり! * 希望のレストランテ先を手配(トラットリアやバールなど) * 現地日本人スタッフが参加者をレストランテまで直接案内するので、安心です。
研修先	<p>ローマ郊外・近郊都市のレストランテ、その他トラットリアやバールなど 研修先サンプル(過去の実績で、この中から選択する訳ではありません。)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ ラ・タベルナ(フリルリ州のウンディーネ) フリルリ州では5本の指に入るレストランテ。客室は70席程で、大きなキッチンがあり、シェフの数も多い。ワインセラーも完備。 ◆ サントーウルツォ(ラツツィオ州のベイアーノ、ローマから50km程の郊外) こじんまりとしており、ファミリー経営のとても温かみのあるトラットリア ◆ ラ・ムッカ・ボローザ(ラツツィオ州のアングラーラ) こじんまりとしており、ピザがうりのお店(ピザ以外にもメニューが豊富)
就労条件 待遇	<ol style="list-style-type: none"> ① フルタイム就労(週40時間程度、基本的に週休2日、シフト制) ② ポジションや仕事内容は経験と能力によります。現地で経験を積み、より料理を任せられるポジションになるので、いい仕事ぶりを見せ、能力を発揮して下さい。 ③ レストランテが宿泊先を手配します(寮・アパートのシェア・下宿など)。 ④ 3食が支給されます(基本的に研修日のみ)。 ⑤ レストランテにより、また料理経験により、手当(お小遣い程度、月数万円)が支給されることもあります。



	語学研修(滞在費を含む)	イタリア料理レッスン	レストランテ研修	研修期間	プログラム費用
プラン1			6ヶ月間	6ヶ月間	¥900,000
プラン2	4週間		6ヶ月間	7ヶ月間	¥1,150,000
プラン3	8週間		6ヶ月間	8ヶ月間	¥1,425,000
プラン4	12週間		6ヶ月間	9ヶ月間	¥1,550,000
プラン5	12週間	11週間(週3回)	6ヶ月間	9ヶ月間	¥1,980,000
プラン6			12ヶ月間	12ヶ月間	¥1,000,000
プラン7	4週間		11ヶ月間	12ヶ月間	¥1,210,000
プラン8	8週間		10ヶ月間	12ヶ月間	¥1,400,000
プラン9	12週間		9ヶ月間	12ヶ月間	¥1,520,000

登録料・申込金 ¥50,000

- ① 手続き料/国際通信費/海外送金手数料
- ② 出発前サポート/オリエンテーション/現地生活情報・観光情報
- ③ 学生ビザ取得サポート(入学許可証取得、ビザ申請書類作成)
- ④ 研修先レストランテの手配
- ⑤ 空港出迎え(片道)
- ⑥ 現地オリエンテーション及び滞在許可証申請サポート
- ⑦ プラン1 & 6のみオリエンテーション期間中の宿泊代(約1週間)
- ⑧ レストランテ研修中の宿泊代
- ⑨ レストランテ研修中の食事(3食)
- ⑩ 日本人スタッフ(在イタリア30年の女性)による現地サポート
- ⑪ 24時間緊急時のサービス

語学研修プラン(ローマ Torre di Babele)

- ① 入学金・教材費
 - ② 授業料(スタンダード週20時間)
 - ③ 宿泊代(アパートのシェア、個室・共同キッチン)
 - ④ イタリア料理プロフェッショナルコース(レベル1)
- 費用に含まれないもの**
- ① 航空券代
 - ② 留学生保険料(指定の保険に原則加入)
 - ③ 滞在許可証取得実費(実費約€75.)
 - ④ レストランテまでの移動交通費・通勤交通費
 - ⑤ 語学研修中の食費及びレストランテ研修中
 - ⑥ オリエンテーション期間中の料理レッスン



イギリス有給ホテル・インターン(YMSビザ対象)

- ★ 渡航前にイギリスの高級ホテル(3・4・5星クラス)での就労先が確定できるのはこのプログラムだけ!
- ★ YMSビザを取得することにより、最長2年間イギリスの高級ホテルにて就労が可能!
- ★ ホテル業界での経験を積み、英語と国際感覚を身に付けることにより、国際的ホテルエとしてのキャリアアップにつながる!

ロケーション	イギリス全土(主に地方の観光地で、ロンドン市内・郊外は少数)。但し、エリアの指定は応じかねます。		
就労先	3・4・5つ星クラスの国際チェーンホテルまたは独立系ホテル。 ★★★★このプログラムでは、ペンションやB&Bではなく、3つ星以上のホテルを保証します。★★★★		
受入れ実績	*Marriott *De Vere *Holiday Inn *Best Western *Folio *Ramada Inn *Millenium *Hilton *Bespoke *Quality *Menzies *Intercontinental Group *Barcelo (Paramount) *Sheraton *Gleneagles *Leisure Group etc.		
開始日	随時。但し、YMSビザの定員に達した時点で、当年度のプログラム参加申込みを締め切ります。 YMS発給枠:1,000名(2021年度) ※あいにくビザ発給枠に漏れた方は、国を変えるか、次年度に延期して下さい。		
参加条件	① 年齢は18歳~30歳で、高卒以上の学歴 ② ホテルまたはレストランでの職歴(アルバイトを含む)がある方が望ましい。 ③ 中級以上の英語力(コミュニケーション能力重視) ④ YMS取得者		
ポジション	*フロント *ハウスキーピング *シェフ *キッチン・ヘルプ *レストラン *カフェ/バー *バンケット 参加者の英語力と経験を考慮しますが、ハウスキーピングやキッチン・ヘルプから始める可能性はあります。		
参加期間	12ヶ月間~24ヶ月間 *基本的に12ヶ月間の契約で、マネージャーが承諾すれば、無料で契約延長可能。		
就労条件(概算)	① 週30~40時間程度の就労(シーズンやホテルにより変動有り)。 ② 最低時給を保証 時給:£8.91(23歳以上) £8.36(21歳~22歳) £6.56(18歳~20歳) 週給約£320.00+チップ収入(ポジションによる) ③ 所得税:年収£12,500.00未満⇒0% £12,501.00~£50,000⇒20% *基本の所得控除£12,500.00 ④ 社会保険料:給料の12% ⑤ 住居:従業員宿舎月£250.00~£400.00/シェアハウス月£450.00~£600.00 ※従業員宿舎を希望する方は地方の観光地のホテルを手配しますので、エリアはオープンにお考え下さい。 ※都市近郊を希望、個室希望の方はシェアハウスでの滞在となり、部屋探しをサポートします。 ⑥ 食事:基本的に勤務中の食事が支給され、ホテルにより従業員食堂で格安にて食事が支給されます。		
収支サンプル 4週間当り (概算)	月収:時給£8.91×週40時間×4週間=約£1,425.60 所得税・国民健康保険料:4週間当り £215.00 *年度末に還付請求 寮費・食費:4週間当り £400.00~£600.00 収支:£600.00~£800.00+チップ収入 ※観光シーズン期間の平均		
手続きの流れ	1. 書類審査:①CV(英文履歴書、写真貼付) ②カバーレター 2. 参加申込み:①申込書 ②パスポート・コピー 3. デPOSIT(プログラム費用の50%)のお支払い 4. YMSビザ申請⇒ビザ受領 5. ホテル面接⇒合格 6. プログラム費用残金(プログラム費用の50%)のお支払い 7. ホテルから Offer Letter が届く⇒Offer Letter にサイン 8. 渡航手配:航空券及び海外旅行保険 9. 出発前オリエンテーション出発⇒! 10. イギリス入国⇒指定郵便局で Biometric Resident Permit 受領 11. 住居へ移動⇒ホテルでのオリエンテーション(契約書にサイン) 12. National Insurance No.取得及び銀行口座開設⇒ホテル就労開始!!		
プログラム費用	就労期間	プログラム費用	
	6ヶ月以内	£2,000.00	
	7~11ヶ月間	£2,250.00	
	12~24ヶ月間	£2,500.00	
費用に含まれるもの	費用に含まれないもの		
① 就労先手配に関わる諸手続き/国際通信費	① 航空券代		
② 英文書類の作成サポート・添削	② NHS(英国健康保険料)£940.00		
③ YMSビザ申請サポート/渡航手配	③ YMSビザ申請料:£244.00		
④ 出発前オリエンテーション	④ 海外旅行保険料		
⑤ 雇用先のリサーチ及び紹介/面接設定	⑤ 宿泊代及び敷金:住居手配がない場合		
⑥ ホテルからの Jof Offer Letter	⑥ 語学研修費用(オプション):手続き料無料)		
⑦ 滞在先の手配サポート:社員寮またはシェア ※英ポンドのキャッシュレート適用	⑦ ホテル再手配料:£800.00(2年目に他のホテルへ移動することも可能)		

イギリス施設派遣ボランティア・ホリデー・プログラム

生活が保証される！だから英国で長期滞在できます。イギリスにできるだけ長期、格安で滞在したい。
イギリスの社会福祉現場で経験し、語学力を磨きたい！ 語学留学でなく本格的な海外生活体験をしたい！！
そして、海外ボランティア体験を通じて、自分を成長させる。そんなあなたに紹介したい、とっておきの感動体験プログラム…それがイギリス 海外ボランティア・ホリデーです！

- ☆ 期間中の宿泊・食事及び生活補助金提供。参加費用が安く現地での出費の負担が少ない。
- ☆ フルタイムでの福祉介護活動 共に生きる人のためにガンばれる。
- ☆ 初心者の方でも介護技術やイギリス福祉に触れる機会。
- ☆ イギリス人と深く生活を共にし、文化に触れる機会。実践的な英語の学びの機会。
- ☆ 提携する団体はイギリスで有名なチャリティ団体です。



取得ビザ
Tier 5 ボランティア・ビザ (Charity Work Visa)
フルタイムのボランティア活動に参加するためには、イギリスの政府から認可を受けたチャリティ団体がスポンサーとなることにより取得できる特殊なビザです。ボランティア・ビザ申請にはスポンサーとなる団体が必要なので、出発前にはイギリスのどの団体で活動するかは既に決定されています。
年間ビザ発給枠が限定されるため、2011年度の受け付けは限定40名のみです。
オリエンテーション 2週間 + ボランティア 6ヶ月間 ~ 11ヶ月間: 合計最大 1年間

YMS (WHビザ)
YMSでの参加も可能で、YMSであれば、英語研修を受講することができます。
英語研修 2週間 ~ 24週間 + ボランティア 6ヶ月間 ~ 12ヶ月間

- 参加の流れ**
- ① 無料カウンセリング⇒参加申込み: 申込書と申込金の提出
 - ② 渡航手配
 - ③ ボランティア・ビザ/YMSの申請
 - ④ 出発前オリエンテーション⇒出発！！
 - ⑤ 2週間のオリエンテーション・プログラム⇒ボランティア活動開始！！

開始時期
夏休み時期(7・8月)を除く毎月。各月の受入れ可能枠があり、また複数の参加者をまとめますので、参加可能な時期については事前にお問い合わせ下さい。

参加条件
年齢: 20~45歳
英語力: 中級レベル(英語でのコミュニケーションに問題のない方。英語レベル・チェックを受けて頂きます。)

- 派遣先**
- 派遣先の施設は身体障害を持つ利用者が住む施設が住む施設が一般的です。障害者施設には子供も大人も含まれます。
 - 障害者が利用するホリデーセンターでのケアスタッフとして活動するものもあります。
 - 知的障害・学習障害を持つ利用者が住むコミュニティでの活動などもあります。
 - 地域はイギリス全国になります。地域の指定はできません。
 - 2006年くらいから、特に力を入れて送り出しているのが、イギリスで最大の障害者サポートを行なうチャリティ団体が運営する施設です。イギリス全土におよそ50の施設を保有しています。

- 活動内容**
- ✚ 活動内容は他のイギリス人スタッフと原則同じ内容の活動を行います。ボランティアとあって、補助的な仕事をするわけではありません。活動の内容は、ケアワーカーとして、入所者の方への身体的、または生活介護などを行ないます。
 - ✚ 参加者の中には介護経験がある方もいますが、多くの参加者にとって、イギリスでの活動が初めての介護になります。でも、施設でのトレーニングを経て、技術がついてからサービスの提供を行ないますから安心して参加して下さい。
 - ✚ 入所者の人達は訓練や仕事のためここから外出することもあり、ここでのボランティア活動は“トータル・ケア”が主となります。通常、このような団体施設では食事や自由時間などの日課が組まれており、それをこなすことが大切となりますが、それ以外でもボランティアの創造性をもって入所者の人達とふれあうことは、お互いの交流をより一層深めるのに役立つでしょう。日常的な活動としては、入所者の方々の介護、身の回りの世話です。また外出の手伝いをしたり、図書館や病院に付き添ったり、乗馬や水泳などのサポート(アクティビティ)などの活動内容は様々です。
 - ✚ ここではボランティアの特技や興味などを生かし、幅広い活動が展開できる事もあります。例えばボランティアが音楽に興味があればコーラスグループに参加する事などがその例です。

- 活動条件 待遇**
- ✚ 活動時間はどの施設でもおよそ1日8時間週40時間の活動、週休2日が原則ですが、その施設のスタッフの数や時期などによりそれ以上の時間を活動しなければいけないのでご了承下さい。
 - ✚ ボランティア滞在期間中の宿泊及び食事は全て提供されます。また、1週間に£35.00程度(月約2万円)のポケットマネーが提供されます。

プログラム費用 ¥540,000 (期間に関係なく一律同料金)

- ① 手続き料・国際通信費・海外送金手数料
- ② 出発前サポート&オリエンテーション
- ③ 現地福祉関連施設への派遣のための手配費用
- ④ 現地での滞在期間中のサポート(現地コーディネーター)
- ⑤ 2週間のオリエンテーション・プログラム(ロンドン)
- ⑥ オリエンテーション期間中のホームステイ代(個室・2食)

費用に含まれないもの

- 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 空港出迎え
- ④ ボランティア・ビザ申請料
- ⑤ 現地交通費
- ⑥ 通信費・お小遣い・その他個人的費用

アイルランド オーペア&デミペア・プログラム

子供が好きで、アイルランドでの長期滞在に興味のある方にお勧めです。経済的に英語を学ぶことができるのも魅力。アイルランド人ファミリー宅に滞在しますので、効果的に英語力を向上させることができ、アイルランドの文化や習慣を学ぶこともできるでしょう。このプログラムでは事前のオンライン講座を受講して頂きますので、安心してご参加頂けます。

このプログラムをスタートとして、アメリカ・オーストラリア・NZ のオーペアやカナダ(Live in Caregiver)への道も開けています。

参加都市	Dublin/Bray/Cork/Galway その他アイルランド全土。基本的にエリアはオープンにお考え下さい。				
参加条件	① 高校卒業以上／18歳～30歳／非喫煙者／ワーキングホリデー・ビザ取得者(デミペアは学生ビザ) ② 英語力:中級以上の英語力(コミュニケーション重視)。 ③ 心身ともに健康であり、子供が好きで、3歳未満の乳幼児のケア経験があること。 ④ 簡単な家事をこなせること(例:掃除機、洗濯、アイロン等)。 ⑤ 責任感・自立心があり、適応力があること。犯罪歴がないこと。				
参加時期とビザ	通年で受入れ可能(クリスマス休暇時期を除く)。 但し、ワーキングホリデー・ビザ申請受け付け時期に合わせて、ビザ申請と渡航手続きを進めて下さい。				
オーペアの仕事	子供の世話と家事手伝い:平均週 35 時間(デミペアは週 20 時間+月 2 回夜のベビーシッティング) ◇ 子供の世話:食事やお弁当の準備・後片付け。入浴のお手伝い。部屋の片付け・掃除。服の洗濯。 ◇ 学校・幼稚園・習い事・病院などへの送り迎え。 ◇ 子供と遊ぶ。ホストが外出中(夕方～夜)のベビーシッティング。 ◇ その他簡単な家事の手伝い(洗濯・掃除・食事の準備・庭掃除)				
オーペアの特典	① 個室と食事が無料で提供されます。 *デミペアはお小遣いの支給はありません。 ② 週€160～€300 程度のお小遣いが支給されます(金額はファミリーと勤務時間により異なります)。 ③ 夕方～夜間のベビーシッティングに対しては追加手当が支給されるケースもあります(ファミリーによる)。 ④ 超過勤務の場合は、代休または追加手当がもらえます。 ⑤ 契約期間を全うし、いい評価が得られれば、ボーナスがもらえる可能性があります。				
プラン	地域	英語研修	仕事	参加期間	プログラム費用 (Dublin/Bray)
オーペア	アイルランド全土	なし	週 25～40 時間	6～12 ヶ月間	€2,000.00
デミペア A	Dublin/Bray	12 週間	週 20 時間	3 ヶ月間	€3,500.00/€3,200.00
デミペア B	Dublin/Bray	16 週間	週 20 時間	3 ヶ月間	€4,100.00/€3,800.00
デミペア C	Dublin/Bray	20 週間	週 20 時間	3 ヶ月間	€4,700.00/€4,400.00
デミペア C	Dublin/Bray	24 週間	週 20 時間	3 ヶ月間	€5,400.00/€4,900.00

オーペア・プログラム費用に含まれるもの

- ① 手続き料/登録料/国際通信費
- ② 英文書類作成サポート
- ③ WH ビザ申請サポート
- ④ 渡航前サポート/オリエンテーション
- ⑤ オーペア手配料
- ⑥ 事前オンライン研修:オーペア・トレーニング
- ⑦ 参加者マニュアル:オーペア&First Aide
- ⑧ オーペア期間中の 24 時間緊急連絡

デミペア・プログラム費用に含まれるもの

- 語学学校:ATC Language Schools Bray 校
<http://www.atclanguageschools.com/>
- ① 入学金
 - ② 授業料(週 20 レッスン)・教材費
 - ③ デミペア手配料及び滞在中のサポート
 - ④ ホームステイ(個室・3 食)
 - ⑤ 空港出迎え
- ※夏の時期が含まれる場合、プログラム費用に変動があります。

手続きの流れ

1. 書類審査:①日本語履歴書(チャイルドケア経験を記載) ②CV(英文履歴書) ③英語力証明書
2. 参加申込み:①参加申込書 ②パスポート・コピー ③プログラム費用のお支払い
3. オーペア・コーディネーターとのスカイプ・インタビュー。
4. 書類提出:①健康診断書(英文) ②チャイルドケア・レファレンス ③キャラクター・レファレンス ④英文卒業証明書 ⑤無犯罪証明書 ⑥オーペア同意書 ⑦フォト・アルバム ⑧ファミリー宛レター
5. ワーキングホリデー・ビザ申請一次審査⇒渡航手配(航空券及び海外旅行保険)⇒二次審査⇒WH ビザ発給
6. ファミリーとのインタビュー⇒ファミリーの決定! ⇒契約書にサイン
7. 事前準備研修:オンライン・チャイルドケア・コース(12 レッスン)
8. 渡航前オリエンテーション⇒出発!!
9. オーペア・ファミリー宅へ移動⇒オーペア開始! オプションで英語研修&ホームステイ
10. オーペア終了⇒オーペアのレファレンス・レターをもらう⇒アイルランド及びヨーロッパ旅行をお楽しみ下さい。



アイルランド・インターンシップ/Work & Study (WHビザ・学生ビザ)

- アイルランドはエコノミスト誌で最も住みやすい国に選出され、ヨーロッパでも最も経済成長した国の一つです。
- アイルランドで語学コースとインターンシップを通して、職業経験と人生経験を積んでみませんか？
- 参加者の経歴と希望を基に各参加者の理想に沿ったインターンシップを準備いたします。
- WHビザを取得できない方も学生ビザでのインターンシップ及び有給就労が可能です。
- 就学中やホリデー期間中にアルバイトが可能なので、生活費を抑えて、経済的に滞在できます。

参加条件	① 年齢：18歳以上の学生または社会人 ② インターン開始時に中級以上の英語力。 ③ インターン希望職種に関連する専攻または職歴	
エリア	ダブリン及びブコーク	
参加時期	通年で参加可能、入学日は毎週月曜日。 但し、インターン先はシーズンにより異なる。	
参加期間	英語研修最低4週間+インターンシップ12週間~44週間	
インターン先	経営/貿易/会計/財務/広報・宣伝/マーケティング ロジスティクス/観光/ホテル/レストラン 基本的に無給です。その他希望の職種をご相談下さい。	
ビザ	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 観光：入国の際にビザが発行され、最大6ヶ月間の滞在が可能です（要往復航空券）。 ➢ 学生ビザ：語学学校に6ヶ月以上通う方は入国時に8ヶ月間の学生ビザを取得できます。1年通して週20時間の就労が可能です。アイルランドのスクールホリデー期間中（6月~9月+12月~1月）はフルタイムの就労が可能です。英語研修期間中にパートタイムのインターンシップ、ホリデー期間中にフルタイムのインターンシップに参加することができます。 ➢ ワーキング・ホリデー・ビザ：最大1年間の滞在 	
就労条件	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 就労時間：フルタイム週35~40時間/パートタイム週15~20時間（英語研修と同時並行可能） ◆ 無給（レストランやホテル等インターン先によっては食事支給のケースあり） ◆ WHビザ及び学生ビザの方はフリータイムにアルバイトが可能です。 ◆ 滞在先：ホームステイまたはアパート・シェアを別途手配します（自己負担）。 	

インターンシップ・プログラム費用（観光・WHビザ）			英語研修	
4~12週間	13~24週間	25~52週間	語学学校 コース 授業料	NED Training Centre Dublin General English（週15時間） 4週間€ 640.00 8週間€ 1,110.00 12週間€ 1,560.00
¥160,000	¥180,000	¥200,000		
プログラム費用に含まれるもの			滞在先手配料	€ 80.00
① 手続き料/国際通信費/英文書類作成サポート			ホームステイ代	個室・朝夕2食週€ 240.00
② 渡航手配/出発前オリエンテーション			空港送迎	€ 80.00
③ インターン手配料				
④ インターンシップ修了証				
⑤ 現地コーディネーターのカウンセリング				

Work & Study	英語研修 25週間	アルバイト	インターンシップ（オプション）	コース費用
NED Dublin	週15時間	通常：週20時間	英語研修期間中：パートタイム	¥420,000
SEDA College	午前：週15時間	夏季：週40時間	ホリデー期間中：フルタイム	¥520,000
SEDA College	午後：週15時間	（6月~9月）	プログラム費用¥140,000	¥480,000
ICOT College	午前：週15時間	冬季：週40時間		¥380,000
ICOT College	午後：週15時間	（クリスマス・ホリデー）		¥350,000

コース費用に含まれるもの	① 手続き料/国際通信費/英文書類作成サポート/渡航手配/出発前オリエンテーション ② 入学金/授業料25週間/教材費 ③ 英語試験デポジット/学生保険料/Learner Protection Insurance ④ 現地コーディネーターによるサポート
---------------------	---

手続きの流れ	<ol style="list-style-type: none"> 書類審査：CV（英文履歴書）⇒参加申込み：①参加申込書 ②パスポート・コピー ③申込金 書類提出：①写真 ②Application Form ③英文卒業（在籍）証明書 ④英語力証明 ⑤カバーレター プログラム費用残金・英語研修費用・滞在費用のお支払い 渡航手配（航空券・保険）⇒出発前オリエンテーション 出発！⇒ダブリン到着⇒入国審査⇒空港出迎え⇒宿泊先へ移動 オリエンテーション⇒英語研修 外国人登録（要予約）：完了後にアルバイトが可能になります。 インターン先候補との面接（英語研修期間中）⇒合格⇒オファー・レター インターン開始⇒インターン終了（修了書発行）
---------------	--



アイルランド有給ホテル・インターンシップ

- ★ ヨーロッパの英語圏を希望の方には、アイルランドのホテルはイギリス以外の選択肢となります。
- ★ ホテル業界での経験を積み、英語と国際感覚を身に付けることにより、国際的ホテルエとしてのキャリアアップにつながる！



ロケーション	ダブリン市内・郊外を含め、アイルランド全土。但し、エリアの指定は応じかねます。
就労先 採用例	3・4・5つ星クラスの国際チェーンホテルまたは独立系ホテル *Marriott *Holiday Inn *Best Western *Ramada *Millenium *Hilton *Quality *Intercontinental Group *Sheraton *Accor Hotels その他
開始日	随時。但し、冬のシーズン(12月~2月)は採用が少ないので、それ以外の時期に開始するのが望ましい。
参加条件	⑤ 年齢：18歳以上の学生または社会人。 ⑥ インターン開始時に中級以上の英語力。 ⑦ 接客経験のある方が望ましい。 ⑧ WHビザ保持者
ポジション	*フロント *ハウスキーピング *シェフ *キッチン・ヘルプ *レストラン *カフェ/バー *パンケット 参加者の英語力と経験を考慮しますが、ハウスキーピングやキッチン・ヘルプから始める可能性はあります。
参加期間	最大12ヶ月間
就労条件	◆ 就労時間：週20時間~39時間（ポジションとシーズンにより異なります）。 ◆ 時給：€10.10 ◆ 住まい：ホテルの社員寮（地方の観光地のみ）またはシェアハウス（自己手配）。 ◆ 食事：基本的に勤務中の食事が支給される。 ➢ シーズンに関係なく、フルタイムの保証はできません。 ➢ 社員寮付きのホテルを限定してのお申込みは受け付けておりません。
月の収支 (概算)	週35時間（1日7時間・週5日間・4週間勤務の場合） €10.10×週35時間×4週間-所得税20%-住居・食事代€600.00=€531.20 *時期により変動あり
手続きの流れ	1. 書類審査：①日本語履歴書 ②CV（英文履歴書）⇒書類審査合格 2. 申込み ①参加申込書 ②パスポート・コピー ⇒プログラム費用のお支払い 3. WHビザ申請：一次審査（年3回1月・6月・8月）⇒二次審査（航空券・海外旅行保険の手配） 4. ホテルとの面接⇒合格 5. ホテルとの雇用契約書の発行⇒サイン 6. 出発前オリエンテーション⇒出発！⇒英語研修（オプション） 7. 就労地へ移動⇒ホテルでのオリエンテーション⇒就労開始 8. 諸手続き：外国人登録・PPS No.（社会保障番号）取得・銀行口座開設

プログラム費用 6ヶ月間~12ヶ月間: ¥160,000

- 費用に含まれるもの**
- ⑥ 手続き料
 - ⑦ 英文書類作成サポート/WHビザ申請サポート
 - ⑧ 出発前オリエンテーション
 - ⑨ 就労先ホテル手配料
 - ⑩ 雇用契約書
 - ⑪ 住居探しのサポート

- 費用に含まれないもの**
- 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ビザ申請料€ 60.00相当額
 - ④ オプション：語学研修費用
 - ⑤ 外国人登録費用
 - ⑥ 就労地への移動交通費



短期フラワー研修コース(オランダ・ゴータ & フランス・パリ)

オランダ フローリスト養成コース BLOMATELIER International Florist Training Centre

厳選された花たちが特別な機会及び人と出会い、ひとつの作品を作り上げる場所ブルームアトリエへようこそ。
目で見ることの出来る丹念に作り上げられた作品、それがアトリエで作られる独自のブーケやオブジェを表現するのにもっともふさわしい表現方法と言えましょう。ブルームアトリエは花と言うものにとことんこだわり、世界中を旅しつつ出て来た結果の現れです。私達はお店でもあり、それと同時にギャラリーでもありまた多くの生徒の方のトレーニングセンターでもあるのです。私はアトリエにて花の持つ芸術性や自然に対する私の情熱を、是非お客様や生徒の方と分かち合いたいです。
歴史的な街ゴータのアトリエに於いて、新しい作品を作り上げる時間をより多くの方と共有できることをとても嬉しく思いますし、歓迎いたします。アトリエにてお会いしましょう。ホームステイを通して、オランダの花文化と生活習慣を体験することができます！

コース内容	1週間コース(金・土・日に到着) 入学日: ほぼ毎週月曜日(要確認) 月・火・木・金: レッスン * 4時間のトレーニング * 1時間のデモンストレーション * 1時間の自習 4週目: スクールで2日間+お花屋さんで2日間の実習 水・土・日: フリータイム(アクティビティ)			
コース選択	◆オランダ式フローラル・デザイン(全レベル) ◆ウェディング・フローラル・デザイン(ウェディング・ブーケ/ホール/テーブル/教会のデザイン) ◆ヨーロッパ・トレンド			
コース費用	1週間 €1,600.00	2週間 €2,400.00	3週間 €3,200.00	4週間 €4,000.00
費用に含まれるもの	① 手続き料 ② 送迎費: ゴータ駅~滞在先 ③ レッスン初日と最終日の食事 ④ トレーニング費用(4日間)・教材費・お花代 ⑤ 花卸マーケットでのショッピング・ツアー ⑥ トレーニング中の昼食 ⑦ 英語のマニュアル・修了書 ⑧ フィールドトリップ ⑨ インターネット・アクセス(毎日 30 分間) ⑩ ホームステイ代(シングル・朝夕 2 食) オプション ◆ 最終日のテストと評価€75.00 ◆ 世界最大のフラワーオークション見学ツアー€100.00 ◆ DFA 1 テキスト€75.00 (2週間以上のコース無料)			
				

パリ・スタイル・フラワーレッスン Très joli

パリ在住日本人フローリスト Ms. HASEGAWA Nami が主宰する Très joli では、パリスタイルのフラワーレッスンを定期またはマンツーマンで提供しています。

Ms. HASEGAWA Nami のプロフィール

- ◇ 東京にてフローリスト経営後、フランス・パリに移住 13 年。
- ◇ 活動内容: レストラン・ホテル・ブティックの花装飾、パティスリの季節装飾、モード関係のウィンドウディスプレイ、ファッションショー、ウェディング装飾、セレブな邸宅様の花装飾など。
- ◇ フラワーデコレーターとしてフランス・パリに会社登記し、活動しています。

コース内容: パリのお花の魅力は、華やかで色合いがキレイで、パリの街に馴染んだ装飾が素敵なこと、パリのエスプリを学んで頂きたいと考えております。レッスンには大まかに2パターン。
パターン1: 限られた期間でレッスンを受講し、センスと技術を習得。
パターン2: 最終目的がパリのフローリストでスターージュをすること。



パリスタイル・レッスン

- ✚ ブーケロン
- ✚ シャンペトルブーケ
- ✚ アシンメトリーブーケ
- ✚ テーブル花(生花)
- ✚ バスケットアレンジ
- ✚ アーティフィシャルフラワー使用の装飾レッスン
- ✚ アンティークビーズ使用のコサージュレッスン

特別レッスン/オプション/課外活動

- ✚ ブーケ・ド・マリエ(ウェディングブーケ)
- ✚ ブーケ・ド・マリエ(花冠まで仕上げ)
- ✚ クラシック、モダン、パラレル、活け込アレンジ
- ✚ ランジス花市場見学
- ✚ フローリスト&ブティック、ホテルの装飾巡り
- ✚ 学科 30 分~1 時間(パリのフローリストにて実際に良く使われるフランス語・作業内容)

期間	パリスタイル・レッスン	学科	特別レッスン・課外活動	プログラム費用
1週間	最大 12 レッスン	1 回	*ランジス花市場ビジット	€2,000.00
2週間	最大 20 レッスン	1 回	特別レッスンは期間により異なり、また時期とレッスン内容により、プログラム費用に変動があります。	€3,000.00
3週間	最大 25 レッスン	3 回		€4,200.00
4週間	最大 25 レッスン	3 回		€5,400.00

滞在方法

- ホームステイ(個室・朝食付き・夕食自炊) 週€260 ホームステイ(個室・毎朝食・夕食 5 回) 週€340
- ゲストハウス(ドミトリー・朝夕 2 食) 週€180