

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 基礎的なフランス語の会話力。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>> *Pierre Herme *Stohrer *Patisserie de l'Eglise *Carl Marletti *Kubler *Ble 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 *Pain de sucre ※ 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、特定のお店や星のグレード(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。

語学研修 オンライン講座をご紹介します。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 地方	9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 ホテル内レストラン:社員寮(相部屋) 製菓・製パン:自己負担				勤務日の食事が支給 (回数は研修先による)	

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	¥260,000	¥330,000					
WHビザ			¥380,000	¥460,000	¥540,000	¥600,000	¥680,000

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 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	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ビザ申請料及び健康診断書 ④ 現地移動交通費 ⑤ 滞在先手配料 ¥20,000 * 社員寮・ホームステイ・シェアハウス ⑥ 滞在費:パリ・ホームステイ 4 週間€840. ⑦ 研修先の変更:手配料 ¥100,000 ⑧ フランス語研修:語学学校手続き料無料/オンライン講座

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!
---------------	--

