



フランス料理留学コース@フェランディ

主催: フェランディ・グループ(パリ・イルドフランス地方商工会議所)
運営: 同 フェランディ・グループ日本代表事務所 (株)オフィス・オオサワ内
運営協力: フランス料理文化センター(FGCC)

ヨーロッパ随一のプロフェッショナル養成校、フェランディが実施する唯一の日本人プロ料理人向けプログラムです。変化する日仏の食状況を踏まえ、シェフに求められる総合力を培うことを目指し、帰国後には参加者一人一人がフランス料理大使として活動できる人材の養成を目的としています。

日程: 渡仏: 2017年8月19日(土) (同日パリ着)

※20~22日はパリ市内案内、フランス生活立ち上げのための諸手続きサポートなどを実施。

学校研修: 2017年8月23日(水) ~ 9月7日(木)

レストラン研修準備: 9月8日(金) ~ 9月9日(土)

★フランス地方研修旅行: 9月10日(日) ~ 9月16日(土) **オプション**

レストラン研修: 2017年9月10日(日) または9月16日より

~最長で日本出国日から1年間

本コースの特徴

- ・ 3週間の日本語通訳付きパリ滞在
- ・ レシピの読み込み授業を定期的実施
- ・ フェランディが誇るフランス最優秀職人(MOF)シェフが授業を担当
- ・ メニューの実習と試食でクラシックからイノベーションまでのフランス料理の今を学ぶ
- ・ ワイン・チーズの生産方法、解説と試食。AOPの格付け制度にかかわる講義
- ・ 市場の朝食付きランジス市場の見学
- ・ パリ市内一流ホテル、レストラン、パティスリー、ブーランジュリーの見学
- ・ 熟成肉など、トップクラスの生産者訪問
- ・ パリ市内フェランディ卒業生のタンダンス(流行)レストランでのランチ
- ・ 修了試験実施(2品の作成)。20点満点中10点以上の修了試験合格者にはパリ・イルド・フランス地方商工会議所認定のディプロムを授与
- ・ フェランディが誇るネットワークによるフランス全土のレストラン研修

このほか、オプションとして

地方のレストランや食材生産者を訪ねる自由参加の週末旅行、地方研修旅行を実施します

■ 1日のスケジュール(実習)

8:00~ 9:00 料理レシピ説明

9:00~13:00 仕込み・実習

13:00~15:00 仕上げ・昼食

15:00~15:30 後片付け

■ **講師** クリストフ・アトン (MOFシェフ)、ブノア・ニコラ (MOFシェフ)

■ **受講料** 130万円(非課税)

※フランス留学コースのみ。レストラン研修手配料も含まれますが、上記オプションは含みません。

※オプションの価格については決定次第、改めて書面、HP等でお知らせします

■ **最少催行人数:** 9名 (14名まで) ※別紙キャンセルポリシーをご参照ください



【レストラン研修】

フェランディが誇るフランス人シェフとのネットワークを生かし、フランス国内の有名レストランの中から、各々のレベルや滞在条件に合った研修をオーガナイズします。

これまでの留学先 例

地方	レストラン名	シェフ
パリ	L' Epicure au Bristol ★★★	Éric Frechon
ブルゴーニュ	La Maison Lameloise ★★★	Éric Pras
オーヴェルニュ	Régis et Jacques Marcon ★★★	Régis Marcon
ランス	Assiette Champnoise ★★★	Arnaud Lallement
マルセイユ	Le Petit Nice ★★★	Gérald Passédat
パリ	Le Grand Véfour ★★	Guy Martin
パリ	Le Taillevent ★★	Alain Solivérès
リヨン	Le Neuvième Art ★★	Christophe Roure
ローヌ-アルプ	La Pyramide ★★	Patrick Henriroux
ローヌ-アルプ	Le Chabichou ★★	Stéphane Buron
ローヌ-アルプ	Le Clos des Sens ★★	Laurent Petit
プロヴァンス-アルプ-コートダジュール	Le Mirazur ★★	Mauro Colagreco
シャンパーニュ-アルデンヌ	Le Parc Les Crayères ★★	Philippe Mille
オート-ノルマンディー	Gill ★★	Gilles Tournadre
アルザス	Auberge du Cheval Blanc ★★	Pascal Bastian
ノール-パド-カレ	La Grenouillère ★	Alexandre Gauthier
アキテーヌ	Mariottat ★	Eric Mariottat
サントル	La Cognalette ★	Alain Nonnet

《お問い合わせ・ご質問》

留学コースに関するご質問・ご相談に随時お答えいたします。お気軽にお問い合わせください

(株)オフィス・オオサワ 大沢晴美

※(株)オフィス・オオサワがフェランディの委託を受け、日本窓口として留学の運営にあたります
FFCC は上級国内研修の主催およびフランス留学コースの円滑な運営のためのサポートを致します

連絡先

(株)オフィス・オオサワ: 〒153-0041 東京都目黒区駒場1-1-16-202

TEL 03-3469-1132 大沢晴美:080-2556-1365

Email:harumi@now.mfnet.ne.jp

FFCC: 〒105-0021 東京都港区東新橋 2-14-1NBF コモディオ汐留 2F

東京ガス業務用ショールーム「厨BO! SHIODOME」内

TEL 03-5408-4355 / FAX 03-3578-0230 Email: ffccinfo@tokyogas-com.co.jp HP: http://www.ffcc.jp 担当:後藤