

Boulangier パン職人留学

フランスで学び、生活し、働く・・・。
目指すのはフランス本場の味。



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat
Indre-et-Loire

3 étapes で身につけるフ

Étape 1 専門学校での授業を理解する語学力とコミュニケーション力をつける。

最も綺麗なフランス語が話されているフランス・トゥール市にある語学学校、トゥール・ラングにてフランス語を学びます。一般フランス語は勿論パン職人研修の為に必要なボキャブラリーを専門研修の直前に学びますので非常に効率的。

少人数制でアットホームな雰囲気の中、専門学校での授業を100%理解し、スタージュ先で円滑なコミュニケーションを図る為に確実なフランス語を身につけていきます。



Étape 2 地域企業との連携体制、国際ネットワークを持つ専門学校にて即戦力となる専門技術を学ぶ。

専門技術を学ぶのは、Campus des Métiers (IIC.F.A)という地元の手工業会議所と企業からの出資により経営されているフランス政府認定の専門学校。毎年1700人以上もの研修生を受け入れている大規模校で、フランス全国から入学希望者が集まる程非常に人気があり、フランス国家資格の研修、及び試験センターともなっているので資格取得を目指す方にも最適な機関です。

パンの分野ではベトナムの国立製パン学校との提携があり、毎年ベトナムにて特別講義を行っている講師も在籍。気候や湿度、土の質が全く異なるアジアで、フランスパンのそのままの味を再現できるように日夜研究を重ねていますので、同様に日本に帰ってからフランスで学んだパン製法をそのまま再現できるように指導してもらえる事は、他の専門学校には無い見逃せないメリットのひとつです。



フランスのエスプリと技。

**étape* (エタップ) = フランス語で「段階」のこと

Etape 3 現地ブーランジュリーで働き、実践力をつける。 フランス現役パン職人の職場で見習い修行。

専門学校で学んだ技術を実際の職場でどう活かすことができるのかを理解するには、現地ブーランジュリーでスタージュをするのが一番。Campus des Métiersの地元の強いネットワークを活かしてスタージュ先のブーランジュリーを厳選しています。

また、専門学校と語学学校へのフィードバックを密に行うことで技術と語学の足りない所を常にそれぞれの講師が把握していますので、自分では気付かない問題点なども早期発見・解決することができ非常に充実、かつ安心したスタージュができるのも特徴です。



このプログラムの利点とは？

Advantages

- 🌿 専門技術だけでなく、フランス語も学べる
↳ フランス語初心者からでも始められるので安心。
- 🌿 CAP(フランス国家資格)取得準備に最適な機関
↳ コストを抑えて効果的に試験合格に必要な実技、理論、フランス語を学べる。
- 🌿 フランスでの就職・開業に有利
↳ 長期スタージュ経験と資格取得は就職活動には必須。

【参加資格】18歳以上のフランス語、パン職人経験共に全てのレベルの方

【1クラスの定員】最大15名

【期間と研修内容】

1年間長期コース・・・6月開講

Tours Langues にて一般・専門フランス語研修（4ヶ月間）

Campus des Métiers にて製パン実習・講義（35時間/週×10週）

パン屋でのスタージュ（約22週間）

ディプロム取得準備講座 A

17ヶ月コース(A2相当以上の仏語レベル対象)・・・1月開講

Tours Langues にて一般・専門、及びCAP試験対策フランス語研修（9ヶ月間）

Campus des Métiers にて製パン実習・講義
実習、理論、CAP試験対策講座など。（35時間/週×10週）

パン屋でのスタージュ（約22週間）

ディプロム取得準備講座 B

20ヶ月コース(A1相当以上の仏語レベル対象)・・・10月開講

Tours Langues にて一般・専門、及びCAP試験対策フランス語研修（1年間）

Campus des Métiers にて製パン実習・講義
実習、理論、CAP試験対策講座など。（35時間/週×10週）

パン屋でのスタージュ（約22週間）

【その他】

- ・実習やスタージュに必要な器具、上着やズボン、帽子、靴などは全て支給。
- ・フランス語研修後、TCFの試験を1回無料で受験することができます。
- ・条件のフランス語レベルは目安ですので、開始時期等はお相談ください。

【お問い合わせ先】

Tours Langues <http://www.langues.com>