

Le Cordon Bleu Japan JOURNAL

季節ごとの講座&イベント情報誌

cordonbleu.edu/japan

La Boutique

ル・コルドン・ブルー 季節の商品と新作のご紹介



ガレット・デ・ロワ Galettes des rois

キリスト教の公現祭を祝って1月に食べられるフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」がカフェに登場します。サクサクのパイ生地にアーモンドクリームを詰めて焼き上げました。下記の期間でご予約も承っております。ご予約期間 12月25日(水)～お渡し期間 1月8日(水)～2月2日(金)



パリマグカップ&パリトートバッグ Mug and Tote

パリ校監修の新品。「パリマグカップ」にはエッフェル塔や凱旋門など、パリを象徴する建物のシルエットが描かれています。キャンバス生地の「パリトートバッグ」には、シェフハットやナイフなど学校で使われている道具類のイラストが。フランスの香り漂う、ル・コルドン・ブルーらしいアイテムもオンラインショップで販売中です。

Café Le Cordon Bleu
東京校1F

10:00～19:00 (L.O.18:30) お問い合わせ: TEL.03-5457-2407
定休日:月・火曜、年末年始、お盆(月曜日が祝日にあたる場合は営業)
*営業時間・定休日は予告なく変更になる場合があります。

La Boutique | laboutique.jp
オンラインショップ

詳細 / お申し込み cordonbleu.edu/japan

ル・コルドン・ブルー 東京校

月～金 8:00～19:00 土・日・祝 9:00～17:00

☎ 0120-454-840

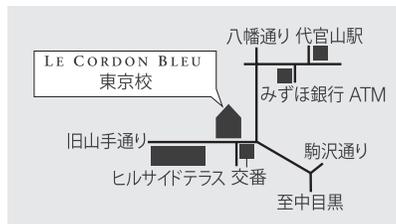
tokyo@cordonbleu.edu

〒150-0033 東京都渋谷区猿樂町28-13 ROOB-1

TEL.03-5489-0141 FAX. 03-5489-0145

アクセス

東急東横線代官山駅正面口 徒歩2分



Le Cordon Bleu Japan
SNS アカウント



facebook.com/LeCordonBleujapan



Twitter
[lcbjapan](https://twitter.com/lcbjapan)



Instagram
[lcbjapan](https://www.instagram.com/lcbjapan)

ル・コルドン・ブルー 神戸校

9:00～18:00

☎ 0120-138-221

kobe@cordonbleu.edu

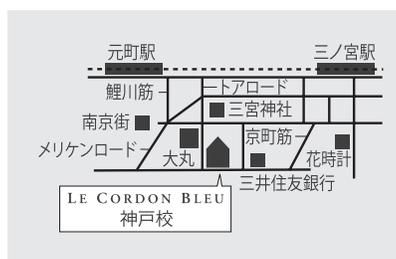
〒650-0036 兵庫県神戸市中央区播磨町45

ザ・フォーティーフイフス 6・7F

TEL.078-393-8221 FAX.078-393-8222

アクセス

JR元町駅 徒歩5分 / JR三ノ宮駅、阪急神戸三宮駅、阪神神戸三宮駅 徒歩10分



2020年より本科料理・パン講座に週末クラスがスタート!

2020年の4月よりフランス料理とフランスパンの本科講座に週末クラスが開講します。フランス料理講座は2018年の課程改編以来初めての開講となり、長く待たれていた方も多いのではないでしょうか?これまで学校やお仕事などの都合で平日通うことが難しいとあきらめていた方も、週末開講のクラスで無理なく料理とパンのプロを目指することができます。本科講座で知識と技術を身につけた卒業生たちは、様々な分野で活躍しています。毎週末通って着実に腕を磨き、食業界における実力の証といえる「ディプロム」を取得しませんか?興味のある方は学校説明会、または個別入学相談にてお問い合わせください。



学校説明会・個別相談のご予約はこちらから ▶

ル・コルドン・ブルー日本校の変革について

ル・コルドン・ブルーは日本に開校し30年以上の歴史を刻んできました。今後、東京と京都を拠点にますます強化を図って参ります。その一環としての組織再編に伴い、開校15年となる神戸校は2020年3月31日をもって閉校することが決まりました。15年にわたり神戸校を支えてくださった皆様のご厚情に深く感謝申し上げます。なお、3月までは神戸校の本科講座、ショートコース共に開講しておりますので、引き続きどうぞよろしくお願いたします。



ル・コルドン・ブルー125周年アニバーサリー

パリにル・コルドン・ブルーが誕生したのは1895年。それから125年目となる2020年には、世界のル・コルドン・ブルー各校で様々な記念イベントやプロジェクトが予定されています。また、125周年のアニバーサリーグッズも多数発売されます。第一線で活躍する世界各校の卒業生のレシピを集めたレシピブックも発行。もちろん日本校卒業生のレシピも掲載されています。その他、トートバッグや限定ボックス入りのガレットなどスペシャルなアイテムが登場しますので、どうぞお楽しみに。アニバーサリーイベントは詳細が決まり次第、ニュースレターでお知らせします。

Professional Experience Programme

日本料理講座の生徒が初めて研修プログラムに参加

フィリピン出身の猪俣・マリヴ・パハリロさんは研修プログラムを利用して、ミシュランの星を持つ名店「分とく山」でインターンシップを経験しました。日本料理講座の生徒としては研修プログラム初参加とあって緊張もしましたが、料理人としてはもちろん人間的にも優れたシェフや先輩に温かく迎えてもらい、「素晴らしい経験になった」と目を輝かせます。細部まで正確かつ丁寧で美しい作業、ゲストに対する細やかな準備や気配りなど、「これぞプロ」という仕事ぶりを現場で体感し、「日本料理の厨房で仕事をしたい」という気持ちは一層強くなりました。



東京校 2019年日本料理ディプロム修了猪俣・マリヴ・パハリロさん
東京 広尾「分とく山」にて研修



左:「分とく山」総料理長の野崎 洋光シェフ、右:本店料理長の阿南 優貴シェフ

日本料理講座の詳細は ▶
<http://lcbj.eu/8xm>



料理未経験者/初心者

Début デビュー・レッスン

「デビュー・レッスン」は、料理未経験者・初心者を対象にしたフランス料理 / フランス菓子 / フランスパンの基礎を学ぶ月1回×3ヵ月の体験コース。1回のレッスンが料理・菓子は2.5時間、パンは3時間です。

※ご自身の作品はお持ち帰りいただき、シェフの作品を試食します。
※2020年1月より料理・菓子の各レッスンが2.5時間になり、さらに充実した内容にリニューアルされました。

※食器協力：REVOL日本事業部

受講料 35,000円 ※3レッスン分 料金は税込価格です

デビュー・レッスン受講の仕組み

受講例 **フランス料理コース** 2月スタートの場合

2月日曜クラス ▶ 3月日曜クラス ▶ 4月日曜クラス

1セット

- 月1回×3レッスンが1セットです。
 - どの月からでもスタート可能です。
 - スタート月から3ヵ月連続で受講していただけます。
 - 同コース / 同曜日の3レッスンとなります。
- ※料理と菓子など、異なるコースのレッスンを組み合わせることはできませんのでご注意ください。

満席になり次第締め切りますので、お早目にお申し込みください

※各月のお申し込み開始は、本校ウェブサイトにて順次発表します。
満席となった場合、募集のない月もあります。
※日程は予告なく変更される場合がありますので、必ずウェブサイトでご確認のうえ、お申し込みください。

Starter Kit

初めて受講される方

スターターキット 5,500円

- 保冷バッグ ■ エプロン
- ふきん ■ バインダー



※スターターキットは東京校・神戸校の窓口にてご購入ください。

月1回
×
3
レッスン

Cuisine



1 鶏のフリカッセ
1月 コック・オ・ヴァン風
赤ワイン煮込み

東京校 1/18(土)9:30-12:00
1/26(日)9:30-12:00



2 ソバ粉のガレット スモークサー
1月 モン・ポワレン草、カマンベール/
ハム、チーズ、マッシュルーム

東京校 2/29(土)9:30-12:00
2/23(日)9:30-12:00



3 鱈のポワレと 空豆のラグエ
1月 赤ビーマンのソース

東京校 3/21(土)9:30-12:00
3/22(日)9:30-12:00



4 仔羊の骨付き背肉、
1月 ハーブパン粉焼き

東京校 4/18(土)9:30-12:00
4/26(日)13:30-16:00



5 豚フィレ肉のロティ
1月 オルロフ風

東京校 5/16(土)9:30-12:00
5/24(日)13:30-16:00



6 生ハムとホウレン草と
1月 ジャガイモの田舎風
キッシュ

東京校 6/13(土)9:30-12:00
6/21(日)13:30-16:00

※2020年4月から日曜日クラスの時間が変更になります。

Pâtisserie



1 ボンボン・ショコラ
1月

東京校 1/25(土)9:30-12:00
1/19(日)9:30-12:00



2 ガトー・ショコラ イチゴと
1月 紅茶のコンフィチュール

東京校 2/22(土)9:30-12:00
2/16(日)9:30-12:00



3 イチゴのロールケーキ
1月

東京校 3/14(土)9:30-12:00
3/8(日)9:30-12:00

神戸校 1/19(日)14:00-16:30

神戸校 2/16(日)14:00-16:30

神戸校 3/8(日)10:00-12:30

※時間が変更になります。



4 マカロン
1月

東京校 4/18(土)13:30-16:00
4/26(日)9:30-12:00



5 イチゴのミルクケーキ
1月

東京校 5/16(土)13:30-16:00
5/24(日)9:30-12:00



6 アールグレイ風味の
1月 フルーツタルト

東京校 6/13(土)13:30-16:00
6/21(日)9:30-12:00

※2020年4月から土曜日クラスの時間が変更になります。

Boulangerie



1 ショウガとユズのプリオッシュ
1月 /プチ・パン ファンテジー

東京校 1/20(月)15:30-18:30



2 チョコレートとノワゼットの
1月 パン・オ・レ/自家製酵母の
プチ・パタール

東京校 2/10(月)15:30-18:30



3 パン・オ・レザン・エスカルゴ/
1月 バゲット・ヴィエノワーズ/
アールグレイ風味

東京校 3/23(月)15:30-18:30

神戸校 1/19(日)10:00-13:00

神戸校 2/16(日)10:00-13:00

神戸校 3/1(日)10:00-13:00



4 ハーブ風味の編みパン
1月 /ツイスト・バゲット

東京校 4/26(日)13:00-16:00



5 プリオッシュ・クラ克蘭
1月 /スペルト小麦のパン

東京校 5/24(日)13:00-16:00



6 プリオッシュ・スリーズ/
1月 マーブル模様のパン・ド・ミ

東京校 6/21(日)13:00-16:00

※2020年4月から曜日と時間が変更になります。

1日講座

料理経験者
Sabrina サブリナ・レッスン

フランス料理 / フランス菓子 / フランスパンの世界を深く学びたい方のための「サブリナ・レッスン」は、今年開講 10 周年。今回はこれまでの講座から特に人気の高いメニューを厳選した「サブリナ ベスト」でお届けします。サブリナ・レッスンの粋を体験できる貴重な機会です。

※ご自身の作品はお持ち帰りいただき、シェフの作品を試食します。



サブリナ・レッスン10周年!

これを記念して、人気レシピを集めた「サブリナ・ベスト」を開講!

選りすぐりの菓子41レシピを掲載した書籍も出版されました。それぞれの菓子の作り方プロセスを一つひとつ写真付きで説明しているの、実際にレッスンを受けているようなわかりやすさ。基本となる生地やクリーム作り方も丁寧に解説しています。今学期行われる「サブリナ ベスト」では、菓子講座は書籍から、料理・パン講座は過去に行われた講座の中から特に人気のメニューを厳選しています。



「ル・コルドン・ブルー フランス菓子の基本と四季のレシピ」
世界文化社刊/2,100円(税別)

CUISINE



トリュフ、フォワグラ、豚肉を詰めた鴨のトゥルト、ソース・ペリダゲ

鴨と豚肉、フォワグラ、キノコを詰めた、ピティヴィエ仕立てのパイ包み焼き。パテ・アン・クルート(パテのパイ包み焼き)の要領で焼き、タマネギとイチジクのコンポート、赤ワインソースを添えます。

講座時間 3時間 受講料 15,000円 ※作成予定数: 8名分

東京校	2/29(土) 13:00-16:00【日・英】
神戸校	2/2(日) 14:00-17:00【日】



野菜のジュレ入りオマール海老のテリーヌ、フレッシュマトのクーリ添え

野菜とオマール海老1匹を使用した贅沢なゼリー寄せをテリーヌに仕立てました。鮮やかな色が美しい一品です。(テリーヌ型に入れてお持ち帰りいただけます。)

講座時間 3時間 受講料 18,000円 ※作成予定数: 6-8名分

東京校	3/21(土) 13:00-16:00【日・英】
神戸校	3/8(日) 14:00-17:00【日】

PÂTISSERIE



イチゴタルト

サブレ生地のタルトに、しっとり焼いたクリーム・ド・ピスターシュ、イチゴとリュバープの甘酸っぱいコンフィチュール入りクリームを合わせます。華やかなフリルのチョコレートデコレーションにも挑戦します。 サブリナ最新本に掲載されています!

講座時間 3時間 受講料 14,000円 ※作成予定数(φ20cm): 1台

東京校	2/22(土), 3/14(土) 13:00-16:00【日・英】
神戸校	3/15(日) 10:00-13:00【日】



※写真はイメージです

ボンボン・ショコラ(ライム、トンカ、マリブ)

テンパリングやガナッシュなどの製法、形づくりなど、チョコレートの基本技術を学ぶ講座。経験者は復習を兼ねて、経験の浅い方も楽しみながら受講できる内容です。3種類のボンボン・ショコラを作ります。 サブリナ最新本に掲載されています!

講座時間 6時間 受講料 27,000円 ※作成予定数: 約90個(各約30個)

東京校	2/8(土) 9:30-16:00【日・英】
神戸校	2/9(日) 10:00-17:00【日】

BOULANGERIE



フロマージュ・ブランのバゲット/ヴァニラ風味のクロワッサン

フロマージュ・ブランを加えて捏ね、じっくり発酵させたバゲットは、ふんわり、しっとり。クロワッサンは生地にもバターにも、ヴァニラビーンズをたっぷり練り込み、香り高く焼き上げます。

講座時間 4.5時間 受講料 17,000円 ※作成予定数 バゲット: 2本、クロワッサン: 8個

東京校	1/26(日) 11:30-16:00【日】
神戸校	3/1(日) 14:00-18:30【日】



クーク・キャラメル・プール・サレ/バゲット・オ・シトロン

クロワッサン生地塩キャラメル味のクリームをのせて、華やかに仕上げました。レモンの果汁と皮を練り込んださわやかなバゲットは、愛らしいレモンの形に。 ※キャラメルのデコレーションはシェフの美演のみ

講座時間 4.5時間 受講料 17,000円 ※作成予定数 クーク: 6個、バゲット: 3本

東京校	3/22(日) 11:30-16:00【日】
神戸校	2/16(日) 14:00-18:30【日】

Séries Professionnelles プロフェッショナルシリーズ

第一線で活躍中のシェフから最新のテクニックを学ぶことによって、調理技術の向上や食材の知識を深め、「食の世界」で活躍するための応用力を身につけます。「ワークショップ」「マスタークラス」「食材研究」から構成される公開講座です。

料金は税込価格です 満席になり次第締め切りますので、お早目にお申し込みください

Level of Difficulty 講座の難易度	調理・製菓・製パンの知識と 技術力を高めたい方対象 レベル:1	本校在校生及び調理・製菓・ 製パン学校の生徒対象 レベル:2	調理・製菓・製パン学校卒業生及び 現在プロとして働いている方対象 レベル:3
-------------------------------	---------------------------------------	--------------------------------------	--

Workshops ワークショップ

※レシビはありません。

ル・コルドン・ブルーのシェフ講師による専門的な実技講座です。通常のメニューを仕上げる講座と違い、技術力の修得を目的とし、料理、菓子、パンそれぞれに設定するテーマで実技のスキルアップをサポートします。

CUISINE



料理の基本実技：野菜

野菜の種類別洗い方と処理/皮のむき方/切り分け方(ジュリエヌ、ペイザンヌ、エマンセ、シズレ、マセドマヌ)面取り(ジャガイモ、シャンピニオン、アーティチョーク、カブ)/カヌレ(飾り切り)/火入れ(野菜の種類に合わせた火の入れ方)などを学びます。

※一部お持ち帰り可 レベル:1

講座時間 3時間 受講料 7,000円

東京校 2/23(日) 13:00-16:00【日・英】

PÂTISSERIE



製菓の基本実技：チョコレート

チョコレートを使ってテンパリングのメカニズムやモールドの使い方方を学習します。実際にチョコレートモールドを使用して簡単な飾りの製作も行います。テンパリングの方法は、マーブル、水、フレックそれぞれを練習します。

※お持ち帰り不可 レベル:1

講座時間 2時間 受講料 5,000円

東京校 3/8(日) 13:00-15:00【日・英】

BOULANGERIE



製パンの基本実技：

ペトリサージュ、トレス、キュイソン ペトリサージュ(手こね)で、材料の混ぜ方、生地感触や温度、こね方について学びます。また、様々なトレス(編みパン)の形状(1本編み/2本編み/3本編み/4本編み)のほか、キュイソン(焼成)についてもマスターします。

※お持ち帰り可 レベル:1

講座時間 4時間 受講料 8,000円

東京校 3/8(日) 12:00-16:00【日】

Cheese チーズ講座

チーズプロフェッショナル協会(C.P.A.)と提携し、ル・コルドン・ブルー独自の講座として開発されたプログラム。チーズ業界で活躍する講師陣による、専門的で質の高い内容を楽しく身につけられる講座です。



C.P.A.チーズ検定取得講座

全3日間の「チーズ検定取得講座」は入門編としてもおすすめの内容です。ワインとチーズのテイステイングもあり、毎回チーズは5~7種類を試食します。

講座時間 2時間 全3回 受講料 28,500円

	開講日	曜日	時間
東京校	2/22, 2/29, 3/7	土曜	13:30-15:30
神戸校	2/23, 3/1, 3/8	日曜	10:30-12:30

Master Classes マスタークラス

ル・コルドン・ブルーがその技術力の高さと注目する海外・国内の料理、菓子、パンのシェフを特別講師として招聘し開催する講座です。講師それぞれのテクニックを間近に見ながら学ぶことのできる貴重な機会です。

CUISINE

東京校

実演



ピエール・ガニエール
赤坂 洋介 あかさかようすけ

レベル:2



※写真はイメージです。授業の内容とは異なります。

ANAインターコンチネンタルホテル東京内のレストラン「ピエール・ガニエール」エグゼクティブシェフ。1999年に渡仏して料理の腕を磨き、2003年より、パリの「ピエール・ガニエール」にて修業、「ピエール・ガニエール・ア・東京」のオープンに伴い帰国する。2010年にレストラン「ピエール・ガニエール」の開業を機に同店へ。2011年、エグゼクティブシェフに就任、現在に至る。料理界の巨匠ピエール・ガニエール氏のもとで約16年にわたって仕事をし、ガニエール

氏の料理に対する精神とセンスを受け継ぐ。芸術家ながら一皿に情熱を込めて向き合う姿勢にファンも多い。今講座は前菜とメインを中心に、料理のデモンストレーションを披露していただきます。気鋭のシェフによる華麗な技術が間近で学べる講座です。

講座時間 3時間 受講料 7,000円 2/16(日)14:00-17:00【日・英】

Master Class Wagashi 和菓子

JAPAN Master Classes

和菓子のシェフをお招きしてのマスタークラス。日本の伝統的な技術から食材の知識まで学ぶことのできる講座です。

練り切り

色や形で季節感を表現した練り切り。冬学期では「桜」「うぐいす」の2品を作ります。基本的な成形、切り分け、着色など、創作的な美しさを生み出す、繊細な細工について学びます。

実習・講座時間 3時間 受講料 9,500円

レベル:1

東京校



山口 彦之 やまぐち ひこゆき

1884年創業の老舗、銀座「空也」の五代目。自身の和菓子ブランド「空いろ」も好調な、和菓子界の最も若いリーダーの一人です。

3/15(日) 13:00-16:00【日・英】

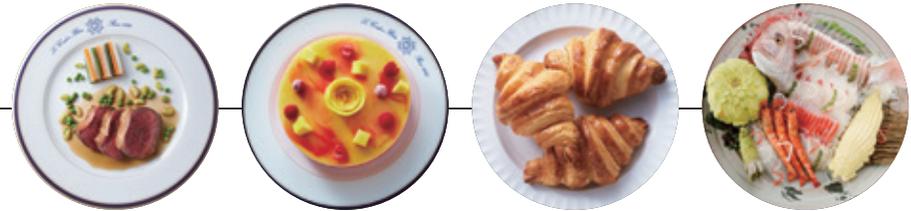


※写真はイメージです。

本科講座
Diplôme ディプロム

料理講座 / 菓子講座 / パン講座の上級コースを修了すると、「料理ディプロム」「菓子ディプロム」「パンディプロム」がそれぞれに授与されます。

※各課程には、実演・実習またはアトリエ形式による講座数を記載しています。



CUISINE

フランス料理講座・修了課程

伝統・地方料理から現代の分子料理まで、プロの現場では製作する機会の少ないメニューも課題として取り上げ、体系的に技術を修得し、応用力をつけます。上級では生徒がチームを組み、料理を提供するイベントも主催。

初級
182.5時間/全30回
基本的な調理技術や厨房における管理技術を学ぶ

中級
181時間/全30回
ビストロノミーの手法で地方料理を学習し、技術を磨く

上級
179時間/全30回
より高級な食材を使い、高度な技術を創造的に生かす




全修了 / 料理ディプロム

PÂTISSERIE

フランス菓子講座・修了課程

菓子のルーツから素材の組み合わせ、調理から装飾の技術、プレゼンテーションまで体系的に学びます。レシピ開発や表現力の修得を最終課題に設定し、生徒による菓子イベントも行います。

初級
162.5時間/全26回
製菓の基礎的な技能・知識を確実に身につける

中級
161時間/全26回
伝統菓子から地方菓子、現代菓子までトータルに学ぶ

上級
162時間/全25回
チョコレートや餡細工など高度な菓子芸術や、レシピ開発を学ぶ




全修了 / 菓子ディプロム

BOULANGERIE

フランスパン講座・修了課程

バゲットなどの食事パンからクリームやフルーツを合わせるヴィエノワズリーなど、種類やレシピの構成、パンづくりの技術について総合的に学ぶ講座です。

初級
121.5時間/全20回
パンのこね方と成形を中心に基本材料の理解と基礎技術を学ぶ

上級
120時間/全20回
自家製の発酵や高度な成形技術とレシピ開発を学ぶ




全修了 / パンディプロム

JAPANESE CUISINE

日本料理講座・修了課程

日本料理の技術と調理法に加え、食材や調理道具、器についての知識、伝統料理から郷土料理、現代料理まで学ぶほか、業界視察もプログラムに組み込まれ、日本料理に対する理解を総合的に深める講座です。

基礎
129時間/全22回
日本料理の基礎的な調理技術、和包丁の使い方等を学ぶ

初級
135時間/全23回
技術をさらに磨き、盛り付けや食材に対する意識を深める

中級
135時間/全23回
より高度な技術に加え、伝統的料理と郷土料理を学ぶ

上級
132時間/全23回
学んだ技術を創作料理に活かし、職業的スキルを磨く




全修了 / 日本料理ディプロム

Grand Diplôme
グラン・ディプロム

料理、菓子講座をそれぞれ上級まで修了すると、栄誉あるグラン・ディプロムが授与されます。「グラン・ディプロム」は、常に変化する料理関連業界で、生涯を通じて有効な技術力の証明となります。



LESSON METHODOLOGY
教育メソッド

選りすぐりのシェフ講師陣が、ル・コルドン・ブルーの教育メソッドに沿って理論と実践を指導しています。授業は3つのスタイルで行われます。料理講座と菓子講座、日本料理講座は実演と実習を交互に、パン講座はアトリエ形式で行います。

実演授業
デモンストレーション
シェフの実演を見ながら学ぶ、講義スタイルの授業。



実習授業
プラクティカル
シェフの指導に沿って、実際にプロ仕様のキッチンで実践する授業。



アトリエ形式
シェフの指導に沿って、実際にプロシェフの手元を間近に見ながら実習するアトリエ形式の授業。



School Information スクールインフォメーション

学校説明会 ● 所要時間：約2時間 ● 参加費：無料 ※事前にご予約ください。

「ル・コルドン・ブルーってどんな学校なの？何が学べるの？」そんな疑問にお答えします。体験授業や校内見学で、学校の雰囲気、授業のクオリティを体感してください。学校説明会にはシェフ講師陣による実演授業の体験のほか、校内を巡っての授業見学も盛り込まれており、学校の設備や生徒たちの様子もご覧いただくことができます。質問や不安なことに対して、スタッフやシェフ講師が丁寧にお答えします。



	コース	日付・曜日	時間
東京校	全講座対象 (実演 キッシュ・ロレーヌ) 【日・英】	1/18(土)	13:30~15:30
	全講座対象 (実演 サブレ・ア・ラ・ポッシュ) 【日・英】	1/19(日)	13:30~15:30
	全講座対象 (実演 サブレ・ア・ラ・ポッシュ) 【中】	1/25(土)	13:30~15:30
	全講座対象 (実演 パゲット) 【日】	1/26(日)	13:30~15:30

個別入学相談【参加費：無料】



個別に実施する学校説明会です。スクールスタッフが校内を案内しますので、実際に本科生が受講している実演・実習授業の様子をご見学ください。

東京校	【日】【英】【中】	※予約制。右記以外の時間については、お問い合わせください。
平日	10:30~、13:30~	※日：日本語、英：英語、中：中国語
週末	11:00~、15:00~	

東京校



お問い合わせはこちらへ▶

本科ディプロム 開講学期 2020年春学期の申し込み締め切り：2020年2月15日(土)

東京校	料理ディプロム				菓子ディプロム				パンディプロム				日本料理ディプロム	
	平日クラス(週4~6日)		週末クラス(週1日)		平日クラス(週4~5日)		週末クラス(週1日)		平日クラス(週3~4日)		週末クラス(週1日)		平日クラス(週4~5日)	
言語	日	英	中	日・英	日	英	中	日・英	日	英	中	日	日	英
春学期(4月)	○	○	○	○(土曜)	○	○	○	○	○	○	○	○(土曜)	○	○
夏学期(7月)		○	○		○	○	○		○	○	○			
秋学期(10月)		○	○		○	○	○	○(土曜)	○	○	○		○	○
冬学期(1月)		○	○		○	○	○		○	○	○			
ディプロム取得までの期間	6ヶ月		2年		6ヶ月		1年半		3ヶ月		1年		6ヶ月	

※講座や言語によって開講時間、クラスタイプが異なります。ご希望の学期に一年中お申込みいただけますので、お早目にご相談ください。詳細についてはウェブサイトまたは各スクール宛にフリーダイヤル、メールにてお問い合わせください。言語は日:日本語、英:英語、中:中国語を示しています。

Student Events 本科生によるイベント

本科講座では授業の一環として、毎学期、生徒が主催するイベントを行なっています。生徒にとって授業を通して身につけた知識や技術、学習成果を披露する晴れの舞台です。本科生の努力の結晶ともいえるイベントにどうぞご参加ください。

※入場料等の詳細は、ウェブサイトでご確認ください。

Dîner Gourmand フランス料理講座

フランス料理上級課程に在籍する生徒がレストランオペレーションを実習から学ぶことを目的としたイベントです。メニューの決定、作業計画等の準備から調理まで生徒自身で行い、5品からなるフランス料理のコースをゲストに提供します。



	コース	日付・曜日	時間
東京校	中国語・英語クラス	1/31(金)	18:15~20:00

Salon de Pâtisserie フランス菓子講座

フランス菓子上級課程の生徒が主催するイベントです。チームによる共同作業と商業用の多量・大量の菓子制作を経験することを目的とし、ミニケーキ、ボンボン・ショコラなどの菓子約30種類をビュッフェスタイルで提供します。



	コース	日付・曜日	時間
東京校	日本語・英語・中国語クラス	2/26(水)	14:30~16:30

Pain Buffet フランスパン講座

フランスパン上級課程の生徒によるイベントです。クラスごとにテーマを決めて、様々な種類の一口サイズのパンやピエスを作り、ゲストに試食していただきます。テーブルや会場の飾りつけなど、プレゼンテーションにも注目です。



	コース	日付・曜日	時間
東京校	日本語クラス	3/14(土)	16:00~17:00
	中国語クラス	3/19(木)	18:30~19:30
	英語クラス	3/26(木)	18:30~19:30
神戸校	日本語クラス	3/7(土)	16:30~17:30

本科講座で学び、身につけたことをベースに食の世界へ羽ばたく卒業生たち。様々に輝くその活躍を紹介します。

広告代理店 営業 → ワインバー、ビストロ、フレンチデリ経営



山下 史樹さん 2002年料理ディプロム、菓子ディプロム取得
 東京 北参道
 ワインバー『Les Cailloux(レ・カイユ)』
 ビストロ『LA CAVE(ラ・カーヴ)』
<http://www.lescailloux.tokyo/index.html>
 フレンチデリ『Le Carre(ル・キャレ)』
<https://casual-japanese-style-restaurant-238.business.site/>

東京・北参道にある隠れ家的なワインバー『Les Cailloux(レ・カイユ)』。その地下にあるビストロ『LA CAVE(ラ・カーヴ)』には膨大な量のワインがストックしており、ワイン好きにはたまらないお店。人通りの多い明治通りには、気軽に立ち寄れる雰囲気のフレンチデリ『Le Carre(ル・キャレ)』がある。そんな、個性あふれる3店舗を経営するシェフ兼ソムリエで、傍らワインスクールの講師も務め、デパートなどの催事にも多く出店している人物と聞けば、みなさんはきっと「やり手のビジネスマン」を想像されるのでは?ところが、そんな予想を裏切るように気さくな雰囲気で現れたのが、山下史樹さん。昔から、作ることも食べることも大好きで、それが講じていつのまにかこの世界に入っていた、と笑う。現在の成功に至る彼のストーリーは、まさに必然の連続。そんな彼の転身物語は…



会社員 → 会社員 兼 クロワッサン専門店経営



須藤 慧さん 2017年パンディプロム取得
 東京 三軒茶屋『plat(プラット)』
<https://plat-inc.com/>

駅から歩くこと数分。静かな住宅街を抜ける緑豊かな小径からほど近い場所に『plat』がある。古くからある小さな商店街に溶け込むように、すっきりとした佇まいの店舗は、とてもおしゃれでスタイリッシュ。店先の壁にしつらえられたディスプレイラックには、焼き上がったクロワッサンが綺麗に並び、店内のインテリアと相まって、まるでアート作品のよう。大きなガラス越しに見えるキッチンは、器具類が整然と並ぶ清潔で美しい空間。ふだんは会社員としての仕事をしながら、週末限定でオープンするクロワッサンショップを運営するのは須藤慧さん。土日限定という営業ながら、地元の常連さんも多く、遠くから足を運ぶ熱心なファンの方々も。最近では大型商業施設への出店オファーが。そんな彼女の転身物語は…



専業主婦 → 洋菓子店オーナー & 菓子教室主宰



柏熊 寿美子さん 2015年菓子ディプロム取得
 福島県郡山市 洋菓子店・菓子教室
 『LA CACHETTE(ラ・カシェット)』
<http://la-cachette-sweets.com/>

最先端の食文化。それは、東京という大都市の持つ魅力のひとつかもしれない。しかし、東京で学んだ知識と身につけた技術、そして仲間とのネットワークを強みに、地方で活躍する卒業生もたくさんいる。東京から北200km、地元・福島産のフルーツを使ったコンフィチュールと焼菓子を中心に扱う洋菓子店『LA CACHETTE(ラ・カシェット)』は、郡山市にある。オーナーの柏熊 寿美子さんは、店舗とは別にお菓子教室も主宰している。初心者の方も安心して学ぶことができるようにと、月に数回行うレッスンは少人数制である。作ること、教えること、その両方の立場でお菓子と向き合う柏熊さん。そんな彼女の転身物語は…

