

## 海外の食文化を体感 海外で学ぶ

ホスピタリティ産業世界のスイス、お菓子の本場フランス、食文化多様の地イタリアを訪ねます。1年次の秋に実施する海外実学研修では、本場ならではの感性と技術に触れることができます。そこで出会える大きな感動は、きっとあなたの「食」に対する視野を広げてくれるはずです！

### スイス&フランスコース

スイスで世界トップクラスのホスピタリティを学ぶと共に、世界中のパティシエ・ショコラティエから愛されるチョコレートメーカーで現地のシェフから技術を学ぶ！

### スイス&イタリアコース

世界トップクラスのサービス・ホスピタリティをスイスで学び、イタリアでは、現地にしかない食材との出会いや、カフェ・レストラン・パティスリー・ベーカリーなど自由に散策が可能。



国際情勢や感染症の動向により、外務省及び渡航先国の状況を踏まえ、安全安心を第一とし実施期間や行き先の変更または催行の有無を検討する場合がございます。



## スイス ローザンヌ

観光立国スイス、世界トップクラスのホスピタリティはもちろん、歴史あるヨーロッパで文化や風習にも触れることができます。

## 世界トッププロの講師たちから学ぶ最先端のホスピタリティ

ホスピタリティの業界に多くのトッププロやマネージャーを輩出する提携校(エコール オテリエール ローザンヌ)での研修プログラムに参加します。

### 海外教育提携校

#### エコール オテリエール ローザンヌ

Ecole hôtelière de Lausanne



エコール オテリエール ローザンヌでは、即戦力として必要なすべてのことを学習する実践的な授業内容です。ホスピタリティ業界だけでなく一般企業からのニーズを明確に認識し、マネジメントやコンサルティングができる人材育成のため、会計やビジネス、法律などを必須項目としています。



テーブルセッティングやサービスの方法など食の分野で求められるホスピタリティを学びます。



スイスではサービスを学べる世界一の学校でホスピタリティの授業を受けることができ、特にグループディスカッションは普段の実習授業と違った学びがありました。調理実習では現地のフレンチシェフがアグレッシブで熱心に教えてくださったことが印象的でした。

製菓・調理実習の授業も実施。現地のレシピで学べる実習は、新しい技術との出会いに!



Education Program

## 自由時間に立ち寄りたいスポット



ホテル周辺を散歩ですがヨーロッパ! 絵画のような街並みにウットリ。少し外をお散歩するだけで、外国の地に来たんだ!とワクワクすることが出来ます。



#### ローザンヌの シンボル・ ノートルダム

12~13世紀に建てられたゴシック様式の建物で内部には美しいステンドグラスが見られます。



#### スイスとフランス にまたがる レマン湖

中央ヨーロッパで2番目に大きな湖。時間によって見え方が変わり、研修中の心を癒すスポットです。



フランス パリ

お菓子の本場フランス・パリで世界中の  
パティシエ・ショコラティエから愛される  
チョコレートや製菓の技術を学ぶ

創業90年を超える老舗チョコレートメーカーで最先端の技術を学ぶ

世界トップクラスのパティシエ・ショコラティエが愛するチョコレートメーカー「ヴァローナ社」で現地のシェフから直接、技術を学ぶ研修です。

海外教育提携校

VALRHONA 社 (ヴァローナ社)  
エコール・デュ・グラン・ショコラ

L'École du Grand chocolat



1922年創業のヴァローナ社は、プロフェッショナル向けクーベルチュール（製菓用チョコレート）を製造・供給する高級ショコラティエ（チョコレート専門店）です。昔ながらの製法と職人の技術を生かし、厳しい品質管理のもとで製造されるそのチョコレートは、古くから世界のパティシエに愛され続けてきました。2005年5月、滋慶学園とヴァローナ社は教育提携を結び、さまざまな交流を行っています。この海外実学研修では、同社の研修機関「L'École du Grand chocolat」にて特別講習を行っています。



世界最高峰のチョコレートをふんだんに使ったスペシャル仕様のケーキを教えてくださいます。  
チョコを使ったグラスケーキにも挑戦!フランス人シェフが真横に立って、丁寧に指導してくれます。



日本とは異なるチョコレートの製法や素材の扱い方等、とても勉強になりました。世界有数のチョコレートメーカーのシェフから技術を学ぶことだけでなく、プロとして必要な考え方も学ぶことができ、ここで学んだことは一生の思い出になりました。



自由時間に立ち寄りたいスポット



製菓道具店で  
ショッピング

日本では手に入らないお菓子の焼き型がたくさんあるので、見るだけでもテンションが上がります。



パリのシンボル  
エッフェル塔

パリの観光名所といえば誰もが知っているエッフェル塔。やっぱりここでの写真は定番。



シャンゼリゼ通り・凱旋門

パリを堪能したいなら、絶対ここがオススメ。歩いているだけでオシャレになった気分になります。

国際情勢や感染症の動向により、外務省及び渡航先国の状況を踏まえ、安全安心を第一とし実施期間や行き先の変更または催行の有無を検討する場合もございます。



## イタリア ミラノ

イタリア経済の中心地ミラノで、洗練されたヨーロッパの食文化に触れ、感性を磨く。

## センスの光る街ミラノで食文化を体感し、感性を磨く

イタリアの食文化を世界中に発信する食材店での買い物や、現地ならではのレストラン・カフェなどを巡り、幅広い食の世界を体感します。



ミラノの有名なレストランの厨房巡り!美味しさを生み出す現場を、実際に見ることが出来ます!

イタリアで飲むエスプレッソは日本と全く異なる味で、素材の良さを十分に活かした味を追求されており、カフェに対する価値観が大きく変わりました。今回学んだことを活かし、将来多くのお客様を笑顔にできるお店を開業したいという思いがより強まりました。

高級食材店「イーターリー」でのお買い物、日本では見た事のない食材が数多くあるので勉強になります。



カフェ巡り。淹れたての美味しいエスプレッソをミラノ流の飲み方で頂きます!

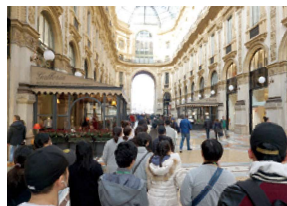


## 自由時間に立ち寄りたスポット



### ドゥオモ広場

ミラノの観光名所の定番。400年以上の時を経て完成したドゥオモは必見。



### ガレリア散策

有名ブランドが立ち並びオシャレなアーケード。繊細な装飾は、見るだけでも価値あり。



### スフォルツェスコ城

高さ109メートルのフィラレーテの塔はミラノのシンボル。ドゥオモ広場からも近く、外せない観光地。