



最高水準イタリア料理コース



I.F.S.E. 本部

ピオヴェジ城内部にある由緒正しき本部

“Eccellenza Italiana”認定校

I.F.S.E.とは、イタリア料理、イタリア菓子に特化した、もともと格式の高い国際的な学校です。

最先端にして、唯一 “Eccellenza Italiana”の称号を国から与えられる組織であり、ピエモンテ州による支援のほか、“IRSEF”にも認定されています。

I.F.S.E.は、世界基準での「本物のイタリア料理」を認定する “ITA0039”プロジェクトの一員として最高機関 “ASACERT”からも選出されています。

本校内部は、優雅さと機能性を兼ね備えた、より優れた概念のもとに成り立っています。

最新調理機器やインテリアなど、すべて最高品質を誇る “Made in Italy”で統一しており、最先端のテクノロジーを駆使しています。

数ある実習室においては、最高水準の利便性と、快適さを追求し、生徒ひとりひとりの実習スペースが確保されています。





IF.S.E.のコースは、職にも効果的かつ、細心の注意のもと進められます。生徒はみな、その刺激的で、情熱的な最高レベルのシェフたちに学ぶことで、心に残る大切な経験となるでしょう。

未来は、 自らの手で切り開こう!

次代最高のシェフはI.F.S.E.から

I.F.S.E.は、次代の真のプロフェッショナルを育てます:

I.F.S.E.は、業界の必要につねに対応していけるコースを提案します。

生徒は、料理の技術だけでなく、食品の知識や、経営のノウハウ、プロの飲食業界にすぐに対応していけるように、360°の視点でプロフェッショナルを育て上げることを目的としています。

90%以上の生徒が、I.F.S.E.コース終了後5か月以内にプロの世界への就職を実現している、という統計があり、その国際的なI.F.S.E.卒業生たちの必要性が、年々増えてきています。





私たちの教室

2019年ロンリープラネットにて、世界一美しい州として紹介されたピエモンテ州の州都トリノからわずかのところに位置する中世イタリアのもっとも重要な建物農地のひとつ、その総面積は2000㎡以上にも及びます。

実習教室

講師シェフによる指導のもと、実習、オリジナルメニューの創造を目的とした、設備完備、16人分の個別スペースも確保されている教室です。

デモンストレーションルーム

プロのシェフによるクッキングショーやミーティング、講演会、各種イベントなどに必要なすべての最新技術を施した教室。

菓子・パスタ実習室

工場やレストランで使用される設備を完備。菓子やパスタづくりに必要な機材はもちろん、広大なスペースには、INOXステンレス、大理石など、衛生面にもじゅうぶんに配慮された教室にて、シェフ講師による指導が行われます

セントラルキッチン

1600年代の木造の天井に、最先端の厨房設備は圧巻、シェフたちの「夢のキッチン」を実現しました。

総合理論学習ルーム

16人分、生徒ひとりひとりの学習デスクや、試飲用グラスなどの入った引き出しの完備された、I.F.S.E.エキスパートによる設計の教室で、唯一無二のデザイン。

レストランホール実践ルーム

飲食業界としては最新技術である、大画面モニターによるワイヤレスコミュニケーションの実現により、厨房内での一皿一皿の調理風景を、すべてモニターにて管理し、みることができます。

本格的カフェサービス実践ルーム

Barman育成のために必要な、本格的なバーカウンターなど、プロフェッショナルな設備を完備。接客を学ぶためのテーブル席を兼ね備えたモダンな教室。

収録・実習教室

12人分の個別スペースが確保された、生徒ひとりひとりのオリジナリティを引き出す教室。写真や動画の撮影にも利用される。

図書室

建物の中でも、もっとも歴史のある内装の1階にある図書室には、料理やそれ以外の莫大な量の書籍を取り揃えています。

宿泊施設

本校のすぐ近くの施設か、トリノ中心街にある施設のどちらかを選択することができます。こちらは、別途オプションになりますが、すべての施設が、生徒に必要なものがすべて取り揃えられています。



実習教室



菓子・パスタ実習室



デモンストレーションルーム



総合理論学習ルーム



レストランホール実践ルーム



セントラルキッチン



本格的カフェサービス実践ルーム



収録・実習教室



図書室

最高水準イタリア料理コース

I.F.S.E.のコースは、料理に特化した学校で、卒業後すぐに実際のレストランでの仕事に対応できるよう、真のプロフェッショナルを育成します。

I.F.S.E.は、こちらのコースを提案します：

- 最高水準イタリア料理コース

イタリア料理の基礎から学び始めますので、すべての人が対象になります。



最高水準イタリア料理コース

1年間

本校「最高水準イタリア料理コース」は、数あるイタリア料理学校のなかでも、もっとも権威あるコースで、イタリア料理における、最高レベルの技術、知識を習得することができます。まったく未経験のかたでも誰でも参加することができます。

世界的にもよく知られた特別なコースなので、イタリアだけでなく、世界中の一流レストランへの就職も可能となるでしょう。

1

期間

5か月(本校) +
5か月(以内)レストラン研修
(100点中70点以上の評価に
達した者のみ)

2

授業

最初の10週間
月曜～金曜
9:30 ~ 15:30

後半10週間
火曜～金曜
9:00 ~ 18:00

3

カリキュラム

このプログラムには、
次のカリキュラムが含まれています:

- HACCPと職場における安全性
- 原材料に関する知識
- イタリア料理の文化的背景
- 包丁でのカッティングレッスン
- すべての料理の基礎
- 基本的調理法レッスン
- 初級レシピ実践
- 菓子、パスタの基礎
- ワインとの相性
- 最新調理法レッスン
- 上級レベルの調理実践
- クリエイティブ料理実践
- フードデザイン
- フードコスト
- 本格的レストランシミュレーション
- オリジナルレシピの創造
- 本格的レストランの菓子、パスタ実践
- 料理とワインのマリアージュ
- 栄養学
- 訪問学習
- レストラン研修

4

試験

最終試験は次の3つの分野に分け
られる:

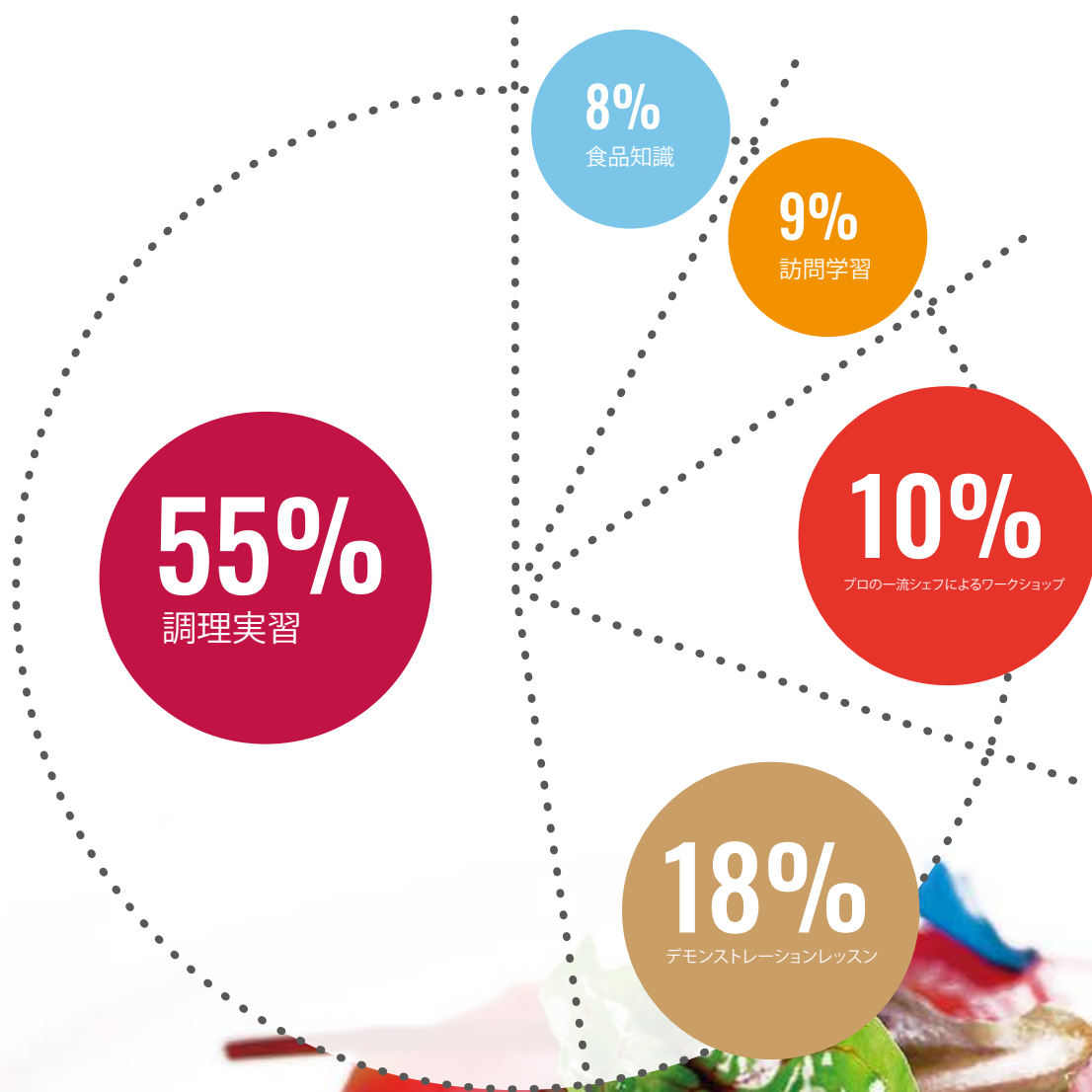
- 理論
- 技術
- 実演

5


資格

- I.F.S.E.認定資格
最高水準イタリア料理コース
(プロフェッショナル調理師)
 - HACCP認定資格
 - Dlgs.81/08資格(ピエモンテ州認定資格)
 - イタリア調理師連盟認定資格
 - トリノ調理師協会認定資格
 - ITA0039認定資格
- 偽物の排除と、Made in Italyを守る使命の
もと、
「イタリア料理大使」に認定される

最高水準イタリア料理コース







じつに、生徒の90%以上が、
研修後5か月以内に、
イタリア国内や世界中のレストランにて
就職を実現しているという
統計・実績があります。

研修

研修は、イタリアの最高水準のレストランやホテルで行われます。生徒は、学校で学んだ基礎をもとに、それぞれの特性に見合った実際のレストランにて、経験を積んでいきます。

あなたの未来をI.F.S.E.とともに

01

見習い



02

..... プロフェッショナル調理師



03

レストラン料理人



04

..... 講師



05

デモンストレーションシェフ



06

..... マネージャー

職の世界への挑戦

I.F.S.E.でのすべての課程を終了すると、身につけた技能のおかげで、

職の世界での挑戦をスムーズにはじめることができます。

じつに、生徒の90%以上が、研修後5か月以内に、イタリアや世界中のレストランにて就職を実現しているという実績があります。

I.F.S.E.は、世界的にも高いクオリティ、権限のある組織として、幅広くその名を知られていますので、世界中の著名なホテルやレストランが

われわれI.F.S.E.に求人を求めています。

世界の主なパートナー・派遣先：

-Four Seasons Hotel

-Osteria Francescana (Italia)



Paperlynn Pol Caps

Quattrocchi Lon

SA PRESSIONE CON SUCCESSO (A 2° PRIMO)

Casa Professione



就職サポート

学校と職の世界のつながり

I.F.S.E.は、学校のすべてのカリキュラム終了後、生徒にとってとても大切な過程である「就職」まで、生徒ひとりひとりに寄り添います。

すべての生徒を対象に、I.F.S.E.が無償で提供する“JOB PLACEMENT I.F.S.E.”で、生徒一人一人に寄り添います。

現在の生徒だけでなく、過去の卒業生を対象とした、生徒の状況に寄り添った職の提案をすることで、学校と職の世界とのつながりを大切にしていきます。

統計は真実を語る：じつに生徒の90%以上が、研修後5か月以内に、レストランやホテルへの就職を実現しています。

そのうちの多くの生徒は、海外での就職を実現しています。

I.F.S.E.が名をとどろかせる、イタリア、オーストラリア、中国、韓国、フランス、アイルランド、英国、リトアニア、ドバイがとくに多い。



I.F.S.E.定型モデル

自律性を伸ばすモデル

I.F.S.E.は、長年つちかってきた、高水準な事業展開により、職の世界にもじゅうぶんに通用する自律性を基盤としたメソッドを確立しました。

1

第1の課程は、実習室でのデモンストレーションレッスン、この方法により、生徒たちは、実演に必要な技術や工程を理解するため、講師シェフの動きをしっかりと観察することができます。

2

第2の課程は、講師シェフの調理工程を応用しながら、自分自身のレシピの実現のため、個別スペースで実演経験を積んでいきます。

3

これまでの課程で、じゅうぶんな自律性を身につけたら、第3課程であるグループでの実演にうつる。
この課程では、本校内のプロの設備を完備したセントラルキッチンにて、職をイメージした実演にて、これまでに学んだスキルを実用していきます。

4

最終課程としては、調理だけでなく、職場をイメージした時間配分や、職場仲間との連携など、職の世界に必要な不可欠な要素を学んでいきます。



I.F.S.E.講師：

じゅうぶんな経験と最高水準の技能をもった講師陣

I.F.S.E.は、最高水準の技能をもった講師をセレクトしています。国際的にもじゅうぶんな経験をもったプロフェッショナルであることはもちろん、この仕事に使命感をもっていることが特徴です。

素晴らしい技能をもったシェフ、というでもいいのかもしれませんが、ただ、それだけでは、本質を伝えることはできません。なので、I.F.S.E.は、生徒に、じゅうぶんに高いレベルの技能を伝えることに人生をかけた講師を選出しています。

本校専属講師のほかにも、特別なテーマの場合は、I.F.S.E.の選んだイタリア国内のプロフェッショナルシェフによるレッスンをすることで、技能の幅の拡大を可能にしています。

これまでにI.F.S.E.は、星付きシェフや、そうでないシェフ、そして、国際的に活躍するペイストリーシェフたちを講師として招き入れることで発展してきました。



入会手続きとサービス

最高水準イタリア料理コース (本校にて5か月+5か月以内のレストラン研修)

決済方法:

-20%前払い、コース開始15日前までに残額支払い

料金に含まれるもの:

- 授業
- 実演レッスン
- 最先端設備の利用
- 最高品質の食材の使用
- I.F.S.E.コックコート2着
- I.F.S.E.エプロン2枚
- I.F.S.E.コック帽
- 教科書
- 教材
- レシピノート
- 校外訪問学習(移動と昼食込)
- 本校授業日の校内昼食
- コーヒー休憩利用
- 校内保険

宿泊施設は別途オプションになります、平均料金は、ツインルーム、宿泊+朝食で450ユーロ/月。

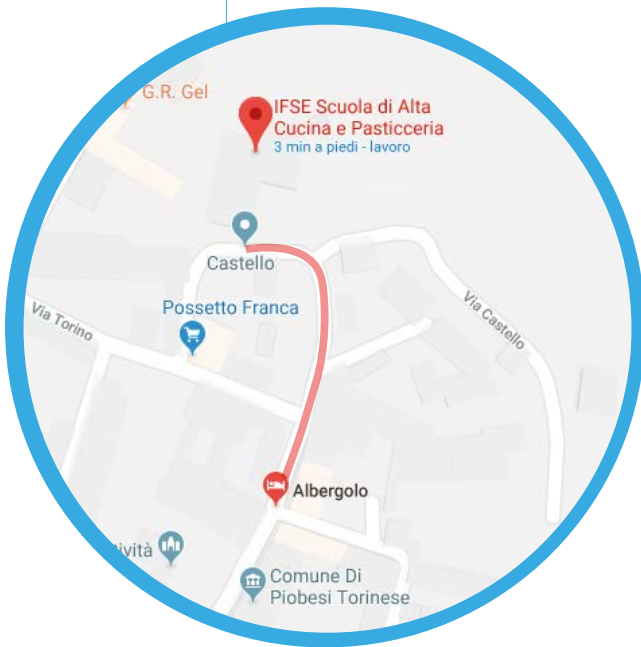
すべてのI.F.S.E.プログラムにおいて、入会手数料450ユーロが別途かかります。



生徒の宿泊施設

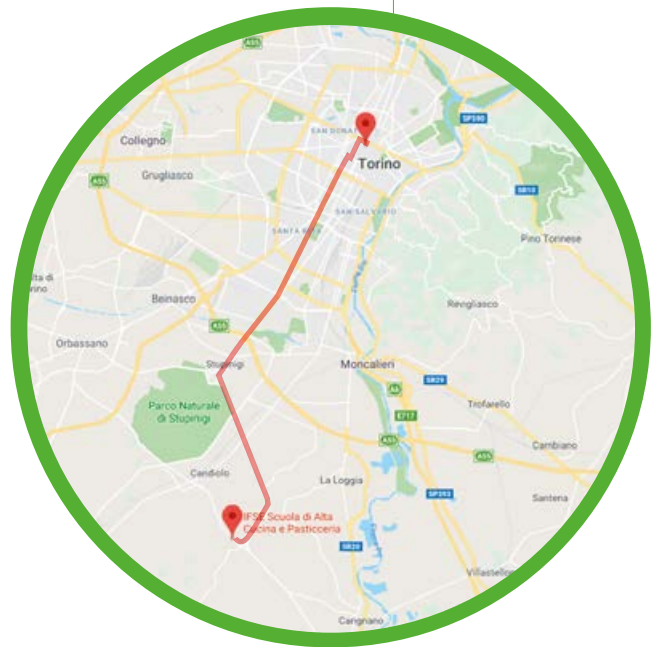
IF.S.E.は、本校すぐ近くの宿泊施設にて、生徒の必要に応じて、違ったタイプの部屋にも対応いたします。同じコースの生徒ひとりとの共同生活となるツインルーム、または、必要に応じて、シングルルームもご用意できます。

そのほかに、トリノ中心街での生活という、ひと味違った経験をすることも可能です。



**SOLUZIONE
EASY LIFE**

本校まで徒歩 3分
PIOBESI TORINESE



**SOLUZIONE
CITY LIFE**

本校まで車で 25分
TORINO Centro storico

TORINO
Camera tipo

SOLUZIONE
**CITY
LIFE**



SOLUZIONE
**EASY
LIFE**



PIOBESI Torinese Camere tipo

TORINO
Camera tipo

SOLUZIONE
**CITY
LIFE**



本校での活動以外のみどころ

IFSE での経験は、ピエモンテ州とその周辺地域の美しさを発見する機会となります。

La Reggia di Venaria www.lavenaria.it

Palazzina di Caccia di Stupinigi www.ordinemauriziano.it/palazzina-di-caccia-stupinigi

Museo Egizio www.museoegizio.it

Museo Nazionale del Cinema www.museocimena.it

Museo dell'Automobile www.museoauto.it

Palazzo Reale di Torino www.ilpalazzorealeditorino.it

GAM – Galleria d'Arte Moderna www.gamtorino.it

Mole Antonelliana www.moleantonellianatorino.it

Borgo e Rocca Medievali di Torino www.borgomedievaletorino.it

Juventus Museum / Juventus Stadium www.juventus.com

Museo del Caffè Lavazza www.museo.lavazza.com

Shopping in Via Roma – Torino www.torinoturismo.org

Torino Outlet Village www.torinooutletvillage.com

Bioparco Zoom www.zoomtorino.it

Quadrilatero Romano – La Movida di Torino www.torinoturino.org

La neve e le Montagne Olimpiche www.turismovialattea.it

Le Langhe e le città del vino www.cittadelvino.com

Il Lago Maggiore, Stresa e le Isole Borromee www.stresa.com

Parco Nazionale delle Cinque Terre www.cinqueterre.it/

Alba – Terra del Tartufo www.cittadeltartufo.com

La Valle d'Aosta www.lovevda.it

Visita Milano – Piazza del Duomo, Castello Sforzesco e le vie dello shopping www.turismo.milano.it

Il mare della Riviera Ligure www.rivieraligure.it



La Reggia di Venaria



Mole antonelliana - Torino



Palazzina di caccia - Stupinigi



Parco Nazionale delle Cinque Terre - La Spezia



Le Langhe del Barolo - Patrimonio Unesco







パンフレットをデジタル形式でダウンロードする

ENTE ACCREDITATO PRESSO



www.ifse.it