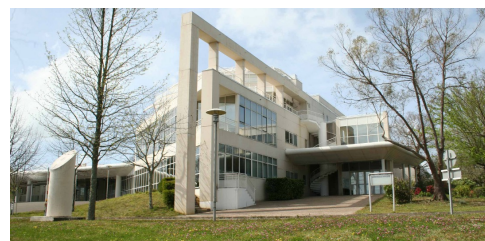


# ビアリッツ・ホテル学校への研修生派遣制度について



## ビアリッツ・ホテル学校

正式名称： ÉCOLE HÔTELIÈRE DE BIARRITZ (EHB) – Lycée Biarritz Atlantique

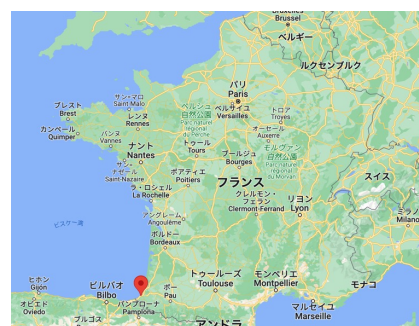
住所： 2, rue Francis Jammes – BP 167 64200 Biarritz

HP: <https://ecolehotelierebiarritz.fr/>

ビアリッツについて：

ビアリッツはフランス南西部のバスク地方にある美しい海辺の町で、19世紀にヨーロッパの王族や貴族が訪れたことから発展した人気のリゾート地です。

長く続く砂浜があり、有名なサーフポイントでもあります。



学校紹介：

ホテル・レストラン、製菓・製パン、ツーリズムの3分野にわたり、経験豊かな教師陣と、トップレベルの業界人による講習で、CAP(職業適正能力資格)からBTS(上級技術者免状)レベルまで、業界の人材を育成している学校です。

創立以来25年間の間、8000人以上の卒業生を輩出しています。

卒業生は、シェフ、オーナーシェフ、ホテル・レジャー業界の営業部長、ホテル・レストラン・観光業界の運営管理職、ホテル・観光業企業の営業管理職、コンサルタントなど、多方面に渡って活躍しています。

施設：

- ・ 実習ホテル(10部屋) 1 (一般客対象)
- ・ 高級レストラン 1 (一般客対象)
- ・ プラッスリー 1 (一般客対象)
- ・ スナック&ショップ 1 (一般客対象)
- ・ 調理実習教室 4
- ・ 実習レストラン 3
- ・ 製菓実習教室 2
- ・ 製パン実習教室 1
- ・ 調理実験室 2
- ・ レストラン実験室(バー、ワイン試飲室) 2
- ・ 宿泊実験室 1





## ビアリッツ・ホテル学校への研修生派遣制度

### ❖ 経緯：

プロスペール・モンタニエ協会の元会長で親日家アンドレ・フルネ氏のご尽力で、ビアリッツホテル学校とバスク地方の有名レストランや店舗が提携し、日本の調理学校卒業生を学校で受け入れ、その後各店舗で研修を実施する1年間の研修生制度が2023年に作られました。研修生ビザが適用されることから、このプログラムの実施には、日仏の学校間のパートナーシップ締結が必要です。

### ❖ 目的：

ビアリッツホテル学校にとっては、日本からの研修生を受け入れることで、更なる国際化につながるメリットがあります。2023年には3名の日本人学生を受け入れ、2024年には6名の枠をご用意くださっています。今後日本のパートナー校に学生を送り込むことも希望されています。

日本のパートナー校にとっては、意欲のある卒業生をフランスに送り込むことが可能になります。研修生は、フランスの学校と企業研修を組み合わせた1年間の経験という貴重な機会を得ることができます。

### ❖ 研修内容：

1. 2024年8月28日～2025年8月27日の間、研修生（最大6名）は、職人集団コンパニオンのビアリッツ寮に宿泊可能です。（2人部屋）
2. 9月2日～10月18日（万聖節バカンスまで）の期間は、ビアリッツ・ホテル学校にて授業を受けます。
3. 研修生はその後、研修先企業での研修を開始します。

### ❖ 寮生活と食事：

1. 寮は2人部屋。
2. 寮費は、1ヶ月350€（2023年度金額 約5,6万円）ですが、190€程度（約3万円）の住居手当を受け取ることができますので、実質的には160€程度（約2,6万円）になります。退出時に部屋に破損や紛失物があった場合は弁償する必要があります。
3. 9月2日～10月18日の期間は、学校での給食費を支払う必要があります。寮ではキッチンを使用できます。
4. 研修期間中は、通常は研修先での賄いがあります。

### ❖ 企業研修：

1. 企業研修は、2024年11月1日～2025年8月26日まで行われます。
2. 研修中は、各研修先の企業の就業規則、特に安全基準に従ってください。研修生がその行動により研修先に損害を与えた場合、ビアリッツ・ホテル学校は責任を負いません。
3. 研修の実施に問題があった場合、学校と研修先は連絡を取り合い、連携してその問題の解決にあたります。
4. 研修の保留や解約の場合は、学校、研修先、研修生の三者が書面に署名をすることで、保留または解約となります。
5. 研修先の指導役は、研修生の受け入れと監督業務を行います。指導役は、研修終了時に評価表に記入をします。また、研修終了時には、研修終了証明書が発行されます。

## ビアリッツ・ホテル学校への研修生派遣制度

### ❖ 注意事項：

研修生は、礼儀正しい行動をとり、設備や道具を大切に扱うよう気をつけてください。また、研修中にやむを得ず欠勤しなくてはならない場合は、必ず事前に連絡を入れるようにしてください。

### ❖ 費用と収入：

1. 学費：学費は無料です。
2. 必要な費用（自己負担）：寮費、ビザ手続きおよび手数料、アンドレ・フルネ氏謝礼、コーディネート料、法定翻訳料、海外旅行保険料（病気怪我、賠償責任）、往復航空券、ビアリッツまでの交通費、ビアリッツでの交通パス代、学校の制服の1部、給食費、研修期間中の賄い以外の食費、携帯電話代、生活費等。
3. 研修中の報酬：フランスの法律により、2ヶ月以上の研修には、企業はひと月約600€の報酬を研修生に支払う義務があります。日本からの研修生にも、この報酬が支払われることとなります。

### 主な研修先：

高級惣菜店： COCINA  
シェフ： Gilles Grasteau（ケータチング部門フランスチャンピオン、  
世界準チャンピオン）  
場所： ビアリッツ  
HP：<https://www.cocina-biarritz.fr/>



パティスリー： EXPLORE  
シェフ： Maxime Raiffé（フランス最優秀見習生賞）  
場所： アングレ  
HP：<https://www.facebook.com/explorepatisserie/>



ホテル： Hôtel du Palais  
格付け： 5ツ星高級ホテル  
場所： ビアリッツ  
HP：[www.hyatt.com/ja-JP/hotel/france/hotel-du-palais-biarritz/biqub](http://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/france/hotel-du-palais-biarritz/biqub)

