



MONS Formation Pro. STEP 3

フランス研修プロ向けコース・ステップ 3

<日程> 2025年5月18日(日)~5月24日(土)の6泊7日/研修期間正味5日間

講師:ローラン・モン ス 協力:メゾン・モンズと直営店の各専門スタッフ

	日時	場所(視察及び研修)	内容	備考	
0	5月18日 (日)	17:00	Hôtel Ibis Style Centre Gare de Roanne	各参加者は17時迄にホテルに到着	
		19:30	レストランにて夕食	La Taverne Alsacienne を予定	
1	5月19日 (月曜)	8:00	ホテルを出発		
		8:30	メゾン・モンズ本社カーブ到着	研修場所となるメゾン・モンズ社カーブの紹介	
		9:00	熟成カーブ:熟成担当者と研修	肅清の担当スタッフの指示に従い チーズ熟成庫での研修	
		12:00			
		12:15		トンネルカーブの視察	
		13:15	アンビエールの モンズ・フォーメーション事務所	熟成期間の異なったチーズの試食テスト	試食テスト後 ランチ
		13:30			
		17:00		講義:熟成方法のさまざまな手法	
17:30	ホテルに戻り				
19:30	レストランにて夕食	O'Tempo を予定			
2	5月20日 (火曜)	6:00	ホテルを出発		
		6:30	ロアンスのディデロ市場内のブティック	チーズショップ研修:売り場作り	開店前の 売り場作り
		9:30			
		10:00	シャリュエーのチーズショップ	異なった規模のチーズショップ視察	
		11:00	ルネゾンのチーズショップ		
		11:30			
		13:00	アンビエールの モンズ・フォーメーション事務所	さまざまな山羊のチーズの試食テスト	試食テスト後 ランチ
		17:00		講義:チーズショップの構成と機能	
17:30	ホテルに戻り				
19:30	レストランにて夕食	Le Dôme を予定			
3	5月21日 (水曜)	8:00	ホテルを出発		
		8:30	メゾン・モンズ本社カーブ	さまざまなチーズのカットと包装の実技研修	
		12:00			
		12:15	アンビエールの モンズ・フォーメーション事務所	ソフトタイプのチーズの試食テスト	試食テスト後 ランチ
		13:30			
		17:00		講義:チーズショップの監理とマーケティング	
17:30	ホテルに戻り				
19:30	レストランにて夕食	Oma Restaurant を予定			
4	5月22日 (木曜)	7:30	ホテルを出発		
		8:10	山羊のチーズ農家訪問視察		シャロレーの 生産訪問を予定
		9:30		山羊のチーズ農家視察 飼育方法/チーズ作り/動物の管理等	
		10:00	BIOの山羊のチーズ農家訪問視察		
		11:30			
		11:50	アンビエールの モンズ・フォーメーション事務所	非加熱圧搾タイプの試食テスト	試食テスト後 ランチ
		13:30			
		17:00		講義:良い熟成と悪い熟成を見分ける指針	
17:30	ホテルに戻り				
19:30	レストランにて夕食	Don Camillo を予定			
5	5月23日 (金曜)	8:00	ホテルを出発		
		8:30	メゾン・モンズ本社カーブ	チーズボックスやプラトー作りの実地研修	
		12:00			
		12:15	アンビエールの モンズ・フォーメーション事務所	ブルーチーズ各種の試食テスト	試食テスト後 ランチ
		13:30			
		17:00		講義:チーズを評価する上での共通語彙	
		17:30	ホテルに戻り		
19:30	レストランにて夕食	ローランモンズを交えたディナー			

自然災害や現場の都合で内容が変更される場合は、同等レベルの研修で対応します。