



グランクールでは以下の証明書のご用意がございます。

## PROFESSIONAL MASTER COURSE

### ①DIPLOME(知識、技術レベルでプロとして認定)

以下を修了した方で、基準に達した方

- 4つのステージすべて
- フリーメニュー20単位
- スーパーリア13単位
- 特別研究メニュー12単位

#### 【取得のメリット】

グランクールのレシピをプロとして使用可能  
お菓子教室、カフェのオープン他新規事業のコンサル  
ルールに乗るまできめ細かいアドバイスをさせていただきます  
またその後も要望に応じてプロとしてのアドバイスをさせていただきます

### ②GRAND DIPLOME(プロを指導するプロ職人認定)

DIPLOMEをお持ちの方で柴川由来の各分野一流プロ職人による  
専門分野の少人数レッスンを受けられた方

#### 【取得のメリット】

- ・ Club Grand Coeurの会員になることができます。
- ※フランスガストロミクスの会メンバーに推薦いたします。  
(日本におけるフランス料理菓子界を担うプロ集団。食文化に影響する力を持った  
方々の集まりです。フランス本部との国際文化交流として各種講習会、研究会も  
開催しております。)
- ※定期的なクラブ活動(高いレベルでの情報交換、お仕事の依頼等)
- ※毎年数回の研究講座への参加

## CASUAL COURSE “CERISES”

### ①CERTIFICAT(修了書)

100レシピを習得した方