

【on-line 養成講座】
◇通信(on-line) コース

食空間業界で仕事をしたい、プロを目指すという方を対象としたプロ養成講座のon-line受講をスタートいたします。食空間資格を活かして、人・物・空間をトータル的に扱うスキルの提供と、個別の将来計画・経験・ライフスタイル・イメージ・なりたい方向性等を具体的にする個別コンサルティングを大切にしています。個々の適正・客観視をしながら「MYスタイル（事業・サービス）」を確立させます。また、仕事に繋げる具体的なプロセス（企画立案～プレゼン手法、法人対応や予算・見積もり設定等）でビジネスの基本と、食空間演出スキルを同時に習得していきます。

「食空間」と「女性のライフスタイル」の分野での人材育成を得意とし、活躍するコーディネーターを輩出しているFSPJならではの完全オリジナル講座。スクール卒業後は、FSPJ認定講師・コーディネーターの契約制度（希望制・検定有）で、お仕事の依頼やきっかけづくり、HPでのご紹介、ブランディングサポート等の制度を設けております。（スクール講師ご希望の方は、要別講座受講）

【養成講座】講義(17単位)/ 実習(6単位) ※個別コンサル有

スケジュール	【講義】【コンサルティング】(on-line①)	【スタイリングディスプレイ・上級実習】(メール&on-line②)
On-line (zoom) ①【講義】 【個別コンサルティング】 (2.5H) ②【上級実習】 メール&オンライン (1.5H)	①食空間業界情報とMY職業・肩書ポジショニング設定 ②食空間を仕事にするプロセス・ステップ・成功事例 ③個別の活動スタイル・適正判断・将来計画	商業施設の4settingの食空間プランニング
	④個別の事業(サービス)構築・セルフブランディング ⑤HP・ブログ・ツールの活用方法と集客 ⑥フリーランスの活動スタンスと必要なスキル・実績	インテリア雑貨のディスプレイ展示(VMD)
	⑦開業の基本的知識と資金計画 ⑧MY事業(サロン)計画の立て方と事業(サービス・価格)内容の設定 ⑨法人依頼と協賛～予算設定と見積作成の方法～	商品付加価値をあげるスタイリング撮影(販売促進)
	⑩イメージを形にする企画立案・実行方法・具体事例 ⑪イベント・PARTYのトータル食空間プロデュース ⑫建築側面から見た空間把握と演出方法	フードイベントのビュッフェテーブル
	⑬プレゼンテーション手法～納品(請求)方法 ⑭現場設営の基本と必要備品、アフターサービス ⑮食空間展示スタイリング・クオリティ設定 ⑯食空間専門講師別レッスン構築と実例	ショールーム・モデルハウス(インテリア空間)のディスプレイ&レッスン
	⑰MY事業(ビジネス)の最終プレゼンテーション 個別トータルコンサルティング ※【FSPJ検定】(任意)	食空間イベント&PARTYの(レイアウト)トータルプランニング

On-line【テクニク概論】(6単位)

12/16(水) 10:30～15:00	①上級レベルの食空間プランニング概論 /カラー&ファブリック /センター&パーソナルバリエーション ②インテリア雑貨(食器)のディスプレイ概論 /インテリア空間(壁面)のディスプレイ/立体感を生む演出 ③スタイリング撮影の基本概論 /ブランディングや付加価値をあげるスタイリング/スタイリング実例 ④ビュッフェスタイルの基本的知識 /フードスタイリングも視野に入れた構成 /ビュッフェテーブル実例 ⑤商業施設でのテーブルプランニングの基本的知識 /提案性のあるテーブル演出/商業施設でのテーブル実例 ⑥イベント&PARTY空間の基礎的知識 /企画リリース～空間演出/トータルプロデュース実例
-------------------------	--

On-line【食空間インテリア講座】(4単位)

※日程は別途ご連絡	①MYインテリアコーディネートレッスン ②床・壁の種類とデコレーションテクニック(空間計画) ③素敵なファブリックの演出方法(小物計画) ④MYトータルコーディネート(トータル計画)
-----------	--

- ・スケジュールは担当講師にご相談いただけます。通信・通学の振替可。
- ・ディプロマ必須単位：講義12単位+⑰最終プレゼン・上級4単位・上級概論3単位・インテリア2単位
※食空間アドバイザー®/プランナー®取得必須

- ◆講師： コンサル&実習 FSPJスクール代表 慈道美奈子/ 概論 FSPJ認定講師 大谷和美
- ◆費用： 452,000円(税別) ※講習費・テキスト費・個別コンサル費・現場研修費・ディプロマ発行費含
- ◆対象： 基礎～実践中級半期以上修了者、同時受講可(同等の知識・スキルがある方も可)