通学/on-line【食空間プロデューサー®養成講座】2022

◇プロ養成コース

商業空間でのスタイリング＆ディスプレイや、インテリア空間も含めたプロデュース等、
食空間プロデューサーとして活躍したい方が対象となるプロ養成講座です。
イベントの企画実行や、企業（商品）コラボ等、実際のプロとして必要な現場研修等も含めた食空間業界で
必要なスキルをトータル的に習得する、スクールの最大の出口設定の講座となります。
修了後は【FSPJ認定講師・コーディネーター契約制度】 FSPJ HPに掲載、業務委託契約有。（希望制・検定有）

【A. 講義】仕事に繋げる具体的なプロセスと食空間ビジネスの基本を習得、現場で役立つ生きた情報を提供
【B. 個別コンサルティング】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し、
適正・客観視をしながら「MYスタイル（事業・サービス）」を確立。
【C. 実践上級】プロとして通用するトップレベルの実習スキルの他、企画考案・プレゼン力を高め、
食空間をトータルプロデュースするスキルを習得
【D. 食空間インテリア（専門）】食空間演出に必要な、空間（建築・インテリア）把握力を強化
※FSPJ現場研修、イベント展示への参加希望枠を優先

on-line校日程はご相談頂けます

【養成】講義17/上級6･概論6/専門4

・ディプロマ取得単位:講義12+最終プレゼン/上級4.概論3/専門2単位（振替制度有）

銀座（日）	銀座（金）	【A.講義】【B.コンサルティング】 10：30-11：30　12：00-14：00	【C.実践上級】 ※上級カリキュラム別日
10/23	10/28	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
11/20	11/25	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）
12/18	12/23	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～	セルフブランディングで魅力を生む スタイリング
1/22	1/27	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	商品付加価値をあげるスタイリング 撮影（販売促進）
2/19	2/17	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	フードイベントのビュッフェテーブル
3/19	3/17	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）	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

【テクニック概論】①-⑥	
9/13（火） 10：30-15：00 on-line開催	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

【D.食空間インテリア講座】（4単位）	
動画教材	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）

◆場所：　銀座本校　/　on-line校（zoom）　※日時相談可
◆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＆スクールマネージャー　大谷和美
◆費用：　452,000円（税込497,200円）※講習費.テキスト費.個別コンサル費.現場研修費.レンタル管理費.ディプロマ発行費含
◆対象：　食空間アドバイザー®/プランナー®取得または、同時受講可

通学/on-line【食空間プロデューサー®養成講座】2022

◇プロ養成コース

商業空間でのスタイリング＆ディスプレイや、インテリア空間も含めたプロデュース等、
食空間プロデューサーとして活躍したい方が対象となるプロ養成講座です。
イベントの企画実行や、企業（商品）コラボ等、実際のプロとして必要な現場研修等も含めた食空間業界で
必要なスキルをトータル的に習得する、スクールの最大の出口設定の講座となります。
修了後は【FSPJ認定講師・コーディネーター契約制度】 FSPJ HPに掲載、業務委託契約有。（希望制・検定有）

【A. 講義】仕事に繋げる具体的なプロセスと食空間ビジネスの基本を習得、現場で役立つ生きた情報を提供
【B. 個別コンサルティング】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し、
適正・客観視をしながら「MYスタイル（事業・サービス）」を確立。
【C. 実践上級】プロとして通用するトップレベルの実習スキルの他、企画考案・プレゼン力を高め、
食空間をトータルプロデュースするスキルを習得
【D. 食空間インテリア（専門）】食空間演出に必要な、空間（建築・インテリア）把握力を強化
※FSPJ現場研修、イベント展示への参加希望枠を優先

on-line校日程はご相談頂けます

【養成】講義17/上級6･概論6/専門4

・ディプロマ取得単位:講義12+最終プレゼン/上級4.概論3/専門2単位（振替制度有）

銀座（日）	銀座（金）	【A.講義】【B.コンサルティング】 10：30–11：30　12：00–14：00	【C.実践上級】 ※上級カリキュラム別日
4/24	4/22	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 4 settingの食空間プランニング
5/22	5/27	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）
6/19	6/24	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～	セルフブランディングで魅力を生む スタイリング
7/17	7/22	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	商品付加価値をあげるスタイリング 撮影（販売促進）
8/28	8/19	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	フードイベントのビュッフェテーブル
9/25	9/16	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）	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

【テクニック概論】①-⑥	
3/16（水） 10：30-15：00 on-line開催	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
【D.食空間インテリア講座】（4単位）	
動画教材	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）

◆場所：　銀座本校　/　on-line校（zoom）　※日時相談可
◆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＆スクールマネージャー　大谷和美
◆費用：　452,000円（税込497,200円）※講習費.テキスト費.個別コンサル費.現場研修費.レンタル管理費.ディプロマ発行費含
◆対象：　食空間アドバイザー®/プランナー®取得または、同時受講可