



食空間の資格・知識・実践スキルを活かして、食空間業界で活躍したいという方に向けた起業講座で、スクール代表の慈道が個々の魅力や可能性に合わせた個別コンサルティングを行います。
商業空間でのスタイリングディスプレイや撮影、セミナーやスクール講師等、食空間プロデューサーとしての仕事にご興味がある方が対象となります。

イベントの企画実行や、企業（商品）コラボ、セミナー等、実際のプロとして必要な現場研修への参加も可。

修了後は【FSPJ認定講師・コーディネーター契約制度】で食空間プロジェクト㈱と業務委託契約有。（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スクール講師や企業研修講師としてお仕事の幅を広げたい方は、別途研修講座・検定有

【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（土） On-line 10:30-14:00	銀座（火） On-line 10:30-14:00	【A.講義】 【B.コンサルティング】 17単位	【C.実践上級】 6単位 ※上級カリキュラム別日
4/26	4/29	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
5/24	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）
6/21	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
7/19	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）
8/23	8/26	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
9/20	9/23	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
【C.テクニック概論】（6単位）			
動画教材	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イトレッスン 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イト（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