HOKUTO BUNKA ACADEMY'S INTERNATIONAL SCHOOL OF CULINARY ARTS

ART CULINAIRE DU JAPON

2019 / 2020

Découvrir. Maitriser. Innover

Académie Hokuto Bunka

ECOLE INTERNATIONALE DES ARTS CULINAIRES

Etablissement d'enseignement professionnel supérieur agréé par le gouvernement japonais

日本料理・日本食文化専修コース

spécialisation ART CULINAIRE du JAPON

PRÉSENTATION

Depuis sa création en 1941, l'Académie Hokuto Bunka se consacre à la formation professionnelle en appliquant la même devise comme fondement de son enseignement :

« Amour · Respect · Sincérité »

Créée en 1966, l'École Internationale des Arts Culinaires de l'Académie Hokuto Bunka est un établissement de formation professionnelle de l'enseignement supérieur agréé par le Ministère japonais de la Santé, du Travail et des Affaires sociales, délivrant une formation complète en cuisine sur 2 ans sanctionnée par l'obtention du Diplôme d'État de cuisinier.

L'**École Internationale des Arts Culinaires** dispense un enseignement s'articulant autour d'un ensemble de valeurs et une philosophie inchangée depuis sa création. Les cours sont dispensés en classe à effectif réduit favorisant l'apprentissage des techniques professionnelles.

Le ***Washoku***, ensemble de traditions et savoirs culinaires uniques à la culture japonaise a été inscrit par l'UNESCO à la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité en décembre 2013. L'essence de la cuisine japonaise traditionnelle se caractérise avant tout par le respect des saisons et des produits, la subtilité des saveurs, l'association des textures et des couleurs, la diversité de son terroir. Le rôle du cuisinier est quant à lui de valoriser chaque produit pour en révéler la délicate finesse de la saveur **umami**.

L'art culinaire ainsi que la culture culinaire du Japon jouissent aujourd'hui plus que jamais d'une attention grandissante à travers le monde. Au Japon, on ne peut évoquer la cuisine sans faire référence à Hokkaidō, vaste île septentrionale de l'archipel communément surnommée « la grande contrée du nord » représentant à elle seule 22% de la superficie totale du pays et reconnue pour la richesse de son patrimoine agricole et marin.

À travers le programme **Art Culinaire du Japon** lancé en 2007, l'École Internationale des Arts Culinaires offre la possibilité aux étudiants étrangers désireux de développer leurs connaissances de la gastronomie culinaire et plus largement de la culture et de la langue japonaise de vivre une expérience unique durant une année complète en immersion totale.

Le but de la formation est de fournir une connaissance approfondie de la culture alimentaire et des techniques culinaires japonaises afin de contribuer au rayonnement de la gastronomie japonaise authentique à l'étranger, avec le désir que les étudiants puissent s'inspirer plus tard de ses vertus diététiques et œuvrer ainsi à l'amélioration des habitudes alimentaires à travers le monde.

L'École Internationale des Arts Culinaires entretient des échanges réguliers avec la France depuis près d'une vingtaine d'années notamment à travers l'organisation de stages pour ses étudiants japonais dans les hôtels et restaurants étoilés de la Côte d'Azur et la venue de professionnels de la restauration et de chefs étoilés de France au Japon. L'École Internationale des Arts Culinaires entretient également des rapports privilégiés avec les lycées hôteliers de Nice, Dinard et Grenoble en contribuant sur la mise en place et le suivi des stages à Hokkaidō des élèves de BTS Management en hôtellerie restauration.

Depuis 2016, l'Académie Hokuto Bunka collabore également avec le très prestigieux Institut Paul Bocuse sur le développement de futurs programmes qui viendront enrichir l'offre de formation destinée aux étudiants français, japonais et étrangers de niveau bachelor.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

[1] QUALIFICATIONS

- Avoir 18 ans révolus au moment de l'inscription.
- Être diplômé d'une formation en hôtellerie restauration (cuisine de préférence) supérieure ou égale à 2 ans.
  (ex. Bac Pro, Bac Techno, BTS, etc.).
- Avoir un passeport en cours de validité pour la durée du séjour au Japon.

[2] ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校
Académie Hokuto Bunka École Internationale des Arts Culinaires
(1-11-34 Yamate-cho, Muroran, Hokkaido 051-0012)

* En fonction du calendrier de la formation, partie de la formation pourra également se dérouler dans les autres infrastructures de l'Académie Hokuto Bunka, à Muroran et Sapporo.

[3] PÉRIODE DE FORMATION

Possibilité d'intégrer la formation tous les ans en automne ou au printemps.

- **Rentrée d'automne** : 1er octobre – 31 septembre 2020 (clôture des inscriptions : 15 juin).
- **Rentrée de printemps** : 1er avril 2020 – 31 mars 2020 (clôture des inscriptions : 15 décembre).

* L'ensemble des documents nécessaires à l'inscription ainsi qu'à la demande de Certificat d'éligibilité est à adresser par courrier ou email au Bureau des Échanges impérativement avant la date de clôture des inscriptions.

[4] DESCRIPTION DE LA FORMATION

Axée principalement autour des cours de cuisine japonaise, la formation intègre également des cours de cuisine chinoise, de langue et civilisation japonaise ainsi qu'une période de stage en entreprise (facultatif en fonction de l'évolution durant la formation). Tous les cours de cuisine sont dispensés en immersion avec les étudiants japonais.

Tous les étudiants sont également tenus d'assister aux journées d'ouverture du restaurant d'application de l'école, aux sessions de cours extraordinaires de cuisine qui ponctuent l'année scolaire (gastronomie et pâtisserie française, boulangerie, etc.) et aux différentes activités culturelles et évènements parascolaires organisés par l'Académie Hokuto Bunka.

* Majorité de la formation est assurée en japonais. Les étudiants auront à passer un test d'aptitude en cours de formation pour valider leurs acquis (JLPT niveau N4-N5). La maitrise de la langue japonaise n'est pas obligatoire à l'inscription, néanmoins, il est recommandé aux candidats de se familiariser avec quelques bases rudimentaires (apprentissage des syllabaires hiragana et katakana) avant leur arrivée au Japon. Des documents d'apprentissage seront fournis à l'inscription.

* La formation se déroule sur un total d'environ 40 semaines réparties sur l'année (environ 350h de cours de cuisine au total dont environ 180h de cuisine japonaise).

* L'intitulé des cours est donné à titre indicatif et peut être sujet à modification.

* La formation proposée est une formation qualifiante ne bénéficiant d'aucune reconnaissance universitaire. Cependant, un certificat délivré par l'Académie Hokuto Bunka est remis à la fin de chaque période de formation à tout étudiant ayant passé toutes les épreuves écrites, orales et pratiques imposées durant et à l'issue de la formation.

* Les cours ont lieu 5 jours par semaine, du lundi au vendredi et de 9h20 à 16h20. Une journée de cours est composée de 4 périodes de 90 minutes chacune espacées de pauses de 10 minutes et de 40 minutes pour le déjeuner.

* Samedis, dimanches et jours fériés sont jours de repos. Les jours de repos occupés par des cours ou activités parascolaires sont récupérés par l'octroi de journées de repos compensatoires.

[5] COÛT DE LA FORMATION

Frais d'inscription	Cours	Matériel pédagogique	Équipement professionnel	Total
¥ 50.000 (415€)	¥ 500.000 (4.150€)	¥ 150.000 (1.245€)	¥ 70.000 (580€)	¥ 770.000 (6.390€)

(Estimation en euros au 25 mai 2019)

L'équipement professionnel comprend 2 tenues complètes de cuisine japonaise, une mallette contenant 3 couteaux de cuisine japonaise, un couteau de cuisine chinoise, un trousseau de dégustation.

Le matériel pédagogique comprend l'ensemble des documents, manuels et matériel d'apprentissage.

* Le montant de la formation est à régler en yens dans la limite des délais indiqués au candidat par l'Académie Hokuto Bunka. Les frais d'inscription (¥50.000) doivent être versés au moment de l'inscription et au plus tard avant la clôture des inscriptions de l'année considérée. Le reste du montant de la formation (¥720.000) doit être versé au plus tard 1 mois avant l'arrivée du candidat au Japon. Les dates limites exactes de chaque versement seront communiquées au candidat en fonction du calendrier de l'année d'inscription considérée.

* Une facilité de paiement en 2 fois du montant des cours (¥ 500.000) peut être accordée sous réserve de conditions particulières autorisées par l'Académie Hokuto Bunka. Lorsqu'une dérogation est accordée, la moitié du montant correspondant au premier semestre est à régler au moment de l'inscription et au plus tard avant la clôture des inscriptions de l'année considérée et la différence avant le début du second semestre.

* Tous les frais de conversion de devise et de virements bancaires sont à la charge du candidat conformément aux taux en vigueur. Les coordonnées bancaires de l'Académie Hokuto Bunka sont détaillées sur le document « International Bank Account Number » dernière page de cette brochure.

* L'estimation en euros du montant de la formation n'est donnée qu'à titre indicatif sans considération des frais pouvant être appliqués par l'établissement bancaire. Le montant exact en euros est tributaire du cours de change en vigueur au moment de l'inscription.

[6] INFORMATIONS RELATIVES AU SÉJOUR

Le séjour au Japon se déroule sous le couvert d'un visa Activités Culturelles.

Par définition, la nature du visa n'autorise pas le titulaire à exercer une activité rémunérée. Cependant, il est possible de demander une dérogation auprès du Bureau de l'Immigration une fois arrivé au Japon et après avoir trouvé un employeur. Cette dérogation permet d'occuper un emploi à mi-temps dans la limite de 28 heures hebdomadaires et sous la condition *sine qua non* que celui-ci n'entrave pas le déroulement de l'activité principale au titre de laquelle le visa a été délivré. La délivrance d'une telle dérogation dépend entièrement des services de l'Immigration japonaise et la responsabilité de l'Académie Hokuto Bunka ne saurait être engagée en cas de refus pour quelque cause que ce soit.

Le Bureau des Échanges vous accompagne dans le processus d'obtention des différentes autorisations.

Les frais relatifs au billet d'avion aller-retour pour le Japon, le logement et les autres dépenses inhérentes au séjour sont à la charge de l'étudiant.

Veuillez prendre contact avec le Bureau des Échanges concernant les démarches relatives à votre installation au Japon, la recherche d'un logement et les démarches de location.

[7] AVERTISSEMENT

La délivrance du Certificat d'éligibilité et du visa dépend entièrement des autorités japonaises et la responsabilité de l'Académie Hokuto Bunka ne saurait être engagée en cas de refus pour quelque cause que ce soit.

* En cas de refus des autorités japonaises ou de désistement du candidat avant son arrivée au Japon, l'Académie Hokuto Bunka se réserve le droit d'encaisser le montant des frais d'inscriptions versés en dédommagement des démarches déjà accomplies et de frais divers. Par ailleurs, toute dépense déjà engagée par l'Académie, notamment concernant l'achat du matériel pédagogique et de l'équipement professionnel sera automatiquement facturée au candidat.

* Aucun remboursement ne sera accordé en cas d'abandon de l'étudiant en cours de formation.

* L'ensemble des frais bancaires et de conversion de devise inhérents au remboursement des sommes déjà versées sont entièrement à la charge du candidat.

* L'Académie Hokuto Bunka se réserve le droit de modifier les conditions générales de la formation à tout moment et sans avis préalable. Il appartient au candidat de s'informer des conditions de son inscription avant le dépôt de sa candidature.

[8] COORDONNÉES

Pour toute demande de renseignements supplémentaires, contacter le Bureau des Échanges par email.
Un interlocuteur français est présent pour assurer le suivi des dossiers et apporter les compléments d'information nécessaires.

Académie Hokuto Bunka
École Internationale des Arts Culinaires
Bureau des Échanges Internationaux
Tél. : +81 (0) 143-25-2211
Fax : +81 (0) 143-25-2210
Email : isca-international@hokuto-bunka.ac.jp

✉ 1-11-34 Yamate-cho, Muroran, Hokkaido (Japon)
Website : www.hokuto-bunka.ac.jp/fr/cooks/
Facebook : www.facebook.com/HokutoBunka.ISCA/

Nos consultants en France :

Michel Duhamel
Professeur de cuisine
Chargé des relations et du partenariat entreprises
École Hôtelière et de Tourisme Paul Augier
Tél. : 06 15 48 29 20
Email : isca-mduhamel@hokuto-bunka.ac.jp

Michel Prosperi
Président Directeur Général
IHI-Groupe Nice
Institut Hôtelier International
Tél. : 07 82 70 96 20
Email : isca-mprosperi@hokuto-bunka.ac.jp

DE L'INSCRIPTION À L'ARRIVÉE AU JAPON

L'ensemble des démarches à réaliser se déroulent en 3 étapes successives et distinctes nécessitant au minimum 3 mois au total. Il appartient au candidat de suivre consciencieusement les instructions relatives à chacune des étapes et de fournir tous les documents relatifs à chacune d'elles afin de faciliter l'obtention de diverses autorisations nécessaires à l'inscription et l'entrée sur le territoire japonais.

INSCRIPTION

1

Le candidat soumet son dossier d'inscription avec l'ensemble des pièces requises à l'Académie Hokuto Bunka qui étudie la demande.
Une fois la demande acceptée, l'inscription prend effet à la réception du versement du montant de la formation.

* Consulter le document « *Liste des pièces à fournir (Inscription)* » pour connaître le détail des éléments à joindre au dossier d'inscription.
* Toute candidature est à adresser par email ou courrier au Bureau des échanges.

CERTIFICAT D'ÉLIGIBILITÉ

2

Le candidat fourni l'ensemble des pièces requises à l'Académie Hokuto Bunka qui effectue le dépôt et suivi du dossier auprès de l'immigration japonaise.
La demande peut nécessiter entre 1 à 3 mois à partir de la date de dépôt du dossier pour être traitée par l'immigration.

* Consulter le document « *Liste des pièces à fournir (Certificat d'éligibilité)* » pour connaître le détail des éléments à joindre à la demande.

DEMANDE DE VISA

3

L'Académie Hokuto Bunka transmet au candidat par courrier recommandé l'original du Certificat d'éligibilité délivré par l'immigration japonaise.
Le candidat dépose une demande de visa auprès de l'Ambassade du Japon en France ou du consulat le plus proche.
L'ensemble de la démarche nécessite entre 2 à 3 semaines minimum.

* Documents à joindre à la demande :
  - Certificat d'éligibilité (original).
  - Tout autre document exigé par les services consulaires.
* Il appartient au candidat de se renseigner directement auprès des services consulaires de l'Ambassade du Japon en France pour connaître le détail des documents à fournir, les modalités de dépôt de dossier et de délivrance du visa.

ARRIVÉE AU JAPON

4

L'Académie Hokuto Bunka assiste le futur étudiant dans sa recherche de logement avant l'arrivée au Japon.
Il est recommandé à l'étudiant d'arriver 1 à 2 semaines avant le début des cours afin d'effectuer toutes les démarches relatives à son installation.

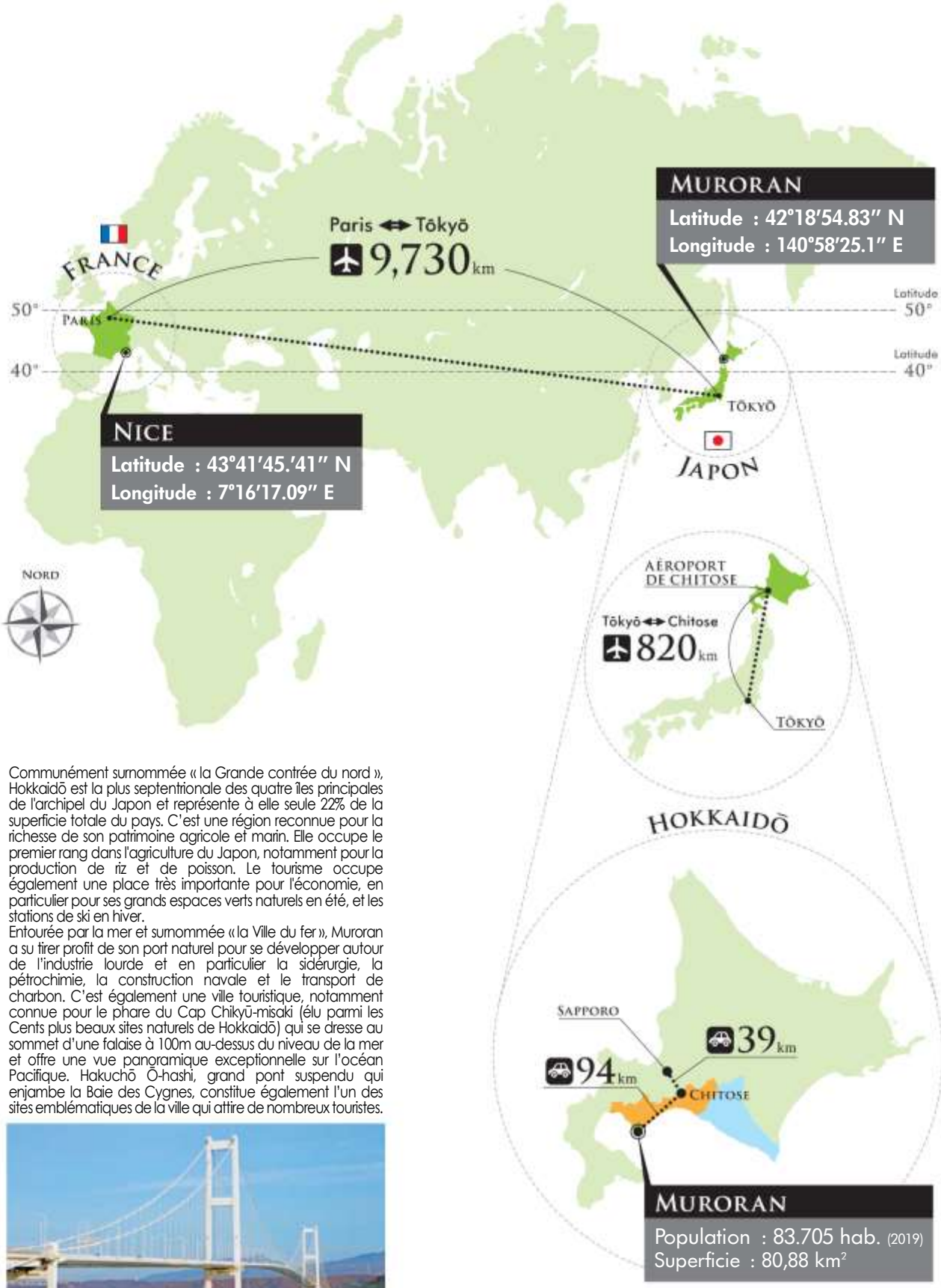
* Pour les étudiants inscrits à la rentrée de printemps, les cours débutent le 10 avril.
  Pour les étudiants inscrits à la rentrée d'automne, les cours débutent le 1er octobre.
* Les démarches et frais relatifs à la réservation des billets d'avion sont à la charge de l'étudiant, néanmoins, la date d'arrivée au Japon doit être fixée en accord avec l'Académie Hokuto Bunka.

Tous les documents, originaux et/ou photocopies, sont à fournir en couleur au format A4.
Tous les documents envoyés par email doivent être scannés en couleur et au format A4, sans être tronqués ni retouchés (résolution 300dpi ou supérieure, en PDF pour les documents écrits, en JPG ou autre format image pour les photos d'identité).

L'inscription à l'École Internationale des Arts Culinaires, la demande de Certificat d'éligibilité et la demande de visa constituent 3 démarches distinctes les unes des autres.

La délivrance du Certificat d'éligibilité et du visa dépend entièrement des autorités japonaises et la responsabilité de l'Académie Hokuto Bunka ne saurait être engagée en cas de refus pour quelque cause que ce soit. En cas de refus, l'Académie Hokuto Bunka se réserve le droit d'encaisser le montant des frais d'inscriptions versés en dédommagement des démarches engagées. L'ensemble des frais bancaires et de conversion de devise inhérents au remboursement des sommes déjà versées sont entièrement à la charge du candidat.

MURORAN



Communément surnommée « la Grande contrée du nord », Hokkaidō est la plus septentrionale des quatre îles principales de l'archipel du Japon et représente à elle seule 22% de la superficie totale du pays. C'est une région reconnue pour la richesse de son patrimoine agricole et marin. Elle occupe le premier rang dans l'agriculture du Japon, notamment pour la production de riz et de poisson. Le tourisme occupe également une place très importante pour l'économie, en particulier pour ses grands espaces verts naturels en été, et les stations de ski en hiver.
Entourée par la mer et surnommée « la Ville du fer », Muroran a su tirer profit de son port naturel pour se développer autour de l'industrie lourde et en particulier la sidérurgie, la pétrochimie, la construction navale et le transport de charbon. C'est également une ville touristique, notamment connue pour le phare du Cap Chikyū-misaki (élu parmi les Cents plus beaux sites naturels de Hokkaidō) qui se dresse au sommet d'une falaise à 100m au-dessus du niveau de la mer et offre une vue panoramique exceptionnelle sur l'océan Pacifique. Hakuchō Ō-hashi, grand pont suspendu qui enjambe la Baie des Cygnes, constitue également l'un des sites emblématiques de la ville qui attire de nombreux touristes.

Le pont Hakuchō Ō-hashi enjambant l'entrée de la baie de Muroran.

Sous-préfecture d'Iburi (Chef-lieu : Muroran)
Superficie : 3.968,00 km² Population : 392.747 (2018)

Sous-préfecture de Hidaka (Chef-lieu : Urakawa)
Superficie : 4.811,97 km² Population : 67.203 (2018)

Académie Hokuto Bunka

ÉCOLE INTERNATIONALE DES ARTS CULINAIRES

Établissement d'enseignement professionnel supérieur agréé par le gouvernement japonais

1-11-34 Yamate-cho, Muroran, 051-0012 Hokkaido (Japon)

TEL +81 (0) 143-25-2211 FAX +81 (0) 143-25-2210

Email : isca-international@hokuto-bunka.ac.jp

Website : www.hokuto-bunka.ac.jp/fr/cooks/

F www.facebook.com/HokutoBunka.ISCA/

HISTORIQUE

1941.04 Ouverture de la première école dans le quartier Gozensui à Muroran (Institut de Couture Occidentale pour Jeunes Filles Muroran Bunka).

1956.09 Création de l'Académie Muroran Bunka suite à l'autorisation gouvernementale de se constituer en Organisme Privé d'Enseignement.

1966.04 Création de la section cuisine en parallèle à la section couture et changement du nom de l'école en Institut Muroran Bunka.

1976.10 Suite à la mise en application de la Loi sur les Établissements d'Enseignement Spécialisé, changement de nom en École Professionnelle Muroran Bunka.

1992.04 Fermeture de la section couture et ouverture sous autorisation préfectorale de l'École Professionnelle d'Hygiène et de Santé Publique de Hokkaidō avec une section générale de Cuisinier (cycle d'un an) et une section professionnelle d'Auxiliaire de Vie Sociale.

1993.03 Changement du nom d'Organisme Privé d'Enseignement en Académie Hokuto Bunka.

1999.04 La section générale de Cuisinier est remplacée par une section professionnelle de Cuisinier (cycle de 2 ans) qui s'installe dans les nouveaux locaux du quartier Yamate-chō.

2000.01 Rencontre avec M. Roger Vergé, chef étoilé propriétaire du Moulin de Mougins.

2001.06 Premier étudiant placé en France pour un stage professionnel de 6 mois (Le Moulin de Mougins).

2003.02 Première session extraordinaire de cours de cuisine par un intervenant étranger (M. Michel Duhamel).

2004.04 Signature d'un accord de partenariat avec le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie de la Restauration et du Tourisme Paul Augier de Nice et début des échanges bilatéraux.

2004.10 Premier stage professionnel des élèves de Terminale Baccalauréat Professionnel du Lycée Paul Augier au Japon.

2005.01 Premier stage scolaire des étudiants japonais au Lycée Paul Augier.

2007.09 Début de l'accueil d'étudiants français en Spécialisation Art Culinaire du Japon.

2008.04 La section professionnelle de Cuisinier devient autonome sous le nom d'École Internationale des Arts Culinaires de l'Académie Hokuto Bunka.

2008.05 Début des échanges avec les élèves de BTS et PTSH du Lycée Paul Augier.

2008.07 Visite officielle de S.E. Monsieur Philippe Faure, Ambassadeur de France au Japon, à l'occasion du Sommet du G8 organisé à Tōya.

2014.04 Suite à la mise en place d'un nouveau système de classification, la section cuisine de l'Académie Hokuto Bunka obtient l'accréditation préfectorale en tant que Section d'Enseignement Pratique Professionnel.

2014.09 Cérémonie commémorative du 10ème anniversaire des échanges entre l'École Internationale des Arts Culinaires et le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie de la Restauration et du Tourisme Paul Augier de Nice.

2014.12 Préparation à l'accueil de nouveaux stagiaires du Lycée Hôtelier Yvon Bourges de Dinard.

2015.05 Début des échanges avec le Lycée Hôtelier Yvon Bourges de Dinard par l'accueil en stage d'élèves de BTS.

2015.09 Signature d'un accord de partenariat avec Taiwan Shoufu university.

2016.03 Signature d'un accord de partenariat avec Hinomaru Academy à Hanoï, Vietnam.

2016.05 Début des échanges avec le Lycée Hôtelier de Grenoble par l'accueil en stage d'élèves de BTS.

2016.10 Signature d'un MOA avec l'Institut Paul Bocuse en vue de la création d'une formation professionnelle en arts culinaires à Sapporo.

2016.11 Signature d'un accord de partenariat avec Sakhalin College of Service.

2017.09 Début des échanges avec l'Institut Paul Bocuse par l'accueil en stage d'étudiants en fin de cursus Bachelor Management International des Arts Culinaires.

2018.06 Signature d'un accord de partenariat avec Jinwen University of Science and Technology dans le Nouveau Taïpei à Taiwan.

2018.10 Signature d'un accord de partenariat avec Meiho University dans le canton de Neipu à Taiwan.

ai | AMOUR **kei** | RESPECT **shin** | SINCÉRITÉ

HOKUTO BUNKA ACADEMY'S INTERNATIONAL SCHOOL OF CULINARY ARTS

日本料理・日本食文化専修コース

spécialisation
ART CULINAIRE
du JAPON

FICHE D'INSCRIPTION

(À REMPLIR LISIBLEMENT EN LETTRES CAPITALES)

入学時期 Rentrée　春期 Printemps 20____ ☐　秋期 Automne 20____ ☐

氏名 NOM Prénom(s) _____

推薦者氏名 Parrain de l'inscription _____
Le cas échéant uniquement（任意）

生年月日 Date de naissance ____/____/____　年齢 Âge _____ 才 ans　国籍 Nationalité _____

最終学歴 Dernier diplôme obtenu _____ (indiquez uniquement les diplômes en rapport avec la restauration)

パスポート番号 Passeport No. _____　有効期限 Date d'expiration ____/____/____

本人現住所 Domicile _____

自宅の電話番号 Téléphone domicile _____　携帯電話 Téléphone portable _____

ファックス番号 Numéro de fax _____　メールアドレス Email _____

緊急連絡先／保護者／経費負担者（氏名） NOM Prénom d'un contact en France _____　本人との関係 Lien de parenté _____

Cochez la ou les cases correspondante(s) : Contact d'urgence ☐ / Responsable légal ☐ / Garant financier ☐

現住所 Domicile _____

自宅の電話番号 Téléphone domicile _____　携帯電話 Téléphone portable _____

勤め先の電話番号 Téléphone travail _____

父母の職業 Profession des parents　父 Père _____　母 Mère _____

保険会社連絡先 Compagnie d'assurance _____

保険番号 Numéro de police _____　電話電話 Téléphone _____

健康状態 État de santé _____
Précisez le cas échéant les allergies, maladies, traitements en cours, etc.（アレルギー・病気・今現在常用している薬・等）

血液型／Rh Groupe sanguin & rhésus _____　利き手 Préférence manuelle : 右利き droitier ☐ / 左利き gaucher ☐

LISTE DES PIÈCES À FOURNIR (Inscription)

Les documents sont à fournir au format A4 triés dans l'ordre listé ci-dessous.
Dans le cas d'un envoi par email, scanner chaque document de la liste séparément (résolution 300dpi ou supérieure, en PDF pour les documents écrits, en JPG ou autre format image pour les photos d'identité)

NOM Prénom :
(en lettres capitales)

---

1. ORIGINAL ☐ **La présente liste**

--- Cocher la présence de chaque document (original et copie) présenté.

2. ORIGINAL ☐ **1 Fiche d'inscription (formulaire procuré par l'Académie)**

--- Lisiblement rempli en lettres capitales
Préciser le cas échéant le nom de la personne qui parraine votre inscription.
Le parrain est un professionnel de la restauration ou de l'éducation, collaborateur de l'Académie Hokuto Bunka en France.

3. ORIGINAL ☐ **1 CV en français complet et détaillé (modèle type procuré par l'Académie)**

--- Préciser distinctement les établissements et formations suivies, les diplômes obtenus, les stages réalisés (nom de l'entreprise, dates et durées de stage, fonctions occupées), les emplois occupés (distinguer les emplois à plein-temps et à mi-temps), les compétences linguistiques (préciser le niveau selon la grille de compétence du CECRL).

4. ORIGINAL ☐ **1 Lettre de motivation en français dactylographiée.**

5. ORIGINAL ☐ **2 photos d'identité couleur au format 4 x 3 cm (tenue correcte exigée)**

--- RESPECTER STRICTEMENT les dimensions.
Les photographies doivent dater de moins de 6 mois et être prises devant un fond neutre de couleur claire, sans chapeau ou autre couvre-chef.
Seules les photographies réalisées dans une cabine automatique à développement instantané (type Photomaton) ou chez un photographe professionnel seront acceptées.
Inscrire vos nom et prénom(s) au dos de la photo.
Ne pas agrafer ni coller la photo sur la fiche d'inscription.

6. ORIGINAL ☐ **1 photo d'identité couleur au format 3 x 2,5 cm (tenue correcte exigée)**

--- Respecter les mêmes consignes que pour les photos 4 x 3 cm.

7. COPIE(S) ☐ **Photocopie couleur de tout document attestant d'une formation professionnelle aux métiers de l'hôtellerie restauration supérieure ou égale à 2 ans d'études.**

--- ex. : diplôme du baccalauréat professionnel, baccalauréat technologique, BTS, etc.

8. COPIES ☐ **Photocopie des relevés de notes de la dernière année d'études.**

--- Uniquement pour les candidats en formation l'année de l'inscription.

9. COPIE ☐ **1 photocopie couleur du passeport**

--- Photocopie des pages concernant l'identité.
La limite de validité du passeport doit dépasser de 3 mois la durée du séjour.

Veuillez adresser toute demande de renseignements supplémentaires concernant les démarches et documents à fournir par email au Bureau des échanges.

L'Académie Hokuto Bunka se réserve le droit de réclamer tout autre document supplémentaire jugé nécessaire à la validation de votre inscription.

Merci de votre diligence.

LISTE DES PIÈCES À FOURNIR (Certificat d'éligibilité)

Les documents sont à fournir au format A4 triés dans l'ordre listé ci-dessous.
Dans le cas d'un envoi par email, scanner chaque document de la liste séparément (résolution 300dpi ou supérieure, en PDF pour les documents écrits, en JPG ou autre format image pour les photos d'identité)

NOM Prénom :
(en lettres capitales)

---

1. ORIGINAL ☐ **La présente liste.**

--- Cocher la présence de chaque document (original et copie) présenté.

2. ORIGINAL ☐ **1 Formulaire de demande d'obtention de Certificat d'éligibilité (COE).**

--- Formulaire en pièce-jointe lisiblement rempli en lettres capitales (1 exemplaire de 3 pages).

3. ORIGINAL ☐ **1 photo d'identité couleur au format 4 x 3 cm (tenue correcte exigée)**

--- RESPECTER STRICTEMENT les dimensions.

Les photographies doivent dater de moins de 6 mois et être prises devant un fond neutre, sans chapeau ou autre couvre-chef.

Seules les photographies réalisées dans une cabine automatique à développement instantané (type Photomaton) ou chez un photographe professionnel seront acceptées.

Inscrire vos nom et prénom(s) au dos de la photo.

Ne pas agrafer ni coller la photo sur le formulaire de demande de COE.

4. COPIES ☐ **Document(s) attestant du parcours scolaire et/ou professionnel du candidat à l'obtention du visa en rapport avec l'activité envisagée durant le séjour au Japon.**

--- L'étudiant fourni une copie de son CV en français ainsi que la photocopie couleur des diplômes obtenus (baccalauréat, BTS, etc.) et éventuelles distinctions (concours, etc.) en relation avec les métiers de la restauration.

5. ORIGINAUX ☐ **Document(s) attestant de la capacité financière de l'étudiant durant son séjour.**

COPIES ☐

--- Le document doit dater de moins de 3 mois à la dépose du dossier auprès des services de l'immigration.

La situation financière du candidat et sa capacité à subvenir aux dépenses inhérentes à son séjour est l'un des points déterminant pour l'obtention du certificat d'éligibilité.

Le candidat sollicite auprès de sa banque une attestation de solde bancaire (le compte en banque doit nécessairement être au nom du candidat).

Si le candidat bénéficie du support financier d'un tiers résidant en dehors du Japon, fournir une attestation de solde bancaire au nom du tiers. Précisez dans un document libre distinct la nature de la relation qui lie le tiers au candidat, sa profession et ainsi que la somme moyenne mensuelle minimum qui sera mise à la disposition du candidat durant la durée du séjour.

6. COPIE ☐ **1 photocopie couleur du passeport**

--- Photocopie des pages concernant l'identité du candidat.

La limite de validité du passeport doit dépasser de 3 mois la durée du séjour.

Veuillez adresser toute demande de renseignements supplémentaires concernant les démarches et documents à fournir par email au Bureau des échanges.

L'Académie Hokuto Bunka se réserve le droit de réclamer tout autre document supplémentaire jugé nécessaire à la constitution de votre dossier.

Merci de votre diligence.

Curriculum Vitae

Photo
(4x3cm)

Joindre séparément.
Ne pas coller.
Ne pas agrafer.

Tenue correcte exigée
(costume cravate,
tailleur)

NOM Prénom(s)		Age	Sexe	Statut marital
Lecture phonétique				

Nationalité	Adresse du domicile en France	Téléphone +33 (0) Portable +33 (0)

Date de naissance	Lieu de naissance (ville / département / pays)

Parcours Scolaire (indiquer les dates de début et de fin de formation sur des lignes séparées en commençant par la dernière année de collège)

mois	année	nom de l'établissement / formation suivie / ville & pays de l'établissement
sept.	2011	ex. : Entrée en 2nde Bac Pro au Lycée hôtelier XXX

Stages

période (mois)	année	type de stage (scolaire ou autre) / nom de l'entreprise d'accueil / poste occupé (cuisine et/ou salle) / durée
mai-juin	2012	ex. : stage 2nde Bac Pro / Hôtel XXX / Cuisine (6 semaines)

Expérience professionnelle (job mi-temps etc.)

période (mois & année)	nom de l'entreprise / poste occupé
01/2014-08/2016	ex. : commis de cuisine au restaurant XXX

Brevets, certificats obtenus, concours, etc

mois & année	Dipôme

Maîtrise des langues étrangères (indiquer le niveau selon le Cadre Européen Commun de Référence pour les langues CECR)

langue	niveau	langue	niveau	langue	niveau
anglais		allemand		japonais	
espagnol		italien		(autres)	(préciser langue & niveau)

(niveaux CECR : A0 notions / A1 débutant / A2 élémentaire / B1 pré-intermédiaire / B2 intermédiaire / C1 autonome / C2 maîtrise)

Activités sportives et autres (loisirs, voyages effectués à l'étranger, etc.)

[LOGO DE LA BANQUE]
[NOM DE LA BANQUE]
[ADRESSE DE LA BANQUE]

[NOM, PRÉNOM DU CANDIDAT]
[ADRESSE DU DOMICILE]

ATTESTATION DE SOLDE BANCAIRE

MADAME, MONSIEUR,

NOUS, SOUSSIGNÉS [NOM DE LA BANQUE], AGENCE DE [DOMICILIATION], ATTESTONS PAR LA PRÉSENTE QUE [NOTRE CLIENT(E)], [NOM DU CANDIDAT], NÉ(E) LE [DATE DE NAISSANCE], EST TITULAIRE D'UN COMPTE OUVERT EN NOS LIVRES [N° NUMÉRO DU COMPTE], QUI A FONCTIONNÉ JUSQU'À CE JOUR À NOTRE ENTIÈRE SATISFACTION.

NOUS CONFIRMONS QUE CET ÉTUDIANT REÇOIT UNE SOMME RÉGULIÈRE [SUPÉRIEURE / ÉGALE] À [MONTANT] €.

LE COMPTE PRÉSENTE À CE JOUR UN SOLDE CRÉDITEUR [SUPÉRIEUR / ÉGAL] À [MONTANT] € À CE JOUR, ET SOUS RÉSERVE DES OPÉRATIONS EN COURS.

FAIT À [LIEU],
LE [DATE]

LE DIRECTEUR / LE CONSEILLER CLIENTÈLE
[NOM, SIGNATURE, TAMPON DE L'AGENCE]

SAMPLE

北洋銀行

国　際　銀　行　口　座　番　号
INTERNATIONAL BANK ACCOUNT NUMBER

銀行名
株式会社 北洋銀行

支店 ／ 支店番号
室蘭中央 ／ 361

住　所
〒051-0022
北海道室蘭市海岸町１丁目４-１
むろらん広域センタービル 1F

SWIFT（BIC）コード
NORPJPJP

口座番号
3496039

口座名
学校法人　北斗文化学園　調理長期留学生
理事長　澤田　豊
ｶﾞｸ)ﾎｸﾄﾌﾞﾝｶｶﾞｸｴﾝ　ﾁｮｳﾘﾁｮｳｷﾘｭｳｶﾞｸｾｲ

所在地
〒051-0011
北海道室蘭市中央町 1 丁目 2-17

電話番号
0143-23-4400

BANK NAME
NORTH PACIFIC BANK, LTD.

BRANCH NAME (BRANCH No.)
MURORAN-CHUO BRANCH (361)

BANK ADDRESS (COUNTRY)
MURORAN REGIONAL CENTER BUILD. 1F
1-4-1 KAIGANCHO MURORAN-SHI
HOKKAIDO 051-0022 (JAPAN)

SWIFT (BIC) CODE
NORPJPJP

BENEFICIARY'S ACCOUNT No.
361-3496039

BENEFICIARY'S NAME
HOKUTO BUNKA ACADEMY
INTERNATIONAL SCHOOL OF
CULINARY ARTS

BENEFICIARY'S ADDRESS (COUNTRY)
1-2-17 CHUOCHO MURORAN-SHI
HOKKAIDO (JAPAN)

BENEFICIARY'S TEL No.
+81 (0) 143-23-4400

ISCA
HOKUTO BUNKA ACADEMY'S
INTERNATIONAL SCHOOL OF
CULINARY ARTS

Académie Hokuto Bunka
ECOLE INTERNATIONALE
DES ARTS CULINAIRES