



チーズプロフェッショナルへの道～ゼロから合格まで～

C.P.A.チーズプロフェッショナル 受験対策講座

チーズを基礎から学び、受験に必要な知識とテイスティング
スキルを身につけよう！

2019年2月スタート

- チーズ
初心者
でも安心
- 1回150分
全18回
- 136,080円
(税込)

チーズを楽しく学んで、資格にも挑戦してみませんか？

アカデミー・デュ・ヴァンは、これまでの「C.P.A.チーズプロフェッショナル受験対策講座」の**カリキュラムを大幅にリニューアルし、知識ゼロの方でも基礎から学び、資格取得を目指す**、6ヶ月・全18回のコースに改定しました。第1回～第4回の基礎編では、ワインも一緒にテイスティングしながら楽しくチーズの基本を学び、第5回からの受験対策編では、C.P.A（チーズプロフェッショナル協会）のチーズプロフェッショナル資格認定試験受験に必要な専門的な知識を身につけていきます。

こんな方におすすめの講座です

- ✓ ゼロから勉強をはじめて、2019年度「チーズプロフェッショナル」の認定試験に合格したい
- ✓ すでにワインや日本酒の資格を取得。チーズについても、もっと詳しく知りたい
- ✓ チーズが好き。色々な種類のチーズをテイスティングしながら、体系的に学びたい

アカデミー・デュ・ヴァンの受験対策講座の特長

- 各回のレッスンは150分。チーズは毎回5～8種類、合計110種類以上をテイスティングします
- 講義とテイスティングをバランスよく組み合わせたレッスンで、ポイントをわかりやすく解説します

チーズを基礎から学べる

- ・ チーズとは何か？
- ・ チーズの製法/分類/製造方法
- ・ タイプによる違い

世界のチーズの特徴がわかる

- ・ 主要産地の概要と特徴
- ・ 文化史・生産・消費・販売等
- ・ 栄養や健康、テイスティング

オプション・プログラムも充実

- ・ 一次試験直前総ざらい
- ・ 二次試験対策講座
- * オプション講座は、別途申込要



C.P.A.チーズプロフェッショナル受験対策講座 チーズプロフェッショナルへの道～ゼロから合格まで～

受講期間	約6ヶ月 全18回
登録料	新規 5,400円(税込) 更新 2,160円(税込)
受講料	136,080円 (税込)
お支払い方法	クレジットカード、銀行振込
振替制度	あり
会場	アカデミー・デュ・ヴァン 青山校 (東京都渋谷区神宮前5-53-67 コスモス青山ガーデンフロア)

■クラス

クラス	時間	講師	定員
月曜 (夜)	19:00～21:30	加藤真美	12名
火曜 (昼)	11:00～13:30	橋口由美	12名
木曜 (夜)	19:00～21:30	加藤真美	12名

■カリキュラム&日程

回	テーマ	月曜 (夜)	火曜 (昼)	木曜 (夜)
第1回	【チーズとは】 チーズとは何か/チーズの製法/分類/製造方法	2/18	2/19	2/21
第2回	フレッシュチーズと白カビチーズについて学ぼう	2/25	2/26	2/28
第3回	ウォッシュチーズとシェーヴルチーズについて学ぼう	3/4	3/5	3/7
第4回	青カビチーズとセミ・ハード/ハードチーズについて学ぼう	3/11	3/12	3/14
第5回	受験ガイダンス (チーズプロフェッショナルへの準備) 文化史・生産・消費	3/25	3/26	3/28
第6回	フランス①	4/1	4/2	4/4
第7回	フランス②	4/8	4/9	4/11
第8回	イタリア	4/15	4/16	4/18
第9回	製造①	4/22	4/23	4/25
第10回	製造②	5/6	5/7	5/9
第11回	製造③	5/13	5/14	5/16
第12回	スイス・スペイン・ポルトガル・イギリス・アイルランド	5/20	5/21	5/23
第13回	ドイツ・オーストリア・ベルギー・オランダ・北欧	5/27	5/28	5/30
第14回	ギリシャ・アメリカ・オーストラリア・アジア・日本	6/3	6/4	6/6
第15回	販売・サービス	6/10	6/11	6/13
第16回	栄養・健康・テイスティング・料理・飲み物	6/17	6/18	6/20
第17回	講習会フォロー/総復習	6/24	6/25	6/27
第18回	総テスト	7/1	7/2	7/4

ご興味をお持ちの方は、無料体験&説明会にご参加ください。右の QRコードから Web にアクセスし、お申し込みいただけます。

