

2017年チーズプロフェッショナル呼称資格認定試験対策 〔対象〕 チーズプロフェッショナル呼称資格認定試験を受験される方 チーズの基礎を体系的に学びたい方

チーズプロフェッショナル協会認定(C.P.A.)の呼称資格試験は、すでに2000名以上のチーズプロフェッショナルを誕生させています。その取得者はチーズ販売業や飲食業のほか、チーズや料理教室の講師など様々な分野で活躍しています。しかし、合格者が増加するのは対照的に、単に資格を取得するだけでは活躍の場が少なくなっているのも事実で、本当の意味でのプロフェッショナルが求められる時代になってきています。本講座ではチーズの知識や周辺知識のほか、食文化に至るまでを学ぶとともに、すべてのAOCチーズを含む様々なチーズを各回8種類テイastingしていきます。資格試験を受験されない方にも、チーズの基礎を体系的に学んでいただけます。授業で使用するチーズプロフェッショナル教本は、各自でご購入の上ご持参ください。また、受験される方は事前にチーズプロフェッショナル協会の入会手続きを行ってください。C.P.A.の会員でないと受験ができません。

- ◆受講期間 全12回修了
- ◆クラス 金曜日 11:00 ~ 13:00
- ◆定員 20名(定員は変更になる場合があります)
- ◆担当講師 清水直美
- ◆登録料 5,000円(税別)
- ◆受講料 一括 90,000円(税別)
※提携ローンによる分割払いも可能です。ご希望の方はお申し出ください。
- ◆振替制度 なし。

回	金曜日 〔朝〕	テーマ
1	4/7	オリエンテーション・チーズの文化史・生産と消費
2	4/14	フランスのチーズ①
3	4/21	フランスのチーズ②
4	4/28	イタリアのチーズ
5	5/12	チーズの製造①
6	5/19	チーズの製造②
7	5/26	各国のチーズ①
8	6/2	各国のチーズ②
9	6/9	各国のチーズ③
10	6/16	チーズの販売・サービス
11	6/23	栄養と健康・テイasting・料理・飲み物
12	6/30	直前対策テスト・総復習

※テーマは変更となることがあります。