

# This is ART, you can eat!

チーズアートは感動を生む技術



## CAFA® フロマジェ

オンライン学習 (全 19 回) 技術実習 (全 8 回)

試験日

1 月期週末

1/27(土) ~ 4/20(土)

教養テスト 技術テスト  
4/6(土) 5/11(土)

4 月期平日

4/11(木) ~ 7/4(木)

6/20(木) 7/18(木)

GW集中

4/20(木) ~ 5/6(月)

7/6(土)

資格を  
取得すると

- 料飲に合わせたチーズの提案ができる。
- シーンに合わせてチーズの演出ができる。
- チーズの専門家になれる。
- チーズを体系的に学びたい。



一般社団法人 日本チーズアートフロマジェ協会  
〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町 16-2 東事協ビル 2F  
TEL : 03-6264-0530 e-mail : info@cheeseart-fromager.jp

詳しくはHPで>>

チーズアート 🔍



# フロマージェ

## どんな資格？

チーズの専門家として活躍したい方に最適です。

チーズの幅広い知識について学びます。

チーズの様々なカット&調理、盛り付けのスタイルを実習します。

チーズアート理論に基づいたチーズプラトールを制作します。

### 教養プログラム

オンライン  
動画学習  
全12回

チーズの知識を基礎から学べる教養プログラム講習会を用意しています。チーズの製法、栄養、各国のチーズ等のチーズ自体の知識はもちろん、チーズと相性の良い食材や飲物など、チーズを取り巻く幅広い知識を学びます。

- ・ チーズの歴史・チーズに関する法律
- ・ チーズの分類とタイプ別チーズの特徴
- ・ 各タイプ別チーズの製造方法
- ・ ヨーロッパ主要国と日本のチーズ
- ・ チーズの栄養と健康
- ・ チーズの楽しみ方



### 技術プログラム

オンライン  
動画学習  
全7回

技術実習が始まる前に、オンラインの動画学習でチーズのテイスティングについて学びます。

- ・ チーズのテイスティングの基本
- ・ 各タイプ別チーズのテイスティング



実習  
(通学orオンライン)

4時間×6回

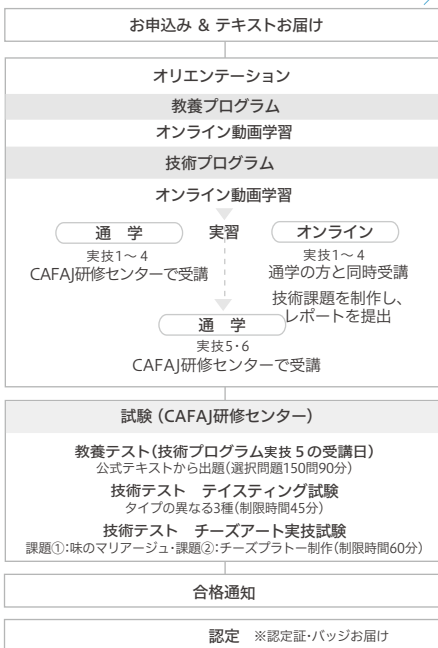
スタイルの違うチーズのカットアレンジを実習し、チーズのプラトール制作技術を磨きます。シーンに合わせたチーズの提供方法が提案できる構成力、技術力を学びます。タイプ別、熟成期のチーズの試食でチーズのテイスティング力を高め、様々な食材との組み合わせ、ワインや飲み物とのマリアージュが企画提案、実践できる応用力を高めます。実習では、マリアージュの1つとしてワイン(未成年者はソフトドリンク)を提供します。

- 実技1 チーズカットの基本と保存方法  
実技2 チーズプラトールの3つのスタイル  
実技3 ハード系チーズ3種のアレンジ  
実技4 シェーヴル&青カビチーズのチーズプラトールハードチーズの応用アレンジ  
実技5 5種のパーティープラトール制作①、味のマリアージュ  
実技6 5種のパーティープラトール制作②、立体構成論



- 実習について：実技1から順番に受講することが基本です。欠席は講座の流れに影響を与えるので原則として認めていません。
- 通学の方：実習のチーズはお持ち帰り、オンラインの方：講習セット(チーズ・ワイン)を発送

## 申込みから認定まで



## 「チーズアート」 とは cheeseart

個性あふれるナチュラルチーズの味は、人の五感に強く働きかける深い魅力があります。そのナチュラルチーズ本来の美味しさ、その美味しさを引き出す理論を「チーズアート」と呼びます。このチーズアートを

分かり易く体系化しCAFAJ独自の教育として確立しました。チーズの美味しさを何倍にも引き出す「チーズアート」を通して、人から人に笑顔が広がり、社会に感動を広げます。



▼ 毎回、沢山のチーズと様々なカットが学べて新しい発見の多い講習です。チーズだけでなく、フルーツやナッツ、ワインとの合わせ方も学べて、知識が広がりました。 A.Y様

▼ 体験することで技術が身に付きました。 W.H様

▼ チーズプラトールについて理論がある事を知り、単なる盛り付けではない事がわかった。アートに触れ、素晴らしい!と感じた。本当の意味で実力がついた。 Y.I様



## CAFA®フロマージェ資格 認定証&認定バッジ certificate

資格合格認定後に、「CAFA®フロマージェ資格認定証&認定バッジ」を郵送します。



【教養&技術プログラム(動画学習)】 52,800円(税込)

【技術プログラム】 222,200円(税込)

【受験料】 40,700円(税込)

【認定料】 19,800円(税込) 受験対象：講習初日に18歳以上の方。