

This is ART, you can eat!

国際的に通用する評価基準が
身に付く。

チーズエキスパート CAFA[®] 認定

4月期週末

4/6 (日) ~ 7/6 (日)

試験日

1次試験 2次試験
6/8 (日) 7/27 (日)

10月期平日

2026.
10/7 (火) ~ 1/20 (火)

試験日

1次試験 2次試験
12/16 (火) 2026.
2/3 (火)

特徴

- チーズの美味しい状態を見分けられる。
- 味の表現が出来る。
- 売場で買ったブロックチーズの切り方を覚えたい
- チーズを体系的に学びたい

どんな
認定？

- ・チーズの目利き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。
- ・カットの仕方、料飲マリアージュについて学びます。



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 🔍

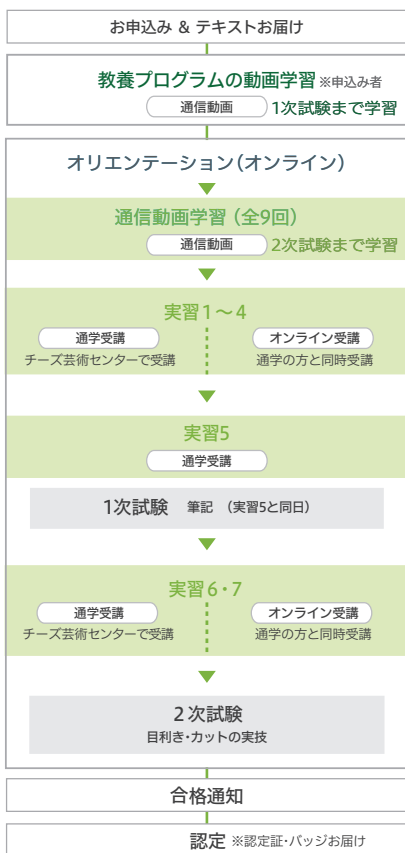


チーズエキスパートコース どんな内容？

ナチュラルチーズの専門知識、テイスティング能力、チーズの状態を見分けることができ、味の表現ができるようになります。また、タイプ別の基本のカットができるようになります。

通信 動画学習 全9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。	<ul style="list-style-type: none"> ・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) 全7回	<p>テイスティング実習 (2.5時間x4回) タイプ別に各回6種類程度のチーズのテイスティングを行います。味の表現方法を学びます。</p> <p>チーズの鑑評(目利き) & カット実習 (2.5h x 3回) タイプ別に各回3種類程度のチーズをブロックの状態からチーズの鑑評(状態の良さ悪しの判断)を学びます。同時にチーズの切り分け方を実習します。飲み物や食材との組合せ方、料理への応用を学びます。</p> <p>実習では、飲み物・食材のマリアージュ、料理への活用方法、保存方法、楽しみ方を学びます。(お茶・副食材付き)</p>	<p>【内容】</p> <p>実技1 テイスティング ① フレッシュ&パスタフィラータ 実技2 テイスティング ② 白カビ&ウオッシュ 実技3 テイスティング ③ シェーヴル&青カビ 実技4 テイスティング ④ 非加熱/加熱圧搾 実技5 目利き&カット① 白カビ&ウオッシュ 実技6 目利き&カット② シェーヴル&青カビ 実技7 目利き&カット③ 非加熱/加熱圧搾</p> <p>■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)を発送</p>

申込みから認定まで



【コース受講料】 244,200円～(税込)
 【受験料】 32,450円(税込)
 【認定料】 16,500円(税込)
 教養プログラム動画(オプション) 33,000円(税込)

推奨!

オプション教材

チーズの知識を基礎から学びたい方に！推奨します。

教養プログラム動画学習(全12回)問題集付き



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。

「チーズアート」とは cheesart

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CAFA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。



✔✔ オンラインで不安もありましたが、丁寧に教えて頂き安心してと学ぶ事が出来ました。M.J様

✔✔ こんなに沢山のチーズを食べ比べたことがなかったので、この経験だけでも

✔✔ テイスティングだけでなく、チーズの塊りの状態から鑑評しカットまで行うという予想以上に本格的な実習でした。とても自信につながりました。A.T様



チーズエキスパート CAFA® 認定証&認定バッジ certificate

合格後に、「チーズエキスパートCAFA®認定証&認定バッジ」を郵送します。



※受験対象：講習初日に18歳以上の方。