



CAFA®

チーズエキスパート資格

オンライン学習

技術実習

上期 試験日

上期講習日程

2023

6/23(金) ~ 7/8(土) ~

9/23(土)

申込締切：7/1(土) まで



資格を
取得すると

- ☒ 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。
- ☒ 売り場で買ったブロックチーズの切り方を覚えない
- ☒ 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 🔍



CAFA®

チーズ エキスパート どんな資格？

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。

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料物など、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（通学またはオンラインライブ）

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 全10回	基礎カット実習(2.5時間x1回) 道具の使い方、基本カットの実習を行います。 テイスティング実習(2.5時間x6回) タイプ別に各回6種、計36種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。 チーズの鑑評(目利き) & カット実習(2.5時間x3回) タイプ別に各回3種、計9種のチーズをブロックの状態からチーズの鑑評(目利き)の仕方を学びます。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。 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) ■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	【内容】 第1回 ティスティング & カットの基本 第2回 ティスティング ① フレッシュ&パスタフィラータ 第3回 ティスティング ② 白カビ&ウオッシュ 第4回 ティスティング ③ シェーヴル&青カビ 第5回 目利き&カット① 白カビ&ウオッシュ 第6回 ティスティング ④ 非加熱/加熱圧搾 第7回 目利き&カット② シェーヴル&青カビ 第8回 ティスティング ⑤ チーズの熟成の違い 第9回 目利き&カット③ 非加熱/加熱圧搾 第10回 ティスティング ⑥ 副食材&飲料マリアージュ



申込みから認定まで



【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】 209,000円(税込)
【受験料】 28,600円(税込)
【認定料】 16,500円(税込) 受験対象：講習初日に18歳以上の方。

「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。



✔✔ 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、この経験だけでも自分の財産になりました。 M.K様

✔✔ テイスティングだけではなく、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



CAFA®チーズエキスパート資格 認定証 & 認定バッジ certificate

資格合格認定後に、「CAFA®チーズエキスパート資格認定証 & 認定バッジ」を郵送します。

