

# 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

下期講習日程

2022

平日

9/14(水) ~ 11/2(水)

お申込み締切: 8/31(水)

試験日

11/22(火)

週末

9/17(土) ~ 11/5(土)

お申込み締切: 9/3(土)

試験日

11/26(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

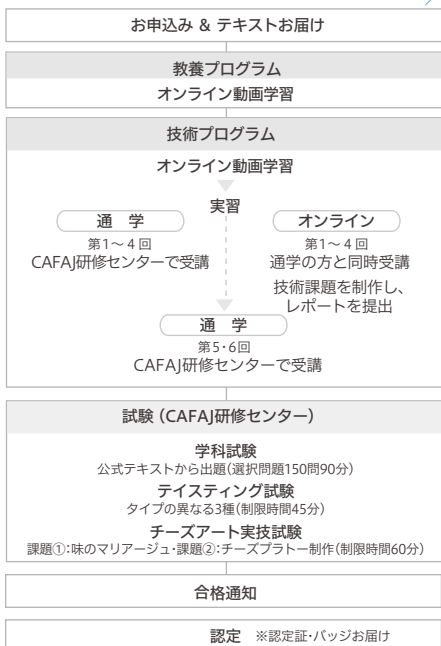
<p>オンライン 動画学習 全12回</p>	<p>チーズの知識を基礎から学べる教養プログラム講習会を 用意しています。チーズの製法、栄養、各国のチーズ等の チーズ自体の知識はもちろん、チーズと相性の良い食材や 飲物など、チーズを取り巻く幅広い知識を学びます。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ チーズの歴史・チーズに関する法律</li> <li>・ チーズの種類とタイプ別チーズの特徴</li> <li>・ 各タイプ別チーズの製造方法</li> <li>・ ヨーロッパ主要国と日本のチーズ</li> <li>・ チーズの栄養と健康</li> <li>・ チーズの楽しみ方</li> </ul>	
--------------------------------	---	--	--

### 技術プログラム (通学またはオンラインライブ)

<p>オンライン 動画学習 全7回</p>	<p>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astingについて学びます。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ チーズのテイastingの基本</li> <li>・ 各タイプ別チーズのテイasting</li> </ul>	
<p>実習 全6回</p>	<p>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、熟成別 のチーズの試食でチーズのテイasting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。</p>	<p>第1回 チーズカットの基本と保存方法 第2回 チーズプラトールの3つのスタイル 第3回 ハード系チーズ3種のアレンジ 第4回 シェヴル&amp;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 第5回 5種のパーティープラトール制作①、 味のマリアージュ 第6回 5種のパーティープラトール制作②、立体構成論</p>	

■実習について：第1回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

古くより、チーズのつくり手たちは、気候風土に  
合わせ、自然のこえと対話しながらその土地  
ならではのチーズをつくってきました。

個性あふれるチーズの味に、五感に働きかける  
魅力を加える「美味しさの技法」が『チーズアート』です。このチーズの美味し  
さを引き出す『チーズアート』の技法を通し、笑顔が広がり、感動を生みます。



▼ 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



### 検定・資格のご案内

<p>専門家 資格</p>	<p>目利きを高める チーズエキスパート</p>	<p>チーズアートを磨く フロマジェ</p>
<p>検定認定に関わらず受験可能。</p>		
<p>検定</p>	<p>「おもてなし」ができる 基礎を知って楽しめる</p>	<p>チーズスタイリング検定 ナチュラルチーズ検定</p>
<p>基礎知識を学びたい方は検定からの受験をおすすめします。</p>		

【教養プログラム】 33,000円(税込) 【受験料】 40,700円(税込)

【技術プログラム】 217,800円(税込) 【認定料・入会金】 19,800円(税込)

受験対象：講習初日に18歳以上の方。