



CAFA®

チーズエキスパート資格

上期講習日程

2023

週末昼

4/8(土) ~ 5/20(土)

申込締切: 4/1(土) まで

上期 試験日

6/10(土)



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。
- ✓ 味の表現ができる。
- ✓ 売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み物など、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
----------------------	--	--

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。

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 テイスティング & カットの基本 第2回 テイスティング ① フレッシュ & パスタフィラー 第3回 テイスティング ② 白カビ & ウォッシュ 第4回 テイスティング ③ シェーヴル & 青カビ 第5回 目利き & カット ① 白カビ & ウォッシュ 第6回 テイスティング 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 テイスティング 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 テイスティング 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 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。



✔ 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.I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



検定・資格のご案内

専門家 資格	目利きを高める チーズエキスパート	チーズアートを磨く フロマージュ
	検定認定に関わらず受験可能。	
検定	「おもてなし」ができる	チーズスタイリング検定
	基礎を知って楽しめる	ナチュラルチーズ検定

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。