



CAFA®

チーズエキスパート資格

お申込み受付期間：4/1(金)～7/7(木)

上期講習日程

2022

7/13(水)～8/17(水)

下期 試験日

9/7(水)



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)

ナチュラルチーズの専門知識、テイasting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。

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astingについて学びます。

- ・ チーズのテイastingの基本
- ・ 各タイプ別チーズのテイasting



実習
全9回

テイasting実習 (全6回)
 タイプ別に各回6種、計36種のチーズのテイastingを行います。味の表現方法を学びます。

目利き実習 (全3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)

【テイasting】

- 第1回 フレッシュ&パスタフィラータ
- 第2回 白カビ&ウォッシュ
- 第3回 シューヴル&青カビ
- 第4回 非加熱圧搾&加熱圧搾
- 第5回 チーズの熟成違い
- 第6回 各タイプのチーズの楽しみ方

【チーズの鑑評(目利き)&カット実習】

- 第1回 白カビ&ウォッシュ
- 第2回 シューヴル&青カビ
- 第3回 非加熱圧搾&加熱圧搾

■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

申込みから認定まで



「チーズアート」とは cheesart

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asting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



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。

【教養プログラム】 33,000円(税込) 【受験料】 28,600円(税込)

【技術プログラム】 145,200円(税込) 【認定料・入会金】 16,500円(税込)

受験対象：講習初日に18歳以上の方。