

This is ART, you can eat!

チーズアートは感動を生む技術



業界初！
体験型
検定

CAFA®

チーズスタイリング検定

検定1日講習

2022

7/3(日).4(月)

お申込み受付期間：5/1(日)～6/26(日)

試験日程 7/24(日)・25(月)

※試験は1日です。日程をお選びください。

Point
1

センスが良いと
褒められるチーズプレート

チーズアートで華やかな
おもてなしが出来ます。

Point
2

ワインとチーズの
マリアージュ

ワインとの相性を学んで、
楽しみ方が広がります。

Point
3

いつもの盛り付け
が変わります！

チーズの魅力を伝える
様々なカットが学べます。

※チーズプレートとは、チーズを盛り合わせたプレートです。

ナチュラルチーズ検定の次はこれ！
チーズプレート制作の力が身に付く

試験会場：協会本部 CAFAJ 研修センター(東京)

チーズスタイリング検定 2022年試験日	4/24(日)、4/25(月) 7/24(日)、7/25(月) 10/23(日)、10/24(月)
-------------------------	---

講習会場：協会本部 CAFAJ 研修センター

講師：村瀬美幸



一般社団法人 日本チーズアートフロマージュ協会
〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町 162 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 スタイリング検定 どんな検定？

チーズの魅力伝える様々なカットを学びたい人に最適です。
地方色豊かなフランスはじめ欧州の代表チーズを学びます。
チーズプラトーの3つのスタイルを実習します。
チーズBOX(8人前)を制作します。

検定講習内容(1日講習)

教養プログラム

講義2時間

通学 オンライン

- ・チーズの歴史、チーズに関する法律、各国のチーズ
- ・チーズの栄養と健康、チーズの味わい方
- ・チーズとワインのマリアージュ、料理への活用

技術プログラム

実習3時間

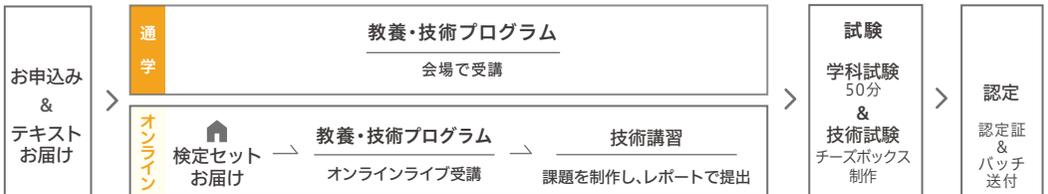
通学 オンライン

- ・チーズプラトーの3つスタイル
- ・チーズカットと盛り付けスタイル
- ・チーズプラトー制作のコツ
- ・旬を楽しむチーズプラトー
- ・チーズとワインのテイスティング

■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)をお届け。
■未成年者はソフトドリンクを提供。

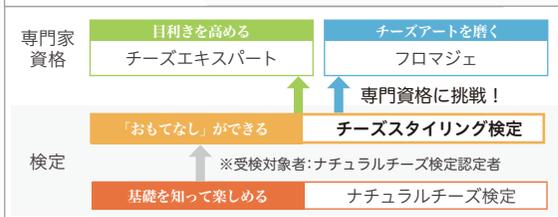


お申込みから認定まで



【講習費・受験料】45,100円(税込) ・受験対象は講習日に18歳以上の方、CAFA®ナチュラルチーズ検定認定者かつCAFAJの会員であること。
【認定料】5,500円(税込) ・講習受講の際は、チーズナイフ3種(ハドリ、わがナイフ、加加ナイフ)をご用意ください。

検定・資格のご案内



▽ 講習で使用したチーズでプラトーを作ったら、家族が大変盛り上がってくれました。M.M様

▽ ナチュラルチーズ検定ではナイフを使うことだけでなく精一杯だったけど、チーズスタイリング検定ではたくさんチーズをカットしてナイフを使いこなせるようになりました。S.T様

▽ 和やかな雰囲気丁寧にご教示いただきました。チーズプラトーの楽しさを学び、この楽しさを周りの人に伝えていきたいです。K.K様



「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。