

This is ART, you can eat!

チーズアートは感動を生む技術



CAFA®

チーズスタイリング検定

検定1日講習

2024

5/11(土).12(日).13(月) 5/14(火)~20(月)

オンライン試験

お申込み締切: 5/3(金)

特徴

- 「チーズアート」の基礎をさらに学びます。
- 地方色豊かなフランスをはじめ、欧州の代表チーズを学びます。
- チーズの魅力を伝える様々なカットと盛り付けスタイルを実習します。
- スタイルの異なるチーズBOXを制作します。

ナチュラルチーズ検定の次はこれ!

チーズプラトー制作の力が身に付く

チーズスタイリング検定
2024年開催月

5月・8月・11月

開催日程: 5/11(土)

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ジェ協会
〒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？

- ・CAFA®ナチュラルチーズ検定認定者が受講できます。
- ・座学(2時間) & 実習(2時間)の講習を受けてオンライン試験を受検する1日完結型検定です。
- ・1人1人、チーズカット & 盛り付けのスタイルを実習します。
- ・制作したチーズBOXを撮影後、チーズとワイン & 紅茶のマリアージュを体験します。
- ・実習したチーズはお持ち帰りできます。
- ・お家ですぐに「チーズアート」を取り入れたおもてなしができるようになります。
- ・少人数開催の講習で、担当講師がきめ細やかにサポートします。

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

- ・欧州各国の代表的なチーズ
- ・チーズの歴史、チーズに関する法律
- ・チーズの栄養と健康、チーズの味わい方

技術プログラム

実習2時間

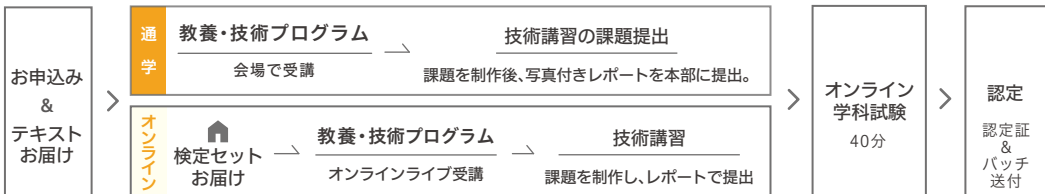
通学 オンライン

- ・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BOXの盛り付けスタイル
- ・チーズBOX(丸型 & 四角形)の制作
- ・チーズとワイン & 紅茶の試食

■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・受検料】 36,300円(税込) ・受検対象は講習日に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(木がナイフ、ホルダー、パルミジャーナイフ)をご用意ください。

CAFA®チーズスタイリング検定

認定証 & 認定バッジ

certificate

検定合格認定後に、「チーズスタイリング
検定認定証 & 認定バッジ」を郵送します。



「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。



✔ 実習で制作したチーズBOXを家に持ち帰ったら、家族が歓声を上げて大変盛り上がりてくれました。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一杯だったけど、チーズスタイリング検定ではたくさんのチーズをカットしてナイフを使いこなり嬉しかったです。S.T様

✔ 少人数の講習で、和やかな雰囲気の中、担当講師より丁寧に教えて頂きました。「チーズアート」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と思います。K.K様

