

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

2023

11/5 (日). 6 (月)

試験日程

11/25(土)・27(月)

試験会場：協会本部 CAFAJ 研修センター（東京）

※試験は1日です。日程をお選びください。

お申込み締切：10/29(日)

Point
1

センスが良いと
褒められるチーズプラトー

チーズアートで華やかな
おもてなしが出来ます。

※チーズプラトーとは、チーズを盛り合わせたプレートです。

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！

チーズの魅力伝える
様々なカットが学べます。

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

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

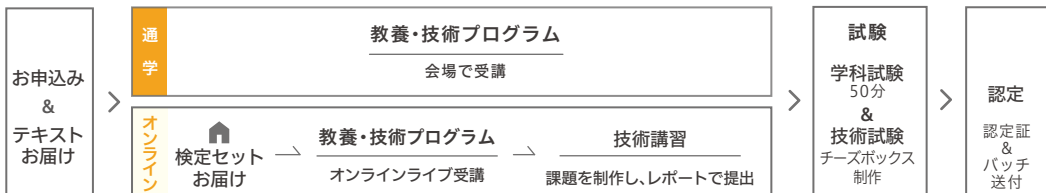
通学 オンライン

- ・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・受検料】45,100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(ハドナ、木ガナイフ、カクナイフ)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 cheeseart

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。



✔️ 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に精一杯だったけれど、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せるようになりました。

✔️ 和やかな雰囲気丁寧な教えて頂きました。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と思っています。K.K様

