

～オンライン資格取得講座～

あなたはご主人がある日突然居なくなったらどうしますか？

名古屋で最大級の生徒数を持つセブな料理サロン（料理教室）インターティアラ・お料理サロン主催の資格取得講座

フードインストラクター養成講座

1億円料理研究家の
すべてをお話しします

いつからでも
受講開始できます

基本は1か月に1回のレッスンですが、短期集中受講も可能です。
テーマを食文化・健康と栄養・おもてなし料理とテーブルコーディネートの3分野に分け、それぞれに3回のオンライン講義(アーカイブ受講可能)と1回の調理実習(最終12回目はディプロマ授与&食事会)を行います。調理実習については、日程を決めて全員参加で行います

テーマ：世界各国の食文化を学ぶ

- 第1回目・オンライン講義(90分) 日本の食文化について
- 第2回目・オンライン講義(90分) ヨーロッパの食文化について
- 第3回目・オンライン講義(90分) アジアの食文化について
- 第4回目・調理実習 ①～③に該当する調理実習

テーマ：予防医学としての食事と栄養・健康について学ぶ

- 第5回目・オンライン講義(90分) 急増するASD(自閉スペクトラム症)を予防する食生活
- 第6回目・オンライン講義(90分) 免疫力をアップして病気を予防する食習慣
- 第7回目・オンライン講義(90分) 超高齢社会をいかに健康に生きるか
- 第8回目・調理実習 ⑤～⑦に該当する料理実習

テーマ：おもてなし料理とテーブルコーディネート

- 第9回目・オンライン講義(90分) テーブルセッティングとパーティーコーディネートの基本を知る
- 第10回目・オンライン講義(90分) 食器の選び方(和食器・洋食器)と各地の陶磁器について知る
- 第11回目・オンライン講義(90分) 食材や調味料を知ることが料理の基礎を知ることです
- 第12回目・ディプロマ授与とマナー習得 名古屋市内の名料亭かフランス料理レストランにてデュプロマ授与～テーブルマナー習得も共に学ぶ～



<担当講師>

インターティアラ・お料理サロン校長
伊藤華づ枝

※カリキュラムは予告なく変更する場合があります

※レッスン料(テキスト代含む)

今回だけの特別価格(通常は約2倍の価格となります)

	新規受講生	インターティアラ・お料理サロン会員 (受講料を頂いているので割引価格です)
オンラインレッスン	9回×6,000円=54,000円	9回×2,000円=18,000円
調理実習(食材費含む)	2回×10,000円=20,000円	2回×8,000円=16,000円
食事会	1回×20,000円=20,000円	1回×20,000円=20,000円
デュプロマ(修了証)代	20,000円	20,000円
合計	114,000円	74,000円



アフタヌーンティーパーティーの開き方レッスン(料理サロンにて)

※価格はすべて税込価格です
※分割での支払いも可能です

<授与資格>

- ① フードインストラクター
- ② 幼児食インストラクター
- ③ テーブルコーディネーター
- ④ 料理愛好家
- ⑤ パーティーコーディネーター
- ⑥ 食育栄養アドバイザー
- ⑦ フルーツカッティング&スイーツメイクアドバイザー



◇伊藤華づ枝・プロフィール◇

管理栄養士・料理研究家・フードコーディネーター
「食・栄養・健康・医学」の総合プロダクション
(株)ハンナプロジェクトを経営
料理教室の運営、執筆、講演活動
栄養&給食管理の請負、マスコミ出演、本の出版

これまでに料理を教えるだけでなく、各地で講演をして参りました。講演料は約1億円!その講演料をすべて使い学んできたことを、多くの世代に余すことなく伝え、食の分野で幅広く活躍する人を増やしたいという思いで、「フードインストラクター養成講座」を開講します



外国人に人気の日本料理盛り合わせ



スペインの居酒屋料理
パーティーレッスン



ディプロマ(見本)

【お問い合わせ・お申し込み先】

インターティアラ・お料理サロン(栄中日文化センター提携)
〒461-0005
名古屋市東区東桜1-3-22 ヴィアーレ・アルベルゴ10F
(受付時間・9:00~18:00 ※但し日曜日を除く)
TEL/FAX: 052-253-6340/6344
E-Mail: intertiara-salon@outlook.jp
URL: http://www.intertiara.com

