

《全10回の集中レッスンです》ご都合に合わせて受講日を決める受講生優先のカリキュラムです。
毎月のご入会を承っています。現在は40代～60代の女性が受講中です。男性も1名受講されています。

めざせ！料理研究家～伊藤華づ枝の料理道場～

～短期集中 プロフェッショナルトレーニング ディプロマ授与～

お料理好きのあなたを講師に育てたい・・・という希望をもって、この講座を設立しました。

料理研究家は人を幸せにし、自分も幸せになれる職業です。

レッスンは、受講生の希望に合わせて決定する事前予約制。料理研究家とはどういう仕事を説明する集中講義のほかに、テーブルコーディネイトレッスン・柳橋市場見学・素敵なレストランでの食事会やマナー習得も、会費に含まれています。

講師のマスコミ出演やイベント出演への同行・アシスタント体験もして頂きます。

全10単位(1単位は約2時間)を受講すれば、成績優秀者はインターティアラお料理サロンの助講師や正規講師として採用します。

* 初回の集中講義は、第1水曜日の午前(10時～)と第1金曜日の午後(1時15分～)に開講予定

* 全10コマは6ヵ月以内に受講すること。

* 受講料 全10回 166,000円+税=179,280円(ディプロマ付き)

(受講料には教材費・テキスト代・食事代金などを含む)(交通費は各自負担)

第1回 集中講義 料理研究家の仕事

料理研究家の仕事とはどのようなものなのか、実際のお仕事をふまえてお話いたします。



第5回 柳橋市場見学とお買いもの◆体験講座◆

旬を知り食材を見つめる目・プロはどのように買うかを見る・生ものや乾物などの買い方体験などを実体験します。



【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・9:00～19:00 ※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



担当講師 伊藤華づ枝

インターティアラお料理サロン校長

毎月入会可能

講師 伊藤華づ枝

- ・インターティアラ・お料理サロン校長
- ・(株)ハンナプロジェクト代表取締役
- ・INTERTIARA「食育相談室」代表
- ・食育伝道師・管理栄養士・料理研究家
- ・テーブルコーディネーター・調理師
- ・フードコーディネーター
- ・スイーツスペシャリスト
- ・介護食アドバイザー・幼児食アドバイザー
- ・中国茶アドバイザー・だしソムリエ

第3回 テーブルセッティングとパーティー料理◆実習講座◆

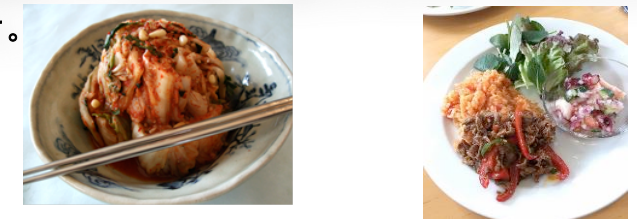


第4回 調理技術の基礎◆実習講座◆

千切り・短冊切り・みじん切り・あられ切りなど、正しい調理用語を知り・体得してもらいます。切る・煮る・焼くなどのほかに、器を選び美しい盛り付けを実体験して基礎を徹底的に習得してください。

第9回 講座への潜入実習◆実習講座◆

料理講師として何を専門に選ぶかなどの、方向性を知る良いチャンスです。



第10回 修了証授与・食事会



カリキュラムは予告なく変更する場合があります

第2回 世界の食文化について◆90分～120分の集中講義◆ 軽食付き



第6回 アシスタント体験◆体験講座◆

料理教室ではどのように準備がなされているか・生徒さんへの接客方法の習得・レシピ管理・伝票管理などを時間が許す限り学びます。

第7回 マスコミ出演 同行◆体験講座◆

講師のマスコミ出演や講演・イベントに同行し、料理研究家としての姿勢を学びます。

第8回 優しい栄養学◆90分～120分の集中講義◆ 軽食付き

料理研究家として知っておきたい必須の栄養学を、管理栄養士の立場からわかりやすくていねいに指導します。



免疫力をアップさせる料理
「にんじんのオレンジマリネ」