

「食」のスペシャリストをめざして ～「食」が好き！だから仕事に！！～

第21期生募集中

ディプロマ
(修了証) 授与

めざす資格：食育伝道師・フードコーディネーター・料理研究家

料理が大好きという人、食を仕事にしたいと考えている人にお勧めの講座です。食のことなら何でもお任せください。
多彩なカリキュラムがあなたを魅了してくれます。今期は、「きのこの調理学」・「東南アジア料理」など、幅広く習得します。毎コースお楽しみ
となっている食事会では、最新の調理法や盛り付けなどを学びます。
料理研究家・フードコーディネーター・食育伝道師になりたいと願う、あなたの未来を広げる講座です。継続受講をおすすめします。



- *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・豆腐マイスター

***第1週月曜 午前10時から約2時間半 (一部時間変更があります)**
(1コース・6ヵ月・全6回)
***受講料 29,760円+税=合計32,141円 (食事会の折の交通費は個人精算)**

10月1日 原点に戻る日。基本の調理技術や美しい盛り付けを復習しつつ、最新のレシピを学びます

講義と実習



11月5日 イタリア料理店の若きオーナーシェフが、指導に来てくれます

イタリア料理がなぜここまで日本に浸透したのか、その秘密に迫ります。



講義と実習

1月7日 世界各地には、料理に合うさまざまなタイプのお酒があります

古今東西、人々を魅了し続けた「お酒」の魅力とマリアージュについて、専門家に語ってもらいます。

講義と実習



<講師>アサヒビール(株)中部統括本部
営業企画部 課長補佐 木下 朋和 先生

- ・ソムリエ協会認定 ソムリエ
- ・ウイスキー文化研究所認定 ウイスキープロフェッショナル
- ・ウイスキー文化研究所認定 ウイスキーセミナー講師 (WL)

2月4日 最新の東南アジア料理事情についてお話し、魅力あふれるアジア料理を実習します



講義と実習

12月3日 きのこの調理学と栄養学

日本人のきのこ好きは、よく知られたところですが、日本のみならず世界各地のきのこを取り上げ、おいしいきのこ料理を満喫します。



ナポリにて

フレッシュ
ポルチーニ

講義と実習

**3月4日 お楽しみの食事会
市内の料亭かバスツアー**



日程は変更にある場合があります

食事をしながら、マナーを学びましょう

食事会

(イメージ写真)

【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