

# 料理研究家養成講座

～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。

レッスン日は、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。(交通費は実費)

全 10 単位(1 単位は約 2～3 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。

- \* 初回の集中講座は、第 1 水曜日の午前(10 時～)か午後(1 時～)と第 1 金曜日の午後(1 時 15 分～) インターティアラ・お料理サロン校長に開講予定(相談に応じます)
- \* 全 10 コマは 6 ヶ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)

## 集中講義(4 回) ◆90 分～120 分の集中講義◆ 軽食付き

### ①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、実際の仕事をふまえてお話しします。



### ②日本の食文化と世界の食文化

・器の歴史や選び方、食材、最新のトレンド食などを複眼的な視線から学びます。驚きの事実を目を見張ります。

### ③だしについて学びましょう

・料理の基本である「だし」について、徹底的に学びます

### ④栄養バランスの良い食事(栄養学)

・料理研究家として知っておきたい必須の栄養学・最新の栄養情報を、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。



## 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などを体験します。



～市場内での食事付き～



## 講座への潜入実習(3 回)◆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。



食のスペシャリスト講座



イタリア料理講座



保存食講座



日本料理講座



担当講師 伊藤華づ枝

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

## ホームパーティーの開き方レッスン◆実習講座◆

・器を選び、料理を作り、テーブルをセッティングする。テーマを持って「もてなし料理」を作りましょう。



## 修了証授与



(サンプル)

## 食事会(卒業旅行)

・有名レストランや寿司店などを予定しています



カリキュラムは予告なく変更する場合があります

## 【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