

もてなし料理とフードコーディネーター入門 (講座名変更・旧:食育伝道師をめざして)

第31期生募集中

ディプロマ
(修了証) 授与

めざす資格
フードコーディネーター・食育伝道師・料理研究家

もてなし料理や体に優しい料理を実習し、食文化やフードコーディネーター・栄養学についても学びます。テーブルコーディネーターやフードコーディネーターを目指す人には、受験指導も致します。

*第2週土曜 (午前クラス) 午前10時から正午 (一部時間変更があります)
(午後クラス) 午後1時15分から午後3時15分
(1コース・6ヵ月・全6回)

*受講料 3ヵ月分 17,430円+税=19,173円 (食事会の折の交通費は個人精算)
6ヵ月分 34,260円+税=37,686円 (食事会の折の交通費は個人精算)

受講日

10月9日

11月13日

12月11日

内容 (予定)

「塩の魅力と脅威」

だれでも加齢とともに高血圧が気になってくるもの。塩のとり過ぎは高血圧の原因である一方、塩は料理の旨さを引き立てるために不可欠なものでもあります。塩の魅力と使い方についてお話します。

「私は麵食い人」

日本そばがおいしい季節です。そもそもなぜ人類は「麵」を好んで食べたか、世界各地の麵のルーツや各種の麵料理・麵の栄養価などについてお話します。

「食事会」

岐阜のピッツェリア「ダ・アチュ」～絶品ピザとイタリア料理を楽しむ～を予定しております。

内容は状況を見て判断します。

詳細が決定次第ご連絡いたします。



担当講師 伊藤華づ枝

*講師 伊藤華づ枝

- ・株式会社ハンナプロジェクト 代表取締役
- ・インターティアラ・お料理サロン校長
- ・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



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・9:00～18:00 ※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