

フードアナリスト4級講座 食に関して「分析」「評価」「表現」をする為の基礎的な知識を身につける



第1章

格付けと
フードアナリスト倫理規定

- 格付けの歴史
- 世界の代表的な格付け機関
- フードアナリスト倫理規定

米国から始まる格付けの歴史。そして、各国の格付け機関を学びます。フードアナリストの格付けの仕組みやルールについても学びます。

- ・ミシュラン・ザガットサーベイ
- ・ゴードン・ムーティーズ
- ・アテナイオス

第2章

食空間コミュニケーション

- ・日本語の正しい使い方
- ・食空間の英語
- ・食空間の単語 (食品・飲料・その他)

美しい日本語の使い方とレストランで使える「食空間の英会話、英単語」まで幅広く学びます。

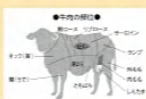


第3章

食空間の知識と教養

- ・日本料理
- ・西洋料理
- ・中国料理
- ・その他の国の料理
- ・アルコール
- ・ソフトドリンク
- ・食の名言・格言
- ・文学と料理
- ・植物性食品
- ・食材になる植物と花言葉

縄文時代から現代まで、日本料理の歴史、現代の郷土料理まで学び、西洋料理、中国料理など各国料理へと進みます。様々な食材の旬や特徴、アルコール、文学や花言葉など幅広い食事が楽しくなる知識が得られます。



第4章

菓子・パン

- ・洋菓子の分類・種類
- ・日本の菓子の歴史
- ・パンの種類・歴史

蒸す・焼く・溶かす・揚げるなど、製法も様々な世界各国の洋菓子を学びます。また、世界各国のパンの種類や製法についても学びます。



第5章

サービスとテーブルマナー

- ・ホスピタリティ、サービス
- ・プロトコールとエチケット
- ・各国のテーブルマナー

ホスピタリティとは何か？ サービスとの違いを学びます。また、日本料理や西洋料理、中国料理など各国のテーブルマナーも学び、着の使い方、食事の作法、食べ方についても学びます。



第6章

食空間の演出

- ・テーブルデザインのポイント
- ・テーブルマナーの歴史
- ・洋食器ブランドの特徴と歴史
- ・インテリアによる食空間の演出

テーブルデザインやインテリアが整えば、手の込んだ料理も美味しさが半減します。季節感や色彩パターンを学習し、料理を引き立てる演出を学びます。



フードアナリスト3級講座 グローバルな視点から、食に関して造詣を深める



第1章

食育

- ・食育とは
- ・食事のバランス
- ・日本の食事情

近年特に注目されるようになった食育、食の安全について学びます。



第2章

食空間コミュニケーション

- ・食空間のフランス語
- ・フランス料理のソースと郷土料理

食空間のフランス語を学び、フランス料理の特徴であるソースについても学びます。



第3章

ホスピタリティ

- ・ホスピタリティ文化
- ・ホスピタリティとサービス

ホスピタリティの定義。ホスピタリティの起源やサービスとの違いについて学びます。



第4章

食と栄養

- ・栄養素とは
- ・栄養と健康
- ・食品と栄養価

1日に必要な栄養素は？食べ物の栄養素などを学びます。



第5章

ワインとチーズ

- ・ワイン
- ・チーズ

西洋料理に欠かせないワインとチーズの起源やその相性を学びます。



第6章

ヨーロッパ菓子

- ・ヨーロッパ菓子の歴史
- ・ヨーロッパ(焼)菓子の種類
- ・ヨーロッパ菓子とティー

ヨーロッパ菓子の歴史。さらに紅茶についても学びます。



第7章

食と芸術・文化

- ・食と絵画
- ・食と音楽
- ・食と映画

芸術・文化と食について学びます。



第8章

インテリアとテーブルデザイン

- ・インテリア
- ・テーブルデザイン
- ・食と色彩

居心地のいい食空間を具体的に考え、食と色彩についてマスターしていきます。



第9章

日本の伝統と食文化

- ・日本の伝統文化
- ・日本の伝統行事と食文化

日本の伝統文化である茶道・華道・書道・香道と食との関わりを学びます。



第10章

地球環境と食生活

- ・自然環境と食
- ・環境と食生活

密接に関係している食と自然環境、地球環境について学びます。



フードアナリスト2級講座 食の専門家を目指し、高度な教養を身につける



第1章

アジアの食事情

- ・中国料理
- ・韓国料理
- ・タイ料理

第2章

食空間コミュニケーション (中国語編)

- ・中国語の基礎
- ・中国語のレストランでの会話
- ・メニュー・食材の中国語

第3章

アジアの食器

- ・日本の食器
- ・中国・その他の国の食器
- ・陶器以外の食器
- ・箸

第4章

漢方と薬膳

- ・漢方とは
- ・薬膳

第5章

調味料と香辛料

- ・塩
- ・砂糖
- ・酢
- ・醤油
- ・味噌
- ・香辛料

第6章

日本の伝統食文化

- ・年中行事と縁起食
- ・和菓子

第7章

日本の調理法

- ・調理用語
- ・調理方法
- ・日本料理・調理用語集

第8章

日本各地の名産品

- ・和牛
- ・和豚
- ・和鶏
- ・野菜と魚介

第9章

中国茶・日本茶・紅茶

- ・日本茶・中国茶・紅茶の違い
- ・日本茶
- ・中国茶
- ・紅茶

第10章

日本とアジアの銘酒

- ・日本酒
- ・焼酎
- ・中国のお酒

第11章

有名店の歴史と特徴

- ・フレンチレストラン
- ・日本料理店
- ・中国レストラン

第12章

食空間での表現力

- ・コミュニケーションの基礎
- ・文章表現の基礎
- ・取材の仕方
- ・プレゼンテーション

第13章

マーケティングとレストラン経営

- ・レストラン経営
- ・レストラン・マーケティング

第14章

食空間の法律

- ・飲食店の法律
- ・飲食店の現場での法律
- ・飲食店の経営面の法律

「楽しく学んでそのまま仕事や暮らしに活かせる」そんな教材の内容をご用意しています。

1. 初めてでも安心！
当講座のテキストなら、初心者の方でも安心。食文化、食についての豆知識、涵蓋がたくさん詰まったカリキュラムとなっております。知識ゼロから初めて気軽に楽しく学ぶ事により、一生役立つ「食」の知識が身につきます。

2. 効率よく幅広く学べる！
テキストは分野別にわかれていて、使いやすくなっています。フードビジネスに関わる方はもちろん、社会人・ビジネスパーソンとして知っていて損のない常識や教養としても楽しく学ぶことができます。

3. 仕事に活かせる！
テキストでは食・食文化への教養・造詣が深まり、フードビジネスやライターに関わる仕事に直接役立つ知識が満載です。また、ホスピタリティー(おもてなし・接待)を学び、ビジネスシーンでの対応を身に付け、接待の場で、会食の場での話題に事欠きません。