

第2期 フードコーディネーターカレッジ カリキュラム

5月26日(土) 天文館something

9:30~16:00

- 開講式
- 私のフードコーディネーターの歩みと、これから求められること(杉水流)
- 飲食店のOPEN、郷土料理の伝承について(芝)
- 飲食店経営と料理教室の運営(寺地)
- 魅力ある飲食店メニューを考案するために(杉水流)
- テーマに合わせたメニューを考える(ワーク)

6月23日(土) たわわタウン谷山

9:30~16:00

- 撮影スタイリング実践(杉水流)
- 自身で考えたメニューを実際に調理・スタイリングしてプロのカメラマンによる撮影実践。もっとよくするためにできる工夫などをお伝えします。

7月28日(土) 天文館something

9:30~16:00

- 鹿児島の食材の魅力を活かした商品開発(竹之内)
- 商品パッケージの力と役割(池上)
- 商標登録とは何か・知的財産の活用(大脇)
- テーマに合わせた商品を企画する(ワーク)
- 考えた商品を売り出すために魅力を伝えるツール作成(ワーク)
- 修了式

【受講申し込みについて】

- ◆ 募集人数:10名
- ◆ 対象:フードコーディネーターの仕事に興味がある方
(有資格者・資格取得希望者問わず)
鹿児島食について深く学ぶ意欲がある方
全回出席できる方
※年齢制限はありません。
- ◆ 講座料金(全5回)
45,000円(税込) ※学生は5,000円引
- ◆ 応募方法 **【締め切り/5月10日必着!】**
「鹿児島フードコーディネーターカレッジを受講したい理由・鹿児島の食について思うこと」を、A4用紙1枚程度にまとめて(書式は自由)、氏名・住所・電話番号・メールアドレス・年齢・職業(学校名)を添えて、下記へご郵送下さい。
選考の上決定とし、5月15日までに結果をご連絡いたします。
- ◆ 申込書郵送先
〒892-0815 鹿児島市易居町1-2 6階17号室
株式会社 Table of Smile

●全5回/すべてランチ付き!

学びの一環として食べ歩きを行います!

6月9日(土) 天文館something

9:30~16:00

- 食欲をかきたてる! 販売促進と撮影スタイリング(杉水流)
- メディアを活かした販売促進・食材コーディネートの事例(佐伯)
- 食の魅力を引き出す・伝えるイベント企画(杉水流)
- テーマに合わせたメニューを深める(ワーク)

7月14日(土) 鹿児島中央駅集合

9:30~16:30

- 南さつま市 食材ツアー(佐伯)
- 活気のある生産地や加工施設に出向き、美味しいものが生まれる現場を直に見て、食べて、感じるツアーです。

※この講座は、資格を取得できるものではありません。

※各回のランチ店については、受講決定者の方のみお伝えします。

※ご不明な点やお問い合わせは、090-9588-8673:杉水流(すぎづる)へお電話下さい。

※料金は前払いです。受講決定されたあと、やむを得ず欠席される場合は返金いたしませんので、予めご了承下さい。

