

江上料理学院

フードコーディネーターコース

NPO 日本フードコーディネーター協会 認定校

講座を終了すると、3級資格認定試験は免除となります。

- ますます活躍する場のひろがるフードコーディネーター
- フードビジネスの講座は実績のあるサントリースクールの講師が担当
- 江上料理学院がコンシューマー向けの部門を担当
- NPO 日本フードコーディネーター協会(FCAJ)役員6名の授業を設定
- 現役フードコーディネーターやカラーコーディネーターによる授業と実習
- 商品開発から、テーブルコーディネート・フードビジネスまで、幅広く学習
- 実習はチケット方式で、スケジュールが合わせやすい。
- 食育インストラクター協会認定・インストラクター4級3級も取得できます。

予定講師陣

フードマーケティング 玉木茂子(FCAJ 顧問)

学習院女子大学教授 江口泰広(FCAJ 顧問)

プロッサム・オブ・ナオコ 落合なお子(FCAJ 理事)

テーブルアート 阪口恵子 (FCAJ 顧問)

女子栄養大学栄養学部教授 高城孝助(FCAJ 会長)

サントリースクール講師 花崎一夫

江上料理学院院長 江上栄子

江上料理学院副院長 江上佳奈美

江上料理学院主幹 江上種英(FCAJ 常任理事)

2018年6月7日(木)開講 毎週木曜日 19:00~21:00

チケットによる実習は随時開講(実習は先行してスタートできます)

★「2018年春コース」ご案内のお申込みは

江上料理学院 03 (3269) 0281

JR中央線・地下鉄有楽町線・南北線・都営新宿線 市ヶ谷駅徒歩5分

