

News Release

報道関係各位

2013 年 5 月 21 日

チーズコーディネーター講習会

6月9日 大阪にて開催

特定非営利活動法人 FBO（東京都北区 理事長：右田圭司/以下、NPO 法人 FBO）とチーズコーディネーター協会（以下、CCA）では、これまで主にチーズコーディネーターの資格認定及び講習会を行い、飲食に関わるプロフェッショナルを輩出し続けています。有資格者は料飲店など幅広い業界で活躍しています。

CCA が考えるチーズコーディネーターは、チーズとその楽しみ方を提供出来る専門家です。消費者へチーズをわかりやすく、そして楽しく提案できることこそがお客様に望まれていることだと考え、長年の培ったノウハウをもとに、多種多様なチーズの知識・提供販売法が理解出来るカリキュラムと、総合的なチーズの提案力向上を図っています。本資格は、多くの方が受講しやすいよう、自分のライフスタイルと目的にあった受講方法で資格取得を目指すことができます。

このたびCCA は 2013 年 6 月 9 日（日）チーズコーディネーター会場受講コースの講習会を開催いたします。会場受講コースは、テイスティング＆サービストレーニングを重視したカリキュラムを導入し、チーズと酒類との相性体験など効果的なトレーニングを実施します。



■ 「チーズコーディネーター」会場受講コース講習会概要

日時：2013 年 6 月 9 日（日） 9 時 00 分～18 時 30 分

会場：大阪国際会議場（大阪府大阪市北区中之島 5-3-51）

カリキュラム：（一部抜粋）

- ・チーズの文化史
- ・チーズの原料と製法及び分類の基礎知識
- ・各国代表的なチーズの基礎知識＆サービス＆テイスティング
- ・チーズと酒類の相性体験
- ・チーズの演出とプロモーション



費用：一般 40,000 円、FBO 認定会員特典 30,000 円、学生・シニア 30,000 円、

ナビゲーター取得者 25,000 円 (※合格後の認定登録料・入会

金・年会費別)

○チーズコーディネーター重視する「3つのチーズ力」

1.) チーズやチーズを取り巻く基礎知識力

製法や産地そして AOC などの法律上さまざまな分類ができるチーズ。製法やチーズを取り巻く法律などの基礎知識を学びます。



2.) チーズのテイスティング力

原料乳の違いやその製法で多種多様の味わいを見せるチーズ。チーズの味わいと特徴を捉え提案してこそプロ！さまざまなチーズの味わいを的確に捉える、お酒や食材との相性を学びます。

3.) チーズのサービス力

急激なチーズの消費量の伸びから、日本ではチーズのサービスに関するノウハウの体系化が追いついていないのが現状。

チーズの魅力を捕らえ TPO にあわせたチーズの提供方法を学びサービス力を身につけなければなりません。



○選べる受講方法

- ・会場受講
- ・通信講座
- ・DVD 受講

■チーズコーディネーターについて詳細はこちら→ <http://www.cca-w.com/>

●特定非営利活動法人 FBO (エフ・ビー・オー) <http://www.fbo.or.jp/>

設立：2008年4月1日

活動内容：○飲食に関する調査研究事業 ○人材育成事業 ○伝統文化保存継承事業 ○人材交流事業

会員数：8,689名 (2013年1月1日現在) *認定会員数

所在地：〒114-0004 東京都北区堀船2-19-19

加盟団体：日本ホスピタリティ・サービス産業団体協議会 (<http://www.jsc-web.net/>)

提携団体：日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会、全日本ソムリエ連盟、日本パーティーオーガナイザー協会、日本レストランディレクトゥール協会、シガードバイザー協会、フードオーガナイザー協会、ビア&スピリッツアドバイザー協会、チーズコーディネーター協会、中国酒類飲料研究会、SSI インターナショナル、料飲産業・産学立地研究会、日本産清酒輸出機構、東洋医療研究会、日本ソムリエスクール、料飲産業産学協同研究室

●チーズコーディネーター協会 (CCA) <http://www.cca-w.com/>

設立：1999年8月

認定資格：チーズコーディネーター 459名 *2013年1月1日現在、のべ認定者数

所在地：〒114-0004 東京都北区堀船2-19-19

■本件に関するお問い合わせ、取材等に関する窓口 ■

特定非営利活動法人 FBO

所在地：〒114-0004 東京都北区堀船2-19-19

TEL 03-3912-2194 FAX 03-5390-0339

担当：広報 後藤京子 pr@fbo.or.jp