

2020年 味付けアドバイザー(初級)養成セミナー 第二期生募集要項

- ◆ 会 場 ◆ 味付けアドバイザー協会
大阪市中央区平野町4-3-4 M Global Osaka Building 3F
☎ 06-7176-2999 FAX 06-7176-2999
メールアドレス info@ajitsuke.jp



- ◆ 開 講 日 ◆ 全7日、毎月第2土曜日 受付10時50分～

開催日	実施時間	講習内容及び資格試験
4月11日	11:00 ~ 13:30	①白だし実習およびミニ講義(食品表示)
5月9日		②味噌だれ実習およびミニ講義(醤油・味噌)
6月13日		③和食たれ実習およびミニ講義(料理酒・みりん)
7月11日		④合わせ酢実習およびミニ講義(お酢)
8月8日		⑤焼肉たれ実習およびミニ講義(発酵知識)
9月12日	11:00 ~ 13:00	集中講義(資格試験の傾向と対策)
10月10日	11:00 ~ 12:30	味付けアドバイザー(初級)資格試験

- ◆ 受講料 ◆ 30,000円(消費税10%込) ※講習内容①～⑤の受講料
※テキスト、食材、各講習ごとオリジナル調味料お土産付き
※各講習には全て食事付き(実習調理の料理試食)
- ◆ 受験料 ◆ 20,000円(消費税10%込) ※集中講義(10,000円)および資格試験の受験料(10,000円)
- ◆ 募集人数 ◆ 各講習10名 (但し、6名に満たない場合は開講されません)
- ◆ 申込方法 ◆ 味付けアドバイザー協会のホームページからお申込み下さい。
※お問い合わせフォームよりご連絡いただければ、折り返し連絡させていただきます。
- ◆ 申込締切 ◆ 2020年3月20日(金) ※先着順に受付、定員に達し次第締切
※各日程のキャンセル待ちは先着順に受付
- ◆ 受講資格 ◆ 18歳以上(2020年3月31日現在)
- ◆ 修了基準 ◆ 講習内容①～⑤を修了した者
※修了者には、修了証書を授与
- ◆ 合格基準 ◆ 講習内容①～⑤を修了し、さらに集中講義を受講し資格試験に合格する必要有り
※資格試験の合格基準は得点率70点以上が必要(合格証書を授与)
- ◆ 資格授与 ◆ 味付けアドバイザー(初級)資格試験に合格した者で所定の認定料を支払った者
※認定料 20,000円
※認定者には、認定証及び認定カードを贈与
- ◆ その他 ◆ (1) 講習①～⑤を全て受けられない場合には、第三期講習以降の受講権利有り
(2) ①～⑤講習の一部を既に受講済みの方は、残りの講習を個別受講料で参加可能
(3) 集中講義および資格試験を受けられない方は、第三期以降の日程での参加可能