

味付けアドバイザー(初級)養成セミナー 第5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 06-6809-6170
メールアドレス info@ajitsuke.jp



◆ 開 講 日 ◆

開催日	実施時間	講習内容及び資格試験
2021年11月7日	11:00 ~ 13:30	①白だし実習およびミニ講義(食品表示)
2021年11月8日	18:30 ~ 21:00	
2021年12月5日	11:00 ~ 13:30	②味噌だれ実習およびミニ講義(醤油・味噌)
2021年12月6日	18:30 ~ 21:00	
2022年1月9日	11:00 ~ 13:30	③和食たれ実習およびミニ講義(料理酒・みりん)
2022年1月10日	18:30 ~ 21:00	
2022年2月6日	11:00 ~ 13:30	④合わせ酢実習およびミニ講義(お酢)
2022年2月7日	18:30 ~ 21:00	
2022年3月6日	11:00 ~ 13:30	⑤焼肉たれ実習およびミニ講義(発酵知識)
2022年3月7日	18:30 ~ 21:00	
2022年4月3日	11:00 ~ 13:00	集中講義(資格試験の傾向と対策)
2022年5月8日	11:00 ~ 12:30	味付けアドバイザー(初級)資格試験

- ◆ 受講料 ◆ 40,000円(消費税込) ※講習内容①~⑤の受講料、テキスト、食材等
※各講習には食事(実習調理の料理試食)及びオリジナル調味料お土産付き
- ◆ 受験料 ◆ 30,000円(消費税込) ※集中講義および資格試験の受験料(各15,000円)
- ◆ 募集人数 ◆ 各講習8名定員 (但し、5名に満たない場合は開講されません)
- ◆ 受講資格 ◆ 18歳以上(2021年10月31日現在)
- ◆ 受験資格 ◆ 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 ◆ 受験資格があり、集中講義を受講後、資格試験に合格したものの
※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)
- ◆ 申込方法 ◆ 添付の申込書にてFAX又はメールでお申込みください
- ◆ 申込締切 ◆ 2021年10月20日(水) ※受講料及び受験料振込順に受付、定員に達し次第締切
- ◆ 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 42,000円(初年度の協会年会費12,000円を含む)
※認定者には、認定証及び認定カードを贈与
- ◆ その他 ◆ (1) 受講出来ない講習は、1回に限り次期以降の日程の受講権利有り
(2) 集中講義および資格試験に参加出来ない場合、1回に限り次期以降の権利有り