

# ビューティーフード・グルテンフリースイーツ・プロ<sup>TM</sup>養成講座

## 初級・中級・上級 ZOOM 教室 全9回

### 初級①②③ ビューティーフードの焼き菓子

ビューティーフード・グルテンフリースイーツ 初級①		
3h	【講座】	ビューティーフードスイーツの基本 ・ビューティーフードスイーツとは (ビューティーフードについて、食材の置き換え、食材選び) ・スイーツ作りの基本 (料理とお菓子作りの違い、材料選び、計量の重要性) ビューティーフードスイーツ食材の基礎知識 ・小麦粉と米粉の特徴・扱い方 ・グルテンフリーについて ・ベーキングパウダーと重曹の特徴・扱い方
	【実習】	グルテンフリー米粉マフィン、グルテンフリー米粉スコーン (※) 食べ比べのための全粒粉マフィン、全粒粉のスコーン
ビューティーフード・グルテンフリースイーツ 初級②		
2.5h	【講座】	ビューティーフードスイーツ食材の基礎知識 ・甘味料の選び方、甘味料による違い
	【実習】	グルテンフリー米粉ブルーベリーパウンドケーキ グルテンフリー米粉ナッツクッキー
ビューティーフード・グルテンフリースイーツ 初級③		
2.5h	【講座】	ビューティーフードスイーツ食材の基礎知識 ・豆乳の種類・スイーツにおすすめの豆乳
	【実習】	グルテンフリー豆腐チーズケーキ
受講料 ¥32,000 (税抜) テキスト 2,000円 (税抜)		

### 中級①②級①②③ ビューティーフードの冷たいお菓子

ビューティーフード・グルテンフリースイーツ 中級①		
2.5h	【講座】	ビューティーフードスイーツ食材の基礎知識 ・チョコレートについて ・ナッツの種類、使い分け
	【実習】	グルテンフリー濃厚ガトーショコラ ※テンパリングなしのチョコ
ビューティーフード・グルテンフリースイーツ 中級②		
2.5h	【講座】	ビューティーフードスイーツ食材の基礎知識 ・寒天と葛粉の特徴・扱い方 ・市販のスイーツとビューティーフードの違いについて
	【実習】	グルテンフリー抹茶プリン、グルテンフリーSOY パニラアイスクリーム
ビューティーフード・グルテンフリースイーツ 中級③		
2.5h	【講座】	ビューティーフードスイーツ食材の基礎知識 ・スイーツにおける塩の使い方・おすすめの塩の味見比べ ・スイーツにおけるオイルの使い方
	【実習】	グルテンフリーRAWラズベリーチーズケーキ
受講料 ¥32,000 (税抜) テキスト 2,000円 (税抜)		

### 上級①②③ ビューティーフードのデコレーションケーキ

ビューティーフード・グルテンフリースイーツ・プロスキル 上級①		
2.5h	【講座】	デコレーション・スキル ・フルーツカッティング
	【実習】	グルテンフリー米粉フルーツタルト
ビューティーフード・グルテンフリースイーツ・プロスキル 上級②		
2.5h	【講座】	デコレーション・スキル ・ロールケーキスキル
	【実習】	グルテンフリー米粉フルーツロールケーキ
ビューティーフード・グルテンフリースイーツ・プロスキル 上級③		
3h	【講座】	デコレーション・ケーキづくり ・ホールケーキ・デコレーション (絞り技術・飾りつけの工夫) ・プレートデコレーション ・ビューティーフードスイーツのコツ総まとめ
	【実習】	グルテンフリー米粉デコレーションケーキ (パースデーケーキ) ※生地作り・SOYホイップクリーム作り (2種)
1.5h	修了 パーティ	修了パーティ (ZOOM試食会/修了試験答え合わせ) ・修了試験は、2日前までにメールでご提出 ・試食会は、共通課題1品、最も自信があるもの、自信がないもの全3品を自作して参加 *教室にお越し頂ける場合は、実際に教室で行う可能性もあります。参加教室毎に、講師と生徒さんとご相談しながら決定いたしますので、詳細は、各校にご確認下さい。
受講料 ¥40,000 (税抜) テキスト 2,000円 (税抜)		

検定 (課題)	講師に、自作の下記をクール便にて送付 (試食用に1ピースずつで大丈夫です)  米粉パウンドケーキ、米粉クッキー、豆腐チーズケーキ、ガトーショコラ、RAW チーズケーキ、ソイクリーム、スポンジケーキ、タルト
---------	---

認定・登録料 5,000円

### ビューティーフード・グルテンフリースイーツ・プロ (全9コマ 一括受講)

受講料 104,000円 (税込 114,400円)  
テキスト代 6,000円 (税込 6,600円)  
認定・登録料 5,000円 (税込 5,500円)  
合計 126,500円 (税込)

### ビューティーフード・グルテンフリースイーツ・プロ内訳 (各級ごと受講可)

●ビューティーフードスイーツ・プロ初級①②③ 各 32,000円 (税込 35,200円) + テキスト代各 2,000円 (税込 2,200円)

●ビューティーフードスイーツ・プロ中級①②③ 各 32,000円 (税込 35,200円) + テキスト代各 2,000円 (税込 2,200円)

●ビューティーフードスイーツ・プロ上級各 34,000円 (税込 37,400円) + テキスト代各 2,000円 (税込 2,200円) + 修了パーティ 6,000円 (税込 6,600円)

検定・認定料として、5,000円 (税込み 5,500円) を納入

合計 126,500円 (税込)

### お申し込みの際のご注意点

以下、事前にご確認の上お申し込み下さい。

(ご受講開始以降のキャンセルは承ることができません。予めご受講が可能な環境をご確認下さい。)

授業は、「ZOOM」を使用します。

【講座受講にあたってご準備ください】

●ZoomがインストールされたPC

パソコンを推奨します。スマホの場合、データ通信量が多くかかるため(約300MG/h)、ご自宅の固定のインターネット環境におつなぎ頂くか、データ通信量が無制限のネットワーク環境をご用意ください。

●インターネット接続環境

ご自宅などの固定のインターネット環境を推奨します。

\*回線速度：ZOOM推奨 1.5Mbps/1.5Mbps(上り/下り)

●スピーカーとマイク

内蔵、USBプラグイン、またはワイヤレスBluetooth

●ウェブカメラまたはHDウェブカメラ

内蔵またはUSBプラグイン

あるいは、ビデオキャプチャカード搭載のHDカムまたはHDカムコーダー

●事前にお送りするレシピで、必要な材料(但し液体以外の主な材料はこちらから送付いたします)

【事前にチェック下さい】

●事前に、ZOOMが使えるかどうか、必ずテストをしてください。

テスト用ページ <https://zoom.us/test/>

(初めてのの方は、「参加」ボタンをクリックすると、専用アプリのインストールが始まります。)

【ご受講のご留意点】

●できるだけ静かな場所でご参加下さい

●固定のインターネット環境で、安定した通信ができる場所でご参加下さい

(但し、料理実習の時間は、講師が技術を確認するため、実習の様子をカメラで撮影いただく必要がございます。PCでの撮影が難しい場合は、スマホを固定のインターネット環境につないでご参加ください。)

●ビデオは基本的にONでご参加頂きます。(お顔、部屋の背景が、講師、他の受講生さんに見えます)

●料理実習の時間は、講師が確認するため、実習の様子をカメラで撮影いただく必要がございます。フリーハンドで調理が撮影できるよう、カメラ、三脚等をご準備頂き、撮影テストをお願いします。

●スイーツプロの認定は、自作頂いたスイーツをクール便で講師へご送付頂く必要がございます。

●スイーツプロの認定は、修了パーティーにご参加頂く必要がございます。