

資格(知識・スキル習得)

認定 ビューティーフード・スイーツプロ

ビューティーフードの食材をつかったスイーツ作りを各専門講師の指導により習得

- 初級①②
- 中級①②
- 上級①②

全6コマ

認定 ビューティーフード・コーディネーター プライマリー

ビューティーフードの基礎を学ぶ

- ビューティーフード基礎講座
- ビューティーフードクッキング
- ビオマクロビोटック
- 陰陽五行 体質診断

全4コマ

ビューティーフード・コーディネーター プライマリー-BASIC

*クッキングを除く座学のみ) 全3コマ

認定 ビューティーフード・クッキングプロ

ビューティーフードのおもてなし料理を各専門講師の指導により習得

- ビューティーフードレシピ①②③
- ヴィーガンレシピ①②③
- グルテンフリーレシピ①②③

全9コマ

資格(活動プラン・ブランディング)

認定 ビューティーフード・コーディネーター

ビューティーフードを伝える、仕事で表現するためのコーディネートやプレゼンテーション力を養成

- ビューティーフード理論
- ビューティーフードコーディネート
- ビューティーフードプレゼンテーション
- ブランディングおよび活動プラン作成

認定講師 資格

認定 ビューティーフード・スイーツインストラクター

協会認定 ビューティーフードスイーツプロ養成講座を主宰するインストラクターを養成

認定 ビューティーフード・インストラクター

ビューティーフード・プライマリー (知識・理論中心) 講座を主宰するインストラクターを養成

認定 ビューティーフード・クッキングインストラクター

協会認定 ビューティーフードクッキングプロ養成講座を主宰するインストラクターを養成

協会認定講師(ビューティーフード協会公式プログラムを主催講師を担当できる)は、プライマリー→コーディネーター→インストラクター養成講座が必須です。

*ただし、マクロビोटックに関する資格または通学講座を修了されている方は、プライマリーが免除となります。

BFスイーツづくりを身につけたい

BFの基礎理論・知識・実践法を身につけたい

BFおもてなし料理を身につけたい

初めの方は、プライマリーからの受講をお勧めします