



平成 28 年 5 月 吉日

2016 年度「味覚の授業」® 講師&コーディネーター向けセミナー

初めて「味覚の授業」に参加していただく方を対象に、セミナーを開催いたします。昨年に引き続き、フランス農事功労章受章者協会（MOMAJ）と連携し、MOMAJ 食育部会を中心に、下記のとおり「味覚の授業」の講師育成を推進致します。

記

- 1. 場所** 東京ガス スタジオプラスジーギンザ
〒104-0061 東京都中央区銀座 7-9-15GINZAagCUBE5,6F TEL : 03-5568-3677
- 2. 講師** 帝国ホテル 専務執行役員 総料理長 田中健一郎氏
セルリアンタワー東急ホテル 副総支配人 総料理長 福田順彦氏
- 3. 対象** 「味覚の授業」に講師としてご参加をご希望の、料理人、パティシエ、生産者等、食のプロフェッショナルの方、コーディネーターとしてご参加をご希望の、食に関わる活動をされている方、もしくは味覚教育に関心がある方。
定員 24 名/回（無料）



4. 日程および担当講師

	日時	講師
第 1 回	平成 28 年 8 月 22 日（月） 14 : 00-15 : 30	帝国ホテル 総料理長 田中健一郎氏
第 2 回	平成 28 年 9 月 26 日（月） 14 : 00-15 : 30	セルリアンタワー東急ホテル 総料理長 福田順彦氏



5. 内容

- | | |
|-------------------------|------------------------------------|
| 14 : 00～14 : 25 | 味覚教育および味覚の一週間についてご説明 |
| <u>14 : 25～14 : 55*</u> | <u>テキストおよびガイドを用いながら、授業の進め方のご説明</u> |
| 14 : 55～15 : 15 | 調理実習についてご説明とデモンストレーション |
| 15 : 15～15 : 30 | 補足説明 |

(*部分のみ講師が実施、その他は事務局が実施)