

# 、水菓子パティシエQ&A

#### Q.不器用な私にもできるでしょうか?

A.フルーツアートはペティーナイフ1本で誰もが出来るように考案されています。 日本フルーツアートデザイナー協会オリジナルの教育プログラムと厳しい研修に合格した 認定校講師が丁寧に指導致しますのでご安心ください。

#### Q.伝統文化や調理の知識など何もないのですが大丈夫でしょうか?

A.水菓子パティシェの講座全体を通してくお作法><技術><理論>を学んで頂きます ので全く問題はございません。むしろ『初めて学ぶこと』は真っ新な状態でいる方が、吸収力が高い場合が多いものです。

#### Q.どのような方が受講されるのでしょうか?

A.青果業界・飲食業界・旅館の女将さんやホテルマン・着物業界・一般のOL・主婦の方など 様々な方がいらっしゃいます。

\*学生の場合は、食にかかわる学校に通われている方のみ受講可能です。

#### Q.フルーツアートの資格は厳しいと聞いていますが····

A.厳しいと感じるか否かはあなた次第です。

フルーツアートプロフェッショナルや水菓子パティシエは食のプロを目指す資格です。 人の口に入るものを提供する者として必要な技術、衛生管理、そして心構えなどを身 につける講座ですので、勿論努力なしでは修得けできません。



## 修了後のスキルアップ

日本フルーツアートデザイナー協会では、定期的な研修や講座、各種イベント等を開催し、皆様をバックアップ致します。

インストラクターや講師の資格を修得すれば、認定校の講師やご自宅で 協会認定サロンを主宰することも夢ではありません。



## フルーツアートギャラリー





日本ブルーツアートデザイナー協会 Japan Fruit-Art Designer Association http://www.fruit-art.com



日本フルーツアートデザイナー協会は、フルーツアートを通じてフルーツの新たな魅力を引き出す事で 生産者〜提供者〜消費者をつなぎ、フルーツの消費 拡大を目的とした活動を行う為に設立されました。

フルーツアート®とは、これまでの【フルーツを食べやすくカットする技術】にアートの要素を加え、フルーツの葉や皮等通常捨ててしまう部分やB級品をも利用し、立体的且つ美しく見せることによりフルーツの付加価値を高める為に考案された技法です。

当協会では、フルーツの素晴らしさを伝える <フルーツアートプロフェショナル>〈フルーツフ ァンアドバイザー> < Fruitsienne > < 水菓子パテ ィシエ>等の育成を行っています。





お問い合わせは下記まで





# MIZUGASHIpatissier

一般社団法人

日本フルーツアートデザイナー協会 Japan Fruit-Art Designer Association http://www.fruit-art.com



## 新しいカタチの日本文化の伝承がここにある



## 水菓子パティシエとは?

日本では古くから果物を『水菓子』と呼んで親しんできました。 おもてなしのこころや感謝の気持ち・・・

大切な方に "こころ"を伝える為に考案された当協会オリジナルのフ ルーツアート®の技法やデザインと、日本の美しいことばや季節・色目 水引・風呂敷等の日本の伝統文化とを融合させた新しいカタチのくお もてなし>を創り上げるフルーツカッティングのスペシャリストを『水菓子 パティシエ』と名づけました。MIZUGASHIpatissierは他には真似のでき ない当協会オリジナルの技法です。



### ″水菓子パティシエの5つの魅力

- 1. 水菓子を通じて和の伝統文化とおもてなしのこころを学ぶ
- 2. 伝統と新しい創造の融合で果物の消費拡大を狙う
- 3. プロとしての美しい作法や理論を身につける
- 4. ペティーナイフ 1 本で創造性豊かな水菓子をつくる
- 5. 異業種との高いコレボレーション能力を身につける



## 日本フルーツアートデザイナー協会認定校



協会代表 高梨由美

東京校 福島いわき校 大阪校 兵庫校

### 水菓子パティシエ基礎講座



#### 資格取得の流れ (学)





1 水菓子パティシエ基礎編 受講



水菓子パティシエ応用編 受講



水菓子パティシエ実践編 受講



水菓子パティシエ基礎講義終了証授与

★水菓子パティシエ認定を目指す方は以下のコースへ進みます









#### 基礎講座授業内容











水菓子の応用 (50分×6講座) あしらい / チャーム・理論



#### 受講スケジュール

\*受講料には入校料・教材費・材料費・プロ仕様のナイフが含まれます

# シレギュラーコース

約2か月半

受講料 15 万円 (税別) 教材·材料費 8 万円 (税別)

1回目 水菓子パティシエ基礎編受講

2回目 水菓子パティシエ応用編受講

3回目 水菓子パティシエ実践編受講

4回目 受講終了書授与

\* 教材費にはテキスト・プロ仕様のナイフが含まれます。

# 短期集中コース

全4日間

お時間の無い方や遠方にお住まいの方向け

受講料 18 万円 (税別) 教材·材料費 8 万円 (税別)

1日目 水菓子パティシエ基礎編受講

2日目 水菓子パティシエ応用編受講

3日目 水菓子パティシエ実践編受講

4日目 受講終了書授与

\* 教材費にはテキスト・プロ仕様のナイフが含まれます。

\*交通費や宿泊費は含まれません。

# VTP プライベートコース

受講料 25 万円 (税別) 教材·材料費 8 万円 (税別)

受講生の希望に合わせてスケジューリングを行い ながら全過程を受講する、完全予約制のスタイル

- \* 教材費にはテキスト・プロ仕様のナイフが含まれます。
- \*出張レッスンの場合は交通費・宿泊費の実費を頂きます。

◆ご受講の際には、日本フルーツアートデザイナー協会へのご入会が必要となります。 入会費・年会費等の初期登録費用として12,000円(税別)を頂きます。