

TALK 食空間コーディネーター・テキスト 3級内容

B5版 161ページ 本文2色刷り一部カラー印刷

定価 2,750円(税込・送料別)

テキストはテーブルコーディネートに必要な基礎的なことを掲載しております。
次の項目から成り立っています。

はじめに
1. 「食空間コーディネート」とは 2. テーブルコーディネートの基礎理論
1. テーブルコーディネートアイテムⅠ
1. 陶磁器 2. 和陶磁器 3. 洋陶磁器 4. ガラス器 5. 漆器 6. 竹製品 7. プラスチック製食器 8. 道具
2. テーブルコーディネートアイテムⅡ
1. 食卓装飾品 2. 照明・光 3. テーブルリネン 4. テーブルに飾る花
3. 色彩
1. カラーシステムを知る 2. 配色テクニック 3. よい配色とは 4. テーブルの色使いのヒント
4. コーディネート
1. 食空間の基本のサイズ 2. 洋風テーブルセッティング 3. 和食卓のセッティング 4. 中国料理のセッティング 5. パーティー 6. 国内外の行事
5. おもてなし料理
1. 日本料理 2. 西洋料理 3. 中国料理 4. 酒類・飲料類 5. 日本料理・西洋料理・中国料理のテーブルマナー
6. 卓育
1. 食育基本法について 2. 『卓育』とは何をするのでしょう 3. 『卓育』の役割

※講習はこのテキストに沿って行い、試験問題もこのテキストから出題します。