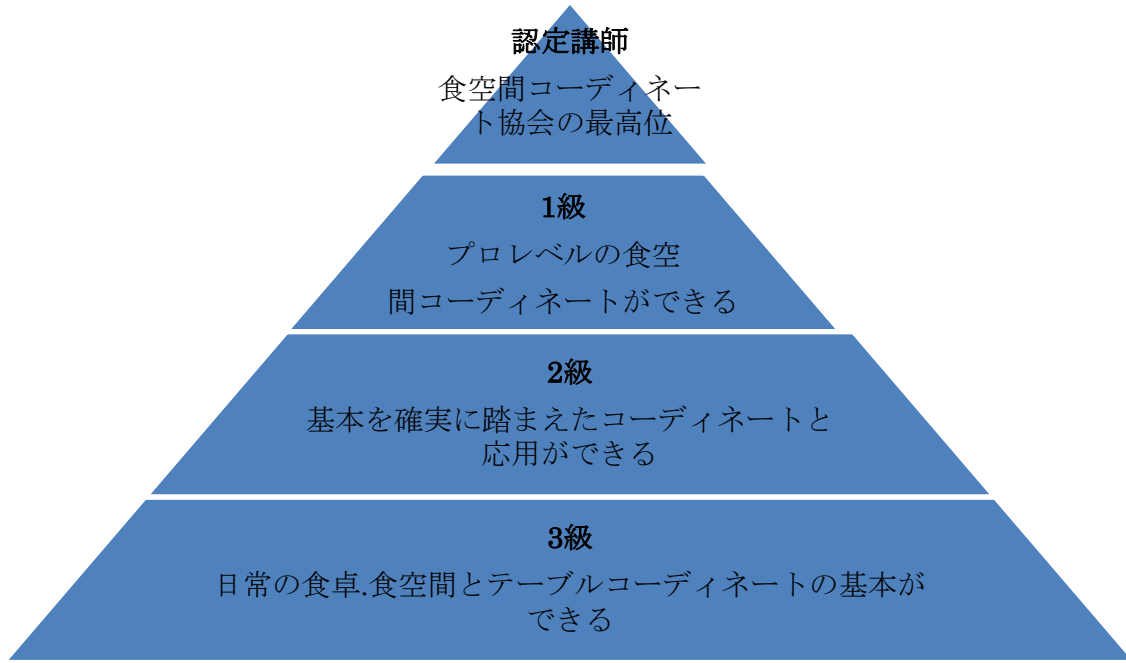


NPO法人 食空間コーディネーター協会
TALK 食空間コーディネーターレベルガイダンス



認定講師	<ul style="list-style-type: none">・ダイニングルームやキッチンのスタイルやニーズに合わせた食空間提案・HRのパーティー企画・プロデュース・HR等のダイニングにおける食空間コーディネーター・各年代のニーズに応じた食空間提案・ウェディングプロデュース・HR・店舗等販売促進のディスプレイ・各国のテーブルコーディネーター制作・企画書・図面・パース作成テクニック・3級資格付与講座および2級実技指導講座の開設・認定校非常勤講師への登用資格・3級ブラッシュアップセミナーおよび3級資格試験事前講習会講師資格
------	---

<p>1 級</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・コンセプト・テーマ・グレードに合わせた器のコーディネート ・中規模パーティーのプレゼンテーションとプロデュース ・テーブルコーディネート展等のイベント企画・運営（企画書の作成含む） ・フードスタイリング（盛り付け・余白の美・季節・シズル感） ・HR等のダイニングにおける季節のコーディネート提案 ・食空間に合う照明およびBGMの選択 ・テーブルウェアの使い方提案 ・食空間コーディネート教室開講
<p>2 級</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・洋のセミフォーマルの基本を踏まえたコーディネート提案（プロトコールの理解） ・正月・五節句の意味を理解した基本を踏まえたコーディネート提案 ・和洋中のティーパーティープランニングと運営 ・ホームパーティーのプランニングと運営 ・各テーブルウェアアイテムの素材・グレードを理解 ・テーブルウェアのマトリックス作成とスタイル別食空間の演出 ・和洋の料理に合わせた食器選定 ・スタイル別フラワーアレンジメント ・色彩（カラー&イメージ・色彩心理・日本の色）について理解 ・世界に通用するマナーやエチケットを理解 ・卓育の実践を理解 ・世界の食卓文化の歴史を理解
<p>3 級</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・日常の和・洋・中の配膳 ・基本のテーブルウェア各アイテムの種類と機能を理解 ・和洋中料理の形式の違いを理解 ・食卓の基本のフラワーアレンジメント ・和洋の基本のテーブルマナー（箸やカトラリーの扱い方） ・気軽なホームパーティーの運営 ・カラーシステムを理解 ・卓育の意味や役割を理解