コースのご案内

もみじ料理教室では、3つのレベルに分けたコースをご用意しています。

基礎から一つ一つ学んでいくことで料理の技術を確実に習得できます。

師範

応用

基礎

●基礎コース（全12回）

料理の基本技術と知識をしっかり学べるコースです。野菜の切り方、魚のおろし方、出汁のとり方などの料理の基礎を一から学びます。

●応用コース（全12回）

料理の上級技術と専門知識が学べるコースです。おもてなし料理や美しい盛り付け、マナーなど、ワンランク上の技術を学びます。

●師範コース（全8回）

料理教室開設、フードコーディネーター、フードジャーナリストなど食のプロを目指す方のためのコースです。師範コースは、応用コース修了後に受講できます。

費用（税込）

|  |  |
| --- | --- |
| 入会金 | 10,000円 |
| 教材費 | 5,000円 |
| 受講料 | ※1レッスンあたりの受講料です。 |
| 基礎コース | 4,500円 |
| 応用コース | 5,000円 |
| 師範コース | 5,500円 |

9月末までにご入会いただくと

入会金が無料になります！