

	レッスン名	定員	レッスン内容	開催日時	受講料
テーブル レッスン	基本クラス	5名	【コーディネートの基本を学ぶ】 TALK3級資格対応 3級テキストに従って講義した後、講義に対応したテーマで各自1テーブルの実習をします。仕上げたテーブルを、基本のポイントをおさえて講評し完成させます。毎回の実習でコーディネート力を身に着けます。	A 第4木曜日 10:30～ B 第4金曜日 13:00～	100,000円(税抜)
	上級クラス	5名	【五節句とテーブルプランニング】 TALK2級資格対応 2級テキストに従って講義した後、テーマに沿って各自1テーブルの実習をします。「五節句」では、日本の伝統行事を通して食文化を理解し「テーブルプランニング」では、パーティーやおもてなしのテーブルを実習をします。	第2木曜日 10:30～	100,000円(税抜)
	専攻クラス	5名	【カラーとイメージテーブル】 テーブルコーディネートに必要なテーブルイメージと、カラー配色に重点をおいて資料を基に学びます。日本と海外の歳時記にイメージを取り入れて演出したテーブルを実習をします。	第3木曜日 13:00～	100,000円(税抜)
	インストラクタークラス	5名	休講		
フード レッスン	クッキングクラス A	6名	【ひと手間かけて料理を作る】 季節の料理や、素材を大切に料理、普段ではなかなかできない手作業をしながら、丁寧に身体に優しいお料理を通して、料理の大切さや楽しさをお伝えします。	第2水曜日 11:30～	100,000円(税抜)
	クッキングクラス B	6名	【かんたん・おいしい うちごはん】 忙しい時も、手抜きでない時短料理でうちごはんをおいしくしましょう。食事作りが楽しくなる時短料理を自分のものにするコツを、実習を通してわかりやすくご紹介します。	第3水曜日 11:30～	100,000円(税抜)
	フードスタイリング クラス	6名	【フードスタイリングを極める】 同じ料理も、盛り付ける器や盛り付け方を変えると色々なイメージに変わります。野菜やフルーツの飾り切りなど、スタイリングを際立たせるポイントをお伝えし、料理の盛り付けを極めます。	第3金曜日 11:30～	100,000円(税抜)
	フード・テーブル クラス	6名	【フードとテーブルアレンジで楽しむ】 季節の料理を、美味しく楽しむためのスタイリングとテーブルアレンジ料理のあしらいの事や、ちょっとした流行を取り入れてフードと、テーブルをコーディネートします。	第3土曜日 11:30～	100,000円(税抜)
トータル コーディネート レッスン	パーティーコーディネート クラス	6名	【おしゃれなホームパーティーを気軽に】 季節に合わせたパーティーを企画し、空間・盛り付け・花あしらいなどの演出で、パーティーを楽しみましょう。料理は手作りに拘らず、持ち寄りお取り寄せ・テイクアウトを加えて気軽におしゃれに。	第4土曜日 11:30～	100,000円(税抜)
	空間コーディネート クラス	4名	【空間・テーブル・花で季節を演出する】 インテリアショップ・スタジオの中で、空間とバランスのとれたテーブル、オリジナリティのあるテーブルの表現方法を習得します。テーマに基づいてプランニングの後、コーディネート実習をします。	A 第2土曜日 13:00～ B 第4水曜日 13:00～	100,000円(税抜)
	ブラッシュアップ クラス	4名	休講		

- * 受講料は年間10回分となります。お支払いは、1回払い・2回払いがあります。
- * レッソンは、2018年3月開講。8月と2月は、補講月となります。
- * 2017年10月10日から受付開始、先着順に受け付けし、定員に達しましたら締め切ります。