

【フードコーディネーター教本 2018 3級資格認定試験対応テキスト】

目次

口絵 彩りのコーディネーション

『年度版フードコーディネーター教本』刊行にあたり

フードコーディネーターとは何か？

文化 一食文化

第1章 食の歴史と文化と風土

第1節 概説

第2節 日本料理

第3節 中国料理

第4節 西洋料理

第5節 その他の国の料理

第2章 食品・食材の知識

第1節 概説

第2節 肉

第3節 魚

第4節 豆・大豆・大豆製品

第5節 野菜・キノコ・海藻

第6節 乳・乳製品・卵

第7節 穀物

第8節 酒・ドリンク類

第9節 調味料・香辛料

第10節 加工食品

第3章 調理方法と調理機器

第1節 概説

第2節 調理器具

第3節 調理の基本

第4節 菓子及びパン

科学 —健康と栄養と安全

第4章 厨房の基礎知識

- 第1節 概説
- 第2節 厨房計画とメニュー内容
- 第3節 図面の読み方
- 第4節 厨房機器の種類と標準寸法
- 第5節 洗浄計画の基本
- 第6節 キッチンスタイルの基本
- 第7節 厨房計画の進め方

第5章 健康と栄養

- 第1節 概説
- 第2節 栄養素のはたらき
- 第3節 6つの基礎食品群
- 第4節 食生活と健康づくり

第6章 食の安全

- 第1節 概説
- 第2節 衛生微生物
- 第3節 経口伝染病とその他の病気
- 第4節 食中毒
- 第5節 寄生虫
- 第6節 食品異物
- 第7節 食品添加物
- 第8節 食品の腐敗
- 第9節 食品衛生対策
- 第10節 食品の品質表示制度
- 第11節 食物アレルギー

◎用語解説

デザイン・アート —食環境デザインと芸術的創造性

第7章 食空間のあり方

- 第1節 概説
- 第2節 食空間のあり方
- 第3節 家庭の食空間

第8章 食空間と内装デザイン

- 第1節 食空間と内装デザイン計画の基礎知識
- 第2節 店舗設計・平面計画の進め方
- 第3節 サービス動線と客動線の基本
- 第4節 サービスとオペレーションシステムのチェックポイント
- 第5節 飲食店の客席計画の基本

第9章 食空間とテーブルコーディネート

- 第1節 テーブルコーディネートとは
- 第2節 テーブルコーディネートの基本的理論
- 第3節 食空間の構成～洋食～
- 第4節 食空間の構成～和食～
- 第5節 食空間の構成～中国料理～

第10章 テーブルマナーとサービス

- 第1節 概説
- 第2節 テーブルマナー
- 第3節 サービスマナー
- 第4節 プロトコール
- 第5節 席次

経済・経営 —経済的概念と食関連事業経営実務

第11章 フード・マネージメント

- 第1節 概説
- 第2節 現代フードサービス産業の歴史（現代外食事情）
- 第3節 経営の基礎知識
- 第4節 業態開発
- 第5節 出店戦略
- 第6節 事業計画書の作成
- 第7節 開店業務
- 第8節 販売促進

第12章 メニュープランニング

- 第1節 概説
- 第2節 メニュープランニングの流れ
- 第3節 トレンドの読み方
- 第4節 食品流通とメニューづくり
- 第5節 メニュープランニング・シート
- 第6節 メニュープランニングの事例
- 第7節 レストラン以外のメニュープランニング

第13章 食の企画・構成・演出の流れ

- 第1節 概説
- 第2節 食の企画の流れ＜事例集＞
- 第3節 企画・立案のコツ
- 第4節 企画書を考える上で必要な項目
- 第5節 オリエンテーションや依頼内容のチェック
- 第6節 ビジネス企画書の基本構成

フードコーディネーター資格認定試験—資格試験の流れと費用
日本フードコーディネーター協会・事務局連絡先

索引