

【フードコーディネーター過去問題集 3級資格認定試験 2014～2016】

目次

はじめに

本書の構成と使い方

試験問題と解答用紙

各科目で習得すべき内容

第1科目 文化 - 食文化

食の歴史と文化と風土

食品・食材の知識

調理方法と調理機器

解答と解説

第2科目 科学 - 健康と栄養と安全

健康と栄養

食の安全

解答と解説

第3科目 デザイン・アート - 食環境デザインと芸術的創造性

食空間とテーブルコーディネート

食空間のあり方

テーブルサービスとマナー

解答と解説

第4科目 経済・経営 - 経済的概念と食関連事業経営実務

フード・マネージメント

メニュープランニング

食の企画・構成・演出の流れ

解答と解説

フードコーディネーター資格認定試験の概要