

## ティーコーディネーターコース『サーティフィケートクラス』

『サーティフィケートクラス』は、『ベーシッククラス』4講座を修了され、さらに広く深く紅茶について学びたい方のためのクラスで、充実したカリキュラムを多数ご用意しています。

規定の単位を取得された方はティーコーディネーターとして認定し、ディプロマを贈呈します。

受講講座についての順序は特にありませんので、ご都合にあわせてお好きなものからご受講ください。

会員様の取得単位は2年を上限として保持されます。

### ■認定に必要な講座と単位

(1)講座は必須科目(3単位)と選択科目(3単位、1単位)があります。

講座内容は裏面をご参照ください。

(2)認定に必要な単位 31単位以上

|      | 科目数  | 1科目の単位 | 合計単位数 | 習得に必要な単位             |
|------|------|--------|-------|----------------------|
| 必須科目 | 5科目  | 3単位    | 15単位  | 15単位                 |
| 選択科目 | 15科目 | 3単位    | 45単位  | 合計56単位の中から<br>16単位以上 |
| 選択科目 | 6科目  | 1単位    | 11単位  |                      |

### ■受講料について

〈必須・選択科目〉

1科目(3単位の講座)の受講料 15,000円〈税別、テキスト代含む〉

1科目(1単位の講座)の受講料 5,000円〈税別、テキスト代含む〉

### ■お申し込みと受講料のお支払いについて

(1)お申し込みには、会員番号が必要になりますのでお手元にご用意ください。

※お申し込みの詳細は、ホームページまたは「講座スケジュール表」をご覧ください。

※ティーコーディネーターコース(サーティフィケートクラス)はベーシッククラスを受講され、サー・トーマス・リプトンクラブ会員資格を取得された方のみ受講できます。

(ベーシッククラスを受講する事により、1年間のサー・トーマス・リプトンクラブ会員資格を取得できます。)

※日本紅茶協会認定ティーインストラクター資格をお持ちの方はベーシッククラス受講は免除となりますが、詳細はティーハウスにお問合せください。

(2)お支払い方法

①専用の振込票をご送付いたしますので、郵便局・コンビニエンスストアでお支払いください。

②銀行自動引き落としの場合は、月末締め翌月27日にご指定の銀行口座よりお引き落としとなります。

※銀行自動引き落としをご希望の方はご連絡ください。お申込み書類をお送りします。

(お申込み後手続き完了までの期間は約2ヶ月間となります。)

# 【ティーコーディネーターコース (サーティフィケートクラス) カリキュラム】

サーティフィケートクラスの科目は単位制です。下記の講座から必須 5 科目のほかに、選択科目からお好みの講座を選んで受講し合計 31 単位を取得された方には、「ティーコーディネーター」の認定証をお贈りします。

| 区分                     | テーマ   | 講座の内容   | 単位 |
|------------------------|---|---|----|
| 必須科目                   | A 紅茶の歴史と文化                                    | 東洋の茶が特にイギリスで飲まれるようになったのは何故か。紅茶にまつわる歴史と、紅茶が英国の文化として形成されていった過程や背景を深く追求します。      | 3  |
|                        | B 紅茶の製法と産地別特徴                                 | 紅茶はどのようにつくられるのか？産地による紅茶の特徴は？あなたはもう紅茶をひと口含むだけで、それがどこの紅茶が見分けることができます。           | 3  |
|                        | C おいしい紅茶のいれ方                                  | ゴールデン・ルールをより深く学び、ホットティーとアイスティーのおいしいいれ方を習得します。                                 | 3  |
|                        | D 紅茶の品質鑑定とブレンド                                | 紅茶の品質、紅茶の良し悪しの見分け方やブレンドのポイントについて解説。実習ではお好みのブレンドティーをつくり、ティーテスターが寸評します。         | 3  |
|                        | E 紅茶の成分と効用                                    | 最近よくいわれている紅茶の効用とは。紅茶の色、味、香りについて科学的に分析し紅茶の成分とその保健効果について細かく学びます。                | 3  |
| 選択科目                   | F 特撰紅茶のいれ方を極める                                | 紅茶が年間を通じて最高の品質となる「クオリティー・シーズン・ティー」をはじめ、特撰紅茶の特徴を引き出すいれ方を実習します。                 | 3  |
|                        | G ティーバリエーションのあれこれ                             | ミルク、スパイス、アルコール、フルーツなど、紅茶はいろいろなものと相性がいい飲み物です。実習によってあなたのレパートリーが広がります。           | 3  |
|                        | H テーブルセッティングとティーパーティー                         | 知っておきたいテーブルセッティングの ABC。フランス式、イギリス式それぞれのテーブルセッティングの基本と、アフタヌーンティーのテーブルセッティングまで。 | 3  |
|                        | I テーブルウェアのいろいろ                                | ヨーロップの陶器、磁器の歴史、製造工程、洋食器の揃え方や使い方、ガラス食器にいたる食文化からみたテーブルウェア全般の効果的な利用方法など。         | 3  |
|                        | J 中国茶   | 紅茶と関係深い中国茶について、それぞれの基礎知識と楽しみ方を実習を交えながら学びます。                                   | 3  |
|                        | K 紅茶を使ったお菓子                                   | 最近では紅茶を使ったお菓子が増えてきました。さまざまな紅茶の特徴を生かして、焼き菓子やムースなどの基本的なものから和菓子やパンまで実習します。       | 3  |
|                        | L 紅茶と水  | 近頃なにかと話題の多い水。水道水とミネラルウォーター、軟水・硬水とは。水の違いによる紅茶の色・味・香りの比較をします。                   | 3  |
|                        | N ハーブについて                                     | ハーブ全般の知識やそのおいしいいれ方、効用について学び、実習ではご自身の気分にあわせてブレンドしたオリジナルハーブティーを楽しみます。           | 3  |
|                        | P ティーパーティーの開き方<実践編>                           | アフタヌーンティーをテーマに実際に自宅でティーパーティーを開催する上でのテーブルセッティングや紅茶の選び方、演出の仕方など、様々な場面を実習。       | 3  |
|                        | Q スパイスの世界                                     | 紅茶や料理に大活躍のスパイスです。そのスパイスの歴史・種類・特徴の基礎知識や活用の仕方などについて学びます。                        | 3  |
|                        | T テーブルの演出と文化                                  | 五節句にまつわる文化、食文化からみたテーブル演出などテーブルコーディネートの基本知識を学びます。年間 4 パターンのテーブル演出をご披露します。      | 3  |
|                        | U フレーバードティー                                   | フレーバードティーの香りのいろいろをテイスティングやいれ方の実習、香料の知識とお好みのフレーバーでフレーバードティーを作る貴重な体験ができます。      | 3  |
|                        | V フラワーコーディネート                                 | お花の扱い方や季節にあったお花の楽しみ方、デザインなどの基本を実習を交えながら学びます。                                  | 3  |
|                        | S 日本茶   | 日本茶の歴史や基礎知識を学び、製法の違いによる茶のテイスティングやおいしい煎茶のいれ方を実習します。                            | 3  |
|                        | W 日本茶 (上級編)                                   | 日本茶の基礎知識をさらに深く広く学び、製造工程や番茶の歴史や文化についても学びます。                                    | 3  |
|                        | M おいしい紅茶のための水と湯                               | なぜ汲みだての新鮮な水を沸騰している状態で使うことが大切なのか？を検証します。                                       | 1  |
|                        | O 絵で巡る英国紅茶の歴史                                 | 写真や絵画を見ることで更にお楽しみいただける、ビジュアル中心にポイントを巡る講座です。                                   | 1  |
|                        | R 季節のティーメニュー                                  | 季節にあわせた食材を使ったり、その季節にふさわしいメニューを実習も交えてお楽しみいただけます。春、夏、秋、冬の 4 種の講座があります。          | 1  |
|                        | X おもてなしのティーメニュー                               | 場面や時間帯によってのおもてなしの楽しさを、実習を交えて活用のヒントにして身につけます。                                  | 1  |
|                        | Y おいしい日本茶のいれ方 (日本茶・初級)                        | ぜひ知っていただきたい日本茶のおいしいいれ方と基礎知識が学べます。   | 1  |
| Z おいしい中国茶のいれ方 (中国茶・初級) | 深い歴史を持つ中国茶への入門編として、まずは自分でいれて楽しむことを体験していただけます。 | 1   |    |

※S日本茶及びW日本茶(上級編)は現在講師都合により休講中