

ナチュラルチーズ製造技術研修事業 年間スケジュールおよび受講資格者

一般財団法人 蔵王酪農センター

【令和5年度の研修会等予定】

	研修名	日時	内容
7月	ナチュラルチーズ製造技術 基礎研修会	7月17日(月祝)~7月20日(木) (開催終了)	講義7種類、実習2日間
9月	ナチュラルチーズ製造技術 専門研修会	9月25日(月)~9月30日(土) (開催終了)	講義10種類、実習3日間
11月	ナチュラルチーズ製造技術 基礎研修会	11月28日(火)~12月1日(金) (開催終了)	講義7種類、実習2日間
1月	ナチュラルチーズ製造技術 専門研修会	1月22日(月)~1月27日(土) (開催終了)	講義10種類、実習3日間
2月	国産ナチュラルチーズ シンポジウム	2月22日(木) (受付終了)	講演、パネルディスカッション
3月	国産ナチュラルチーズブランド化 ステップアップ研修会	3月1日(金)~3月2日(土) (受付終了)	講義2種類、グループワーク他

- ・基礎研修および専門研修は蔵王酪農センターでの開催で、定員はいずれも10名です
- ・シンポジウムは東京都区内での開催(WEB併催)で、定員は会場・WEBとも100名の予定です
- ・ステップアップ研修は東京都区内の開催で、定員は5名です

【研修の目的】

基礎研修: ナチュラルチーズ製造に関する基本的な知識・技術の習得

専門研修: ナチュラルチーズ製造に関する実践的な知識・技術および販売面にかかわる基本的な知識の習得

ステップアップ研修: 工房チーズのブランド化、販売力を向上させるための課題解決の手法の習得
(製造技術面の課題解決を含む)

【受講資格者】

基礎研修:

- ・ナチュラルチーズ製造の初心者
- ・ナチュラルチーズの製造・販売を計画している方
- ・農協・都道府県・市町村の指導機関関係者等

専門研修:

- ・当財団主催の「ナチュラルチーズ製造技術基礎研修会」の受講経験者
- ・ナチュラルチーズの製造実務経験がある方
- ・上記に相当する知識・経験がある方

ステップアップ研修:

- ・当財団主催の「ナチュラルチーズ製造技術研修会」の受講経験者、または「国産ナチュラルチーズシンポジウム」の聴講経験者
- ・ナチュラルチーズの製造または販売の実務経験があり、自社製品のブラッシュアップ・ブランド化について課題を抱えている方

共通:

- ・研修受講希望者の書類選考を行ないますが、当事業は補助事業の性格上、**チーズ工房・生乳生産者の方を優先**しての受け入れとなります

※ シンポジウムはどなたでも聴講可能です