

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) (受付期間10/11～10/28)	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) (受付期間12月前半見込)	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	2024年2月開催見込	講演等
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	2024年3月1日(金)～3月2日(土) 開催見込(受付期間1月後半見込)	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

・シンポジウムは開催場所の検討中(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開催場所の検討中で、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