

■第26期 F I C T イタリア料理長期研修 予定スケジュール



イタリア料理を学ぶ、盛りだくさんのスケジュールです。
イタリア料理の根底を知るための4週間の授業、そして、
それを踏まえたくて臨む、11カ月に及び、リストランテ研修。
きっと新しい何かを得て帰国できる、イタリア料理に特化した1年間です。

10月27日		日本出国 ミラノ着 ドモドッソラへ移動
10月28日		ドモドッソラ市長表敬訪問、及び、オリエンテーション
10月29日	理論	イタリア料理概論 南部イタリア料理と食材 中部イタリア料理と食材
↓	実習	南部イタリアの前菜とコントロールノ、プリモピアット、セコンドピアット 中部イタリアのプリモピアット、セコンドピアット
11月7日	ワイン	醸造法 南部イタリアのワイン テイスティング
	特別授業 イタリア語	オリーブ油
11月8日		食材視察旅行/北イタリア（フリウリ地方）
↓		【視察・見学予定内容】 米穀農場 テヌータ ヴェネリア見学 オリーブ油搾油所見学 グラッパ 蒸留所、ワイナリー、ビール工場見学 チーズ工場、生ハム工場見学 豚の屠殺・解体、解体した豚の加工を見学 伝統菓子店見学
11月14日		
11月15日	理論 実習	北部イタリアの料理と食材 中部イタリアの前菜とコントロールノ 北部イタリアの前菜とコントロールノ、プリモピアット、セコンドピアット
↓		ドルチェ パン
11月24日	ワイン	中部イタリアのワイン 北部イタリアのワイン
	特別授業	サラミ
	イタリア語	テーブルセッティングとワインサービス
11月25日		リストランテ研修のため移動。約11カ月のリストランテ研修が始まります。
2011年10月中旬～下旬 日本帰国		

※授業日程は変更となる場合があります。最終日程表はイタリアにて配布いたします。