



【on-line 認定講師育成講座】 2020 後期

◇プロ養成コース

食空間業界で講師業を仕事にしたい、FSPJテーブルコーディネートの全国の拠点で講師として活動したい、という方に向けた通信on-line講座です。全国海外に食空間専門資格を発行するFSPJ認定講師としてのセルフブランディングを確立し、プロ講師スキルを身に付けていきます。

A【講義】プロ講師スタンスから各講座のレッスン内容について、初心者～中級者までの設定値を把握し、伝える視点から学びます。

B【講師実習】スタイル別のコーディネートに対応できる実践重視の内容を取り入れ、FSPJスクール講師としてのスキルとクオリティを高めていきます。

C【実地研修】実際のon-line講座等への研修にもご参加いただき、本番に近い形での講師力を高めていきます。検定合格後は「FSPJ認定講師契約制度」があり、HP・公式ブログでのご紹介や、FSPJスクールの全国の開催地や通信講師として活動をスタートしていただけます。

【認定講師育成】 講義18単位 / 実習11単位 / 研修

スケジュール	A【講義】on-line① (1.5H)	B【講師実習】 メール・on-line② (1.5H)	C【研修】 メール・on-line
メール/On-line (zoom)	【講師力育成】 ①食空間業界の仕事と成功事例 ②講師の活動スタイルと個別の将来計画 ③セルフブランディングと配信力 ④講師スタンスと必要スキル・話し方	---	
	【基礎講師育成】 ⑤食空間アドバイザー®資格について ⑥食空間専門用語と伝え方 ⑦基礎デモテーブルについて ⑧講義のポイントと進め方	・講師デモンストレーション ・フォーマル研修 ・ロールプレイング/質疑応答	基礎講座参加 2回 ※基礎カリキュラム より選択
【基礎講師検定】 ※実践上級ディプロマ取得・研修後			
①A【講義】	【初級講師育成】 ⑨参加型レッスンと講師対応力 ⑩初級レベルとスキルアップ設定値 ⑪講義内容1	・パーソナル実演練習 ・ナブキンワーク ・アドバイスon-line実演 ・ロールプレイング	初級講座参加 3回程度 ※初級カリキュラム より
②B 【講師実習】	【初級講師育成】 ⑫初心者向け実習のポイント ⑬講義内容2		
③【研修】	【初級講師検定】 ※食空間プランナー取得・研修後		
	【中級講師育成】 ⑭食空間プランナー®資格について ⑮中級レベルとスキルアップ設定値 ⑯スタイル別強化項目のポイント1	・カラー&スタイル別の捉え方 ・アドバイス実演・ロールプレイング ・配色と高低差の捉え方	中級講座参加 3回程度 ※中級カリキュラム より
	【中級講師育成】 ⑰ニーズ別スキルアップの手法 ⑱スタイル別強化項目のポイント2		
【中級講師検定】 ※実践上級ディプロマ取得・研修後			

On-line【実践上級】実習6単位 / On-line【テクニック概論】6単位 ※日程は別途カリキュラム参照

【実習（スタイリングディスプレイ・Aコース）】

- ①4Settingの食空間プランニング ②インテリア雑貨のディスプレイ展示③商品付加価値をあげるスタイリング撮影
 ④フードイベントのビュッフェテーブル ⑤ショールーム・モデルハウスのスタイリング&ディスプレイ
 ⑥食空間イベント&PARTYのトータルプランニング

- ・スケジュールは担当講師とご相談いただけます。通信・通学の振替可。
- ・人数と内容により時間構成が変わります。他講座受講の進捗によって受講タイミングが各々異なります。
- ・ディプロマ必須単位：講義18単位・講師実習11単位・上級4単位・概論3単位 ※食空間アドバイザー®/プランナー®取得必須

◆講師：FSPJ認定講師 大谷和美 ◆監修：FSPJスクール代表 慈道美奈子

◆費用：452,000円（税別） ※講習費・テキスト費・検定費・現場研修費・ディプロマ発行費含
 ※卒業後の契約については検定合格者に限ります。

◆対象：基礎～実践中級半期以上修了者、同時受講可（同等の知識・スキルがある方も可）