

フードコーディネーター 3級試験対策問題集

はじめに

本書の構成と使い方

GBT 試験について

各科目で習得すべき内容

文化 — 食文化

食の歴史と文化と風土 問題 1 ~ 6

食品・食材の知識 問題 7 ~ 16

調理方法と調理機器 問題 17 ~ 23

科学 — 健康と栄養と安全

厨房の基礎知識 問題 1 ~ 7

健康と栄養 問題 8 ~ 16

食の安全 問題 17 ~ 25

デザイン・アート — 食環境デザインと芸術的創造性

食空間のあり方 問題 1 ~ 5

食空間と内装デザイン 問題 6 ~ 9

食空間とテーブルコーディネート 問題 10 ~ 16

テーブルマナーとサービス 問題 17 ~ 25

経済・経営 — 経済的概念と食関連事業経営実務

フードマネジメント 問題 1 ~ 13

メニュープランニング 問題 14 ~ 16

食の企画・構成・演出の流れ 問題 17 ~ 21

フードコーディネーター資格認定試験