




プログラムNo.	09	テーマ	「調理師・パティシエ・ブーランジェ」の仕事をよくばり体験！	
学校名	ハッピー製菓調理専門学校		担当	古川 博文
ジャンル	製菓・製パン・調理		分野	衛生
対応学科・コース	調理師科、パティシエ科			
学習目標	製菓、製パン、調理に関する技術と知識を、体験授業を通じて学び、将来の進路選択に役立てる。			
実施日程	令和3年8月18日(水)、19日(木)		時間	10:00 ~ 15:00
受入人数	最小 2名	最大 40名	教材費等	無 料
学習概要	<ul style="list-style-type: none"> <li>・職業人としてのマナーとホスピタリティ</li> <li>・パティシエ、※ブーランジェ、調理業界を理解する</li> <li>・国家資格（製菓衛生師／調理師）の重要性</li> <li>・西洋料理、洋菓子、パンの実習</li> </ul> <p style="text-align: center;">※ブーランジェ＝パン職人</p>			
学習施設設備	普通教室、西洋料理実習室、製菓実習室			
学校住所・電話等	〒260-0021 千葉市中央区新宿 2-6-21 TEL:043-239-2520 FAX:043-239-2521			
最寄り駅	J R千葉駅より徒歩10分 京成千葉中央駅より徒歩1分			
<b>《 学習プログラム 》</b>				
【1日目】 8/18(水)				
10:00~11:00				
11:00~15:00	調理実習	<ul style="list-style-type: none"> <li>・西洋料理づくり体験</li> </ul>		
【2日目】 8/19(木)				
10:00~15:00				
<p>※ 筆記用具、ノート持参</p> <p>※ エプロン貸与</p> <p>※ 動きやすい服装で可</p>				