

プログラムNo.	10	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	小川 泰明
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4年8月2日(火)、3日(水)		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	・職業人としてのマナーとホスピタリティ ・パティシエ、※ブーランジェ、調理業界を理解する ・国家資格（製菓衛生師／調理師）の重要性 ・西洋料理、洋菓子、パンの実習 ※ブーランジェ＝パン職人			
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			
《 学習プログラム 》				
【1日目】 8/2(火) 10:00～15:00 オリエンテーション・講義 調理実習 ・西洋料理づくり体験				
【2日目】 8/3(水) 10:00～15:00 製菓・製パン実習 ・洋菓子（ケーキ）づくり体験 ・パンづくり体験				
※ 筆記用具、ノート持参 ※ エプロン貸与 ※ 動きやすい服装で可				
				
				