

プログラムNo.	41	テーマ	「調理師・パティシエ・ブーランジェ」の仕事をよく体験！		
学校名	ハッピー製菓調理専門学校	担当	長山 雅美		
ジャンル	製菓・製パン・調理	分野	衛生		
対応学科・コース	パティシエ科、高度調理師科、調理師科				
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6年7月30日(火)、31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	<ul style="list-style-type: none"> ・調理、洋菓子、パンの実習 ・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 <p style="text-align: center;">※ ブーランジェ=パン職人</p>				
学習施設設備	調理実習室、製菓実習室、普通教室				
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	JR 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 》					
<p>【1日目】 7/30 (火)</p> <p>10:00~11:00 オリエンテーション・講義</p> <p>11:00~15:00 調理実習</p> <p>【2日目】 7/31 (水)</p> <p>10:00~15:00 製菓・製パン実習</p> <p>※筆記用具、ノート持参</p> <p>※エプロン貸与</p> <p>※動きやすい服装でご参加ください。</p>					 