

プログラムNo	39	テーマ	調理のお仕事 まるごと体験してみよう！			
学校名	千葉調理師専門学校	担当	吉原 絢香			
ジャンル	調理・製菓	分野	衛生			
対応学科・コース	調理高等国際科、調理師科					
学習目標	<ul style="list-style-type: none"> ・調理の様々な仕事の体験を通して、調理の楽しさや魅力を知る ・調理師（パティシエ、ブーランジェを含む）の仕事や資格、調理業界の今について知り、将来の進路について考える 					
実施日程	令和7年8月26日(火)、27日(水)	時間	10:00 ~ 15:00			
受入人数	最小 4名 最大 15名	教材費等	無 料			
学習概要	<ul style="list-style-type: none"> ・様々な調理（製菓を含む）の体験実習。 ・様々な活躍できる調理師の資格と調理業界の今について 					
学習施設設備	調理実習室、普通教室					
学校住所・電話等	〒260-0031 千葉市中央区新千葉 2-5-3 TEL:043-241-0610 FAX:043-247-4744					
最寄り駅	JR 千葉駅より徒歩3分、京成新千葉駅より徒歩5分					
《 学習プログラム 》						
<p>【1日目】8月26日(火)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・オリエンテーション ・調理実習（試食） <p>【2日目】8月27日(水)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・講義 ・調理実習（試食） ・まとめ 						
<p>※持ち物…筆記用具、メモ帳、上靴（スリッパ不可）</p> <p style="padding-left: 40px;">髪の毛の長い方は髪をまとめるためのゴム、マスク</p> <p>※服 装…調理実習をするので動きやすく安全な服装（エプロン貸与します）</p> <p>※食物アレルギー等のある方は、必ず事前にお申し出ください。</p> <p>実習で作ったものを試食します。昼食はいりません</p>						