




プログラムNo	35	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"> <li>・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</li> <li>・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</li> </ul>			
実施日程	令和8年8月25日(火)、26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"> <li>・様々な調理（製菓を含む）の体験実習。</li> <li>・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</li> </ul>			
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			
<b>《 学習プログラム 》</b>				
<p>【1日目】8月25日(火)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・オリエンテーション</li> <li>・調理実習（試食）</li> </ul> <p>【2日目】8月26日(水)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・講義</li> <li>・調理実習（試食）</li> <li>・まとめ</li> </ul>				
<p>※持ち物…筆記用具、メモ帳、上靴（スリッパ不可）  髪の高い方は髪をまとめるためのヘアゴム、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。  実習で作ったものを試食します。昼食はいりません</p>	