


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2年8月20日(木)、21日(金)	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"> ・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 ・求められる人材像 ・西洋料理、洋菓子、パンの実習 <p style="text-align: right;">※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			
《 学習プログラム 》				
【1日目】	8/20(木)			
10:00~11:00	オリエンテーション・講義			
11:00~15:00	調理実習			
	・西洋料理づくり体験			
【2日目】	8/21(金)			
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				
		