

相模原調理師専門学校

# プロから学ぶ・・・ お店の『料理とお菓子』



調理師の仕事を理解する。日本料理、中国料理、西洋料理、製菓とそれぞれのプロの調理師の方の実演を見てから、実習します。家庭料理とは違う プロの技と味を体験して下さい。

■ 人数 / 30名 ■ 教材費 / 無料 ■ 性別 / 男女

## TIME SCHEDULE

### 1日目 8月10日（金）

- 9:50～10:20 調理師の仕事について
- 10:20～12:40 西洋料理 実習と試食
- 12:40～13:00 休憩
- 13:00～15:10 製菓 実習と試食

### 2日目 8月11日（土）

- 9:50～12:00 中国料理 実習と試食
- 12:00～12:20 休憩
- 12:20～14:40 日本料理 実習と試食
- 14:40～15:10 まとめ

〈特記事項〉