

国際フード製菓専門学校

楽しく作ろう 夏メニューの料理 & お菓子・パン！インスタ映え間違いなし！



調理実習や製菓実習を通し、調理や製菓の楽しさを体験するとともに、フードビジネス業界への理解を深め、将来の進路選択に役立ててもらいます。①プロの技を実際に体験する②調理・製菓実習を通して楽しさと難しさを体感する③調理・製菓製パンの知識、理論に基づいた技術を理解する④フードビジネス業界の現状と未来を知る⑤調理師、製菓衛生師の仕事と資格を理解する

■ 人数／40名 ■ 教材費／1,000円 ■ 性別／男女

TIME SCHEDULE

1日目 8月1日（水）

- 9:00～ 9:30 集合・オリエンテーション
- 9:30～ 12:00 パン実習・試食・方付け
- 12:00～ 13:00 休憩
- 13:00～ 16:00 製菓実習・試食・方付け

2日目 8月2日（木）

- 9:00～ 9:30 集合・オリエンテーション
- 9:30～ 12:00 調理実習・試食・方付け
- 12:00～ 13:00 休憩
- 13:00～ 16:00 講話「フードビジネス業界と仕事」、施設見学

〈特記事項〉・エプロン・上履き（清潔なスニーカーなど。サンダル・スリッパは不可）
・三角巾（バンダナ可）・手拭きタオル