

横浜調理師専門学校

激ウマ料理とトロけるスイーツ♪ ＜シェフのテクニックがアツイ！＞



国家資格である「調理師」を実習を通して体験します。

※本格的な料理をプロの先生に教われる（2日間）

※トロけるスイーツも作れる（2日間）

※現在の飲食業界の講話や食育の話もわかりやすくお伝えします。

■ 人数／30名 ■ 教材費／1,000円 ■ 性別／男女

TIME SCHEDULE

1日目 8月2日（月）

10:00～10:30 説明・着替え・教材費徴収（1日分500円）

10:30～12:00 調理実習

12:00～14:00 試食・片付け

14:00～15:00 着替え・調理師の仕事講話

2日目 8月3日（火）

10:00～10:30 説明・着替え・教材費徴収（1日分500円）

10:30～12:30 調理実習

12:30～14:00 試食・片付け

14:00～15:00 着替え・総括・アンケート記入

〈特記事項〉エプロン・三角巾用意 靴で参加（サンダル不可）・

衛生上、爪を切ってくる。