

ヨコスカ調理製菓専門学校

人気の職業「調理師」「パティシエ」の  
仕事を学ぶ

シェフやパティシエ・料理人達の世界を知り、調理実習を通してフードビジネスで活躍する上で必要な技術と知識などのプロの極意を体験する。さらに、企業が求める人材を知り就職に役立てる。また、調理師（料理の国家資格）と製菓衛生師（お菓子の国家資格）の取得方法を知る。

■ 人数／16名 ■ 教材費／2,000円 ■ 性別／男女

## TIME SCHEDULE

## 1日目 8月3日（火）

10:00～11:00 オリエンテーション

11:00～15:00 デモンストレーション 調理実演 調理実習体験 試食 片付け

## 2日目 8月4日（水）

10:00～11:00 講義 「フード・サービス業界の仕事」

11:00～15:00 デモンストレーション 調理実演 調理実習 試食 片付け 振り返り

〈特記事項〉実習で調理した料理・デザートを昼食として試食していただきます。

※2日間とも制服を着用して下さい。（制服がない学校は制服に準ずる服装）

※持ち物：筆記用具・Tシャツ・ハンドタオル