

○ ステップアップ・チャート



段階的に学ぶステップアップシステム
着実にステップアップを重ねていける
カリキュラムを学科ごとに整備しています。

製菓衛生師免許を取得できる専門知識
を修得している。プロとして活躍する基
盤をつくる。

STEP 1 前期[前半]

まずは計量や道具の使い方、 衛生管理の基本知識を学ぶ

講義

菓子製造に関する関係法令／製菓衛生師と公衆衛生／栄養素の機能と健康／洋菓子・パンの基本材料／食の安全と衛生／
製造従事者の衛生管理／製菓・飲食業界理解／利益と原価の管理 など

講習

実習

- レシピの見方
- 計量の仕方
- 基本材料の扱い方と特性
- 器具の名称・基本的な使い方
- 基本生地・クリームの製法
- フランス菓子の製法と概要
- 基本材料のフランス語を学ぶ
- 作業用語のフランス語を学ぶ



「絞る」「塗る」「伸ばす」という
基本技術をマスターする

STEP 2 前期[後半]

学んだことを 実践してみる

講習

実習

- 副材料の扱い方と特性
- フランス菓子の製品の製法と概要
- ドイツ菓子の製品の製法と概要
- 氷菓
- 活躍するパティシエから、お菓子を学ぶ



学んだ基本生地、クリームの製法を実践し、お菓子を完成させる

STEP 3 後期[前半]

覚えた技能を活かし 授業の内容も少しずつレベルアップ

講義

製菓衛生師の資格と制度／仕事と健康／栄養素の消化と吸収／健康とお菓子／和菓子の基本材料／
食品の種類と特長／菓子製造のための衛生管理／HACCPとは／菓子と食文化 など

講習

実習

- 基本生地・クリームを応用したフランス菓子の製法と概要
- 日本でも有名な祭事菓子を学ぶ
- チョコレートの特性と作業方法
- マジパン細工の基本技術
- 活躍するパティシエから、スペシャリテや現場感・就労感を学ぶ



同じレベルのお菓子がつくれるように、チームワークのスキルアップを目指す

STEP 4 後期[後半]

衛生管理ができ、自らの判断で 基本的な作業が出来るようになる

講習

実習

- 基本生地・クリームを応用したフランス菓子の製法と概要
- 製品の大量生産
- 揚げ菓子の製法と概要
- ウィーン菓子の製法と概要



基本動作をベースに高度な技術を使ったお菓子をつくっていく

洋菓子

STEP 1～2 目標

製パン

STEP 3～4 目標

和菓子

- レシピの見方
- 計量の仕方
- 基本材料の扱い方と特性
- 基本技法である分割、丸め、成形
- 作業工程
- 大型機器の名称と使い方



道具の扱い方や計量の仕方を覚え、「分割」「丸め」「成形」「手ごね」といった手を使った基本技術を学ぶ

- 副材料の扱い方と特性
- 製法(ストレート法)
- ミキシング、発酵
- ハード系食事パン
- ソフト系の菓子パン



麺棒を使った作業や棒状、俵形の成形、編みパンまで基本作業の幅を広げる

- 折り込み作業
- クロワッサン・ブリオッシュ等の冷蔵生地
- 大型機器の扱い(パイローラー)
- 現場で活躍するブーランジェから働きがいやオリジナルレシピを学ぶ



冷蔵生地の扱い方から、大型機器の操作、折り込み生地の作製まで応用力を伸ばす

- パンの製法(発酵種法)
- 祭事製品の歴史と製法
- 油で揚げる製品と使用する油の特性
- 現場で活躍するブーランジェから製法や経営を学ぶ



型を使ったパンづくりや、菓子パン等、今までの知識を応用し、仕上がりの品質を高める