

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るカリキュラムを学科ごとに整備しています。

時間、衛生管理と作業の順番を考える力を養うと同時にチームワークも高める。

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・クリーム等の製法
- フランス菓子の製品の製法と概要
- 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

講習 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できるようになる

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

製パン

和菓子

- レシピの見方
- 基本材料の扱い方と特性
- 器具の名称と使い方
- 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

- 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、包餡
- 粒餡、漉し餡の製法
- もち米を使用した製品
- 米粉を使用した製品
- 季節の和菓子



道具の使い方と計量の仕方を覚え、餡づくりの製法を身につける

- 副材料の扱い方と特性
- 葛粉を使用した製品
- わらび粉を使用した製品
- 寒天を使用した製品
- 季節の和菓子
- 行事菓子



基本生地をつくり方を覚え、その生地を使った数々のお菓子をつくる

- 折り込み作業
- グロワッサン・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

- 加合餡の種類
- 茶席菓子
- 山の芋を使用した製品
- カステラの製法
- 工芸菓子の基本生地と製法
- 上生菓子の基本生地である、外部、こなし、練切の製法
- 季節の和菓子



基本生地をつかった和菓子の製法はさらに応用編になり、高度な品々をつくっていく

- 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

- 上生菓子の表現方法
- 洋素材と和菓子の組み合わせ方
- 活躍する現場の和菓子職人から売れ筋の和菓子や洋風和菓子の製法を学ぶ
- 活躍する現場の和菓子職人から経営に関して学ぶ
- 季節の和菓子
- 行事菓子



和菓子の代表格といえる「練切」をはじめ、さらに高度なお菓子づくりへ進む

STEP 1~2 目標

STEP 3~4 目標

※内容は「製菓クラス」のもの。一部抜粋。変更になる場合もあります。