製菓店を起業できる程の技術を身につける

2年間の学び方

第1学年 → 第2学年

製菓衛生師本科と共通 P42

学ぶ領域	第1学年 科目	講習・講義で学んだ内容を実習で総合的に実践!	第2学年 科目	講習・講義で学んだ内容を実習で総合的に実践!
つくり方 素材・製法の違い	専門製菓演習 製菓理論	洋菓子・和菓子・製パンの基本技術を学ぶ。	応用製菓演習 応用製菓理論	現場で活躍するプロから「リアルな」商品開発、利益の上げ方など! オリジナル菓子をつくるための方法論を学ぶ。
食品・食材	栄養学 食品学	基礎実習（製菓実習） 仕込み〜仕上げまでの全てを行う。洋菓子ジャンルが8割の実習!	実践栄養学	「健康に配慮したおいしいお菓子」をテーマにオリジナルレシピを考える!
衛生・安全	公衆衛生学 衛生法規 食品衛生学	専門実習（製菓実習）	製菓店HACCP	安全安心なお菓子を提供するための衛生管理を学ぶ。
社会・文化	社会		キャリアマネジメント	予約の取り方からブランディング、売上管理まで店舗経営で必要な全てを学ぶ。
グループ・協働	製菓実習	専門実習（製菓実習）	応用製菓実習	オリジナル菓子の商品化を目指し試作の連続! 研究・開発実習（応用製菓実習） 店舗実習（応用製菓実習）
個人技能	製菓実習	基礎実習（製菓実習）	応用製菓実習	アメ細工、マジパン細工のつくり方もマスター! 細工実習（応用製菓実習） 研究・開発実習（応用製菓実習）

到達目標

「おいしいお菓子」をつくるパティシエとしての専門知識と技能を身につけ、プロとして活躍できる基盤を築く。

ここまで学んできたことの全てを活かして、お客様に提供。

店舗実習（応用製菓実習）

実習で身につく店舗経営の視点

- 店舗・厨房機器清掃
- スタッフシフト
- ショップカード・販促物
- 栄養
- 広報・SNS
- 製造オペレーション
- 原価計算
- 内装・ディスプレイ
- カトラリー・備品管理
- レジ会計・売上管理
- クレーム対応
- 仕入れ・在庫管理
- 各種マニュアル
- 店のコンセプト
- 予約管理
- オリジナル菓子の開発
- 食品衛生・安全管理
- 顧客管理
- 接客
- レシピ作成

到達目標

- 店舗経営に必要なマネジメント知識の獲得
- 接客に必要な技術とホスピタリティ・マインドの体得
- グローバルな科学的衛生管理方法の習得
- オリジナル菓子・パンを考案するノウハウの習得

パティスリーの運営をしながら、製菓・製パン技術だけでなく様々な能力を磨くことで、経営者視点とともに、食の世界で自らチャレンジできる応用力が身につく。

活躍の場

- 一流のホテル・製菓店での活躍
- 自店舗の開業
- 食品関連企業のコーポレート・シェフ
- 他業界との懸け橋となるコネクテッド・シェフ

ほか、さらに新たな活躍の場が広がります。