

Curriculum

「つくる」実習を中心とした3つの授業スタイルで、 基礎から応用へ確実にステップアップ。

実習

ベーシックな構成のお菓子から
複雑な構成のお菓子へ

まず器具・設備の扱い方から、基本生地
のつくり方や絞り出しの基本を学び、繰り返
し練習。その後、構成がベーシックな
シュー・ア・ラ・クレームなどの洋菓子をつ
くる実習から複雑な構成の洋菓子へと展開
します。

理論

プロの技を見て聞いて、味わい、
洋菓子の技術と奥深さを知る。

先生がさまざまな洋菓子をつくりながら、手
順やポイントを解説し、技とコツを伝授する
とともにそのお菓子の歴史や由来、専門
用語としてのフランス語も学習。さらに材
料や仕上がりの試食を通じて本物を見分
ける味覚を養います。

専門教養

製菓の世界で活躍するために、
必要な知識と教養を学ぶ。

食品衛生学では、製菓の世界で欠かすこと
のできない知識を身につけます。食中毒や食品
添加物、食物アレルギーなどに対する正しい
理解は、おいしく安心して食べられる洋菓子
を提供する上でとても大切な教養です。キャ
リアパスでは、就職に関する授業を行います。

1週間の時間割例

(2019年度予定)

ホームルーム 9:00～9:10	MON	TUE	WED	THU	FRI
1 限目 9:10～10:40	実習	専門教養	理論	実習	実習
2 限目 10:50～12:20	実習	専門教養	理論	実習	実習
3 限目 13:10～14:40	実習	個人実習	理論	実習	実習
4 限目 14:50～16:20	実習	個人実習	理論	実習	実習
放課後	教室開放			教室開放	

※3限までの日もあります。

※教室開放…教室を開放していますので、自分の苦手な技術などを練習することも可能です。

実習の特徴

基本の生地、クリームを
学び、組み合わせを覚
えてバリエーションを
広げます。

(例)
シュー生地
の場合



シュー・ア・ラ・クレーム



シュー・シャンティエ



エクレール



パリプレスト



サントル