

前期は基本動作を徹底的にマスター。
後期は技術を組み合わせ、高度なお菓子の製造へ。

前期 STEP 1

まずは計量や
道具の使い方から!

「絞る」「混ぜる」といった基本動作を徹底的にマスター。お菓子のベースになる大切な工程を学ぶ。



実習でつくるパティスリー(一例)
・パウンドケーキ
・マドレーヌ
・フィナンシェ
・絞りクッキー
・シュークリーム
・ショートケーキ
・マジパン

基本の作業

素材を知る

Check Point!

- | | | |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> 計量する | <input checked="" type="checkbox"/> しき込み | [マジパン] |
| <input checked="" type="checkbox"/> 混ぜる | <input checked="" type="checkbox"/> 塗る | <input checked="" type="checkbox"/> フルーツ |
| <input checked="" type="checkbox"/> 絞る | <input checked="" type="checkbox"/> 焼く | <input checked="" type="checkbox"/> 動物 |
| <input checked="" type="checkbox"/> のぼす | <input checked="" type="checkbox"/> 泡立てる | <input checked="" type="checkbox"/> パラ |

STEP 2

基本となる技術を
どんどんつかむ!

さらに基本となる技術の習得を徹底。学生自身がオリジナルの菓子づくりに挑戦する「課題実習」もはじまります。



実習でつくるパティスリー(一例)
・フルーツのタルト
・メレンゲ
・ミルフィーユ
・クレム・キャラメル

技術の定着

味覚の育成

Check Point!

- | | | |
|--|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> 丸める | <input checked="" type="checkbox"/> 切る | [マジパン] |
| <input checked="" type="checkbox"/> のぼす | <input checked="" type="checkbox"/> 流す | <input checked="" type="checkbox"/> 人形 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 敷き込む | <input checked="" type="checkbox"/> フルーツの処理 | <input checked="" type="checkbox"/> 表情 |
| | | <input checked="" type="checkbox"/> カバーリング |
| | | <input checked="" type="checkbox"/> パイピング |

後期 STEP 3

つくるお菓子の
品質をレベルアップ!
フランス菓子だけではなく、
ドイツ菓子、ウィーン菓子も
作成

覚えてきた基本技術をベースに、実習はすこしづつ応用へ。つくるお菓子の完成度も高める。



実習でつくるパティスリー(一例)
・パウンドケーキ
・オペラ
・ムースココパッション
・タルトレットショコラ
・エクレール
・クリスマスショートケーキ
・アメ細工

定期試験で
チェック!

組み合わせの応用

高度テクニック(細工系)

Check Point!

- | | | |
|---|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> 製品をそろえる | [店舗研修] | [アメ細工] |
| <input checked="" type="checkbox"/> 前期の応用 | <input checked="" type="checkbox"/> 正確 | <input checked="" type="checkbox"/> ひく(サティネ) |
| <input checked="" type="checkbox"/> 発酵生地 | <input checked="" type="checkbox"/> スピード | <input checked="" type="checkbox"/> ひく(リボン) |
| | <input checked="" type="checkbox"/> コミュニケーション | <input checked="" type="checkbox"/> 花びら(バラ) |
| | <input checked="" type="checkbox"/> ホスピタリティ | <input checked="" type="checkbox"/> コサージュ |
| | <input checked="" type="checkbox"/> 商品販売 | <input checked="" type="checkbox"/> 組む |
| | | <input checked="" type="checkbox"/> ピエスモンテ |

STEP 4

身につけた技術を
組み合わせる!

最終ステップのテーマはスピードとクオリティの両立。チームワークをフルに発揮して最高の洋菓子づくりあげる。



実習でつくるパティスリー(一例)
・ザッハトルテ
・サントレ
・ガレットデロワ
・スフレアラバニョ
・ピュイダムール
・ムースショコラ

製品の定着

作業工程をたてる
多数の仕事こなす

Check Point!

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> 作業の効率化 | [ショコラ] |
| <input checked="" type="checkbox"/> スピードアップ | <input checked="" type="checkbox"/> テンパリング |
| <input checked="" type="checkbox"/> 自主性 | <input checked="" type="checkbox"/> ガナッシュの扱い |
| <input checked="" type="checkbox"/> グループワーク | <input checked="" type="checkbox"/> ボンボンショコラ |
| <input checked="" type="checkbox"/> デザート菓子 | <input checked="" type="checkbox"/> ムーラージュ |
| <input checked="" type="checkbox"/> 商品販売 | <input checked="" type="checkbox"/> トランベ |

総仕上げ