

スイーツ職人養成講習 講習カリキュラム(予定)

| 日 程 | | 時 間 | 講 座 内 容 |
|-----|-----------|-------------|-----------------------------------|
| 第1日 | 11月18日(月) | 13:00~13:15 | 開講 オリエンテーション |
| | | 13:15~16:00 | 「蒸し菓子と せんべい(かるかん、ピーナツせんべい)」 |
| 第2日 | 11月19日(火) | 13:00~16:00 | 「蒸し菓子と チョコ菓子と 餡(プリン、ガナッシュ、げんこつ餡)」 |
| 第3日 | 11月20日(水) | 13:00~16:00 | 「蒸し菓子と 焼き菓子(さおしか風、マドレーヌ)」 |
| 第4日 | 11月21日(木) | 13:00~16:00 | 「焼き菓子と 餅菓子(バウンドケーキ、いももち)」 |
| 第5日 | 11月22日(金) | 13:00~15:45 | 「揚げがしと 焼き菓子(野菜チップス、ブラウニー)」 |
| | | 15:45~16:00 | 閉講 アンケート記入 |

※ 内容は変更される場合があります。