

# 2020年度 土曜課程 洋菓子・製パン科 洋菓子コース・製パンコース受講生募集！！

## 働きながらでもプロの技術を学べる！

土曜日を使用して洋菓子・製パンの技術を学びます。経験豊かな講師陣が一人一人丁寧に指導するので、まったくの初心者でも安心です！実際にプロが使用する製造器具を使って、楽しくレパートリーを増やすことができます。講座は材料の計量から始まり、あと片付けまですべて受講生が関わります。一つ一つの作業の意味をしっかりと理解していただくため、ゆっくりとしたペースで授業が進められていきます。マンツーマン感覚で授業が受けられ、質問も気軽にできる雰囲気もあります。集中してプロから学べる5時間の授業はあっという間に感じられることでしょう。前期のみ、後期のみの受講も可能です！！

**対象** 中学校卒業以上なら、どなたでも受講できます。

**時間・回数** 時間／土曜日9:30～15:30(1日5時間授業)

回数／年間40回

前期：洋菓子コース20回(4～9月)

後期：製パンコース20回(10～3月)

**募集定員** 12名



### 2020年度日程・授業内容(予定)

回数	月日	授業内容	回数	月日	授業内容		
洋菓子	1	4/11(土)	いちごのショートケーキ	製パン	1	10/3(土)	ぼうしパン、三つ編みパン
	2	4/18(土)	ドライフルーツケーキ		2	10/10(土)	メープルクーヘン、フランスあんパン
	3	4/25(土)	アマンディーヌ		3	10/17(土)	くるみパン、赤ワインくるみカマンベール
	4	5/9(土)	フルーツ・タルト		4	10/24(土)	かぼちゃパン、コーンパン
	5	5/16(土)	シュー・ア・ラ・クレーム		5	10/31(土)	イギリスパン、ハイジの白パン
	6	5/23(土)	ベークド・チーズケーキ		6	11/7(土)	バジルナン、玄米パン
	7	5/30(土)	フルーツ・ロールケーキ		7	11/14(土)	パン・オ・セーグル、トレコンブレッド
	8	6/6(土)	ジャムとスコーン、グラノーラ		8	11/21(土)	焼きデリカパン、焼きカレーパン
	9	6/20(土)	ベリーのマカロンタルト		9	11/28(土)	クグロフ、サンタパン
	10	6/27(土)	ガトー・ショコラ、ブラウニー		10	12/5(土)	レーズンパン(練り込み)、豆パン(巻き込み)
	11	7/4(土)	レア・チーズケーキ		11	12/12(土)	フランスパン、リュスティックチーズ
	12	7/11(土)	茄子とトマトソースのガレット パイナツミントソーダ		12	12/19(土)	パネトーネ、シュトーレン
	13	7/18(土)	ガレット・ブルトンヌ、ブルーベリーシェイク		13	1/9(土)	バターロール、ココアパン
	14	7/25(土)	クッキー(型抜き、アイシング)、フロランタン		14	1/16(土)	ライチズロール、オニオンペーコンライブレッド
	15	8/1(土)	タルト・オランダーズ		15	1/23(土)	コーヒーロール、チョコロール
	16	8/8(土)	ケーキ・サレ、ヌガーグラッセ		16	1/30(土)	紅茶ロール、ヨーグルトロール
	17	8/22(土)	いちじくのキャラメルかけ、レーズンサンド		17	2/6(土)	クロワッサン、デニッシュペストリー
	18	8/29(土)	ジャーマンクラッツ		18	2/20(土)	ダッチブレッド、米粉のパン
	19	9/5(土)	アップルパイ		19	2/27(土)	カトフェル、プレヒクーヘン
	20	9/12(土)	スペシャルな日のケーキ ～マジパン細工、クリスマスの切り株ケーキ～		20	3/6(土)	タイヨール、アルペン

講師紹介

【洋菓子コース】



おいしいものを作る喜びを、  
そして分かち合う幸せを感じ  
合いましょう！

菊地 幸子 先生  
フードコーディネーター

～こんな作品を作ります！～



【製パンコース】



センスは磨かなければ光り  
輝くことはありません。五感を  
もって感性磨きをしましょう！

江刺 俊紀 先生  
ル・モンド(株)江刺屋菓子店  
【製菓衛生師】

～こんな作品を作ります～



学 費 (単位:円)

	洋菓子・製パン科
入学検定料	5,000円
入学金	20,000円
授業料	400,000円
合計	425,000円

分割納入制度 (単位:円)

	入学時	7月15日まで	合計
入学金	20,000円	-	-
授業料	200,000円	200,000円	400,000円

受講生の声



鈴木 久子 さん

2015年10月、念願だったカフェをオープンしました。以前もYMCAで製菓技術を学んだことがありましたが、様々な事情により夢から遠ざかっていました。そして改めて「自分の店を」と考え始めたのがその10年後。おさらいの意味も込めて土曜日を有効に使えるこの学科で製菓技術を学ばせていただきました。先生方は経験豊富で一流の方ばかりで、とても親切。自分の店の開店に向けて、YMCAが背中を後押ししてくれました。



- ★お申込みご希望の方は学生募集要項に記載の書類をそろえてご提出ください。
- ★お申込期間は2019年10月1日(火)～2020年3月25日(水)です。  
窓口期間:10:00～17:30 日・祝日はお休みです。
- ★お申込書(願書)は郵送またはご持参でご提出ください。
- ★お申し込み後1週間以内に入学手続き要項をお送りいたしますので、学費納入等手続きをしていただきます。

お問い合わせ・説明会申込はこちらまで！  
仙台YMCA国際ホテル製菓専門学校

TEL 022-222-7645  
MAIL gakko@sendai-ymca.org  
HP <https://www.sendai-ymca.ac.jp/>