

製菓技術研修会・ラッピング研修会

台風5号が接近しております。以下の研修については開催当日に交通機関の混乱等も予想されますが、予定通り実施することと致しましたので、参加を予定されている先生方におかれましては十分お気をつけてお越しくださいますようお願い致します。

実施日：平成29年8月8日

会場：中央調理製菓専門学校静岡校

静岡県静岡市葵区七間町15-1（JR静岡駅北口から南西に徒歩約12分）

TEL 054-251-0654 FAX 054-251-7814

平成29年度 パティスリーラッピング指導者講習会

《予定表》

11:00	開会挨拶 植木 砂織 副会長 会場校挨拶 鈴木 康之 理事（校長）
11:10 ～12:30	講習内容 パティスリーラッピングを始める前に 日本の贈答としきたりについて（資料参考） ラッピング資材、道具について
12:30 ～13:30	昼食 休憩
13:30 ～15:45	1. 包む キャラメル包み・風呂敷包み・たとう包み 2. リボンの結び方 蝶結び・表裏の蝶結び リボンカットの種類 3. リボンの掛け方 一文字掛け（たて・よこ） 斜め掛け・十字掛け 4. 合わせ包み・十字掛け * ハサミ、カッター及び定規（プラスチック 20 cm程度）は受講者持参 セロテープは開催校 * 休憩 実習途中の状況をみて10分ぐらい。
15:45	受講証明書交付

パティスリーラッピング・ブラッシュアップ講習会

《予定表》

10:45	開会挨拶 植木 砂織 副会長 会場校挨拶 鈴木 康之 理事（校長）
10:55 ～12:30	1. 合わせ包みの復習 2. 裏返せない商品の包み方（合わせ包み） リボンテクニック「斜め掛け」「V字掛け」を含む
12:30 ～13:30	昼食 休憩

13:30	3. 裏返せない商品の包み方 (折り返し包み・プリーツ包み) リボンテクニック「縦一文字掛け」「表裏の蝶結び」「十字掛け」 「表裏の蝶結び」を含む
~15:45	4. 円柱ボックスの包み方 (不織布で円柱を包む・プリーツを入れながら包装紙で包む) リボンテクニック「カーリング」「フレンチボウ」を含む 5. かごラッピング (フィルム包装) 6. 質疑応答
15:45	受講証明書交付

平成 29 年度 第 1 回 製菓技術研修会案内

《予定表》

10:30	開会挨拶 水野 博 理事 会場校挨拶 鈴木 康之 理事 (校長)
10:40 ~12:40	講習内容 洋菓子応用 (テーマ) 製菓衛生師教本掲載 ガレットデロア (p. 377)、ムース・オ・フランボワーズ (p. 399) 講師 大手前栄養製菓学院専門学校 松井 博司 先生 講師 大手前栄養製菓学院専門学校 井谷 眞一 先生
12:40 ~13:40	昼 食 休 憩
13:40 ~15:40	(テーマ) デザートコース仕立て ~常夏の饗宴 ココナッツの薫り~ ココナッツミルクのロワイヤル、メロンのカプチーノ仕立て パイナップル、五香粉とゴマのフィアンティーヌ ココナッツア イスクリューム添え ココナッツ風味のバシュラン、季節の温製フルーツソテー添え 講師 中央調理製菓専門学校静岡校 中島 哲也 先生
15:40~	閉会行事