

製パン実習

1年次生では後期に入り、製パン授業も始まりました。
甘い菓子パンから、調理パンまで種類もさまざま★
温度や湿度、発酵時間や焼成の基礎をしっかり学んでいます！
ウインナーやハム、サラダの入ったパンを作っていると、だんだんお腹が空いてきて「早く食べたい♡」と食べることを楽しみに取り組んでいます！



HALLOWEEN

ハロウィンのイベント菓子週間！！

近年では、日本でも仮装やお菓子を作る定番なイベントになってきました。
授業でもラッピングからデザインまで学生達が考え仕上げています★



2年次生の授業も後期に入り大詰め！

実習では今まで以上に真剣なまなざしでノートにメモをしながら取り組む姿勢に大きな成長を感じます。

製菓技術も高度になり、作業スピードもUP！自主練習のため実習室を訪れる学生も増え、就職活動にも意欲的に取り組み、企業への内定を決めています♪♪

学生生活もあと少し！精一杯学び、充実した学生生活を過ごして欲しいと願います。



アシェットデザート演習

アシェットデザートとは・・・

「皿盛りデザート」という意味で、授業ではホテルやレストランなどで出されるようなオシャレで繊細なデザートを学んでいます。

ソースの配置・配色、季節感などイメージを膨らませ、学生自身が思い描くデザインをお皿に表現！



今回は、大阪の有名ホテルで活躍するパティシエにお越しいただいての特別授業！！斬新な発想やデザインに五感をフルに働かせながら学びます。学生達からは思わず歓喜の声♡

