

製パン技術基礎コース（5日間）年3回 開催

●目的：受講者が短期間で製パン技術・理論の基礎を習得する。

●対象：製パン関連企業の営業職および開発職、ホームベーキング経験者、これから製パン技術者を目指そうとする方々も含め、初級レベルの製パン技術習得を目指す、全ての方々を対象とします。また「製パン技術教育コース（本科100日）」へご参加を検討されていて、現場経験のない方や少ない方は、100日コース受講前に「製パン技術基礎コース」の受講を推奨します。

●日程.時間.内容 年3回（5月.9月.1月下旬または2月上旬）

連続5日間です（月～金） 午前9時～午後5時 ＊時間は多少前後します。

1日目 講義：製パン理論と実際 各種製法による食パン

2日目 実習：食パン実習

3日目 実習：ロールパン.菓子パン実習

4日目 実習：フランスパン.ドイツパン実習

5日目 実習：クロワッサン.デニッシュ実習



ロールパン



クロワッサン



デニッシュペストリー



各種菓子パン類



フランスパン



ライブレッド



ハードロール