

詳細ご利用方法は8月下旬～ご案内

資格認定制度：JIB Certified Retail Baker

リテイルベーカリー製パン技術WEB教育コース 2022年9月から受付



WEBから登録

費用支払い
(カード決済)

ID. パスワード付与

動画授業
約14時間

動画テスト
○ X 問題

全問クリア

テキスト
製パン理論や原材料
700ページ以上

科目ごと学科テスト
○ X 問題

全問クリア

資格認定試験

100問
75問以上正解で

資格認定証授与
認証盾授与

資格認定制度：JIB Certified Retail Baker

動画授業

食パン
ロールパン
菓子パン
[フランスパン](#)




サンプル動画

ライ麦パン (ロクゲンミッシュブロート)
クリスピーロール (ブロートヒェン)
クロワッサン
デニッシュペストリー
ブリオッシュ
冷蔵発酵法ハードトースト
冷蔵発酵法チャバッタ
サンドイッチ
焼き菓子

製パン理論

伝統的な製パン法とパンの特徴および酵母によるパン生地へのガス発生力
グルテンの目で製パンを捉える
気泡の目で製パンを捉える
[リテイルベーカリーならではの製パン](#)
冷蔵発酵法によるリテイルベーカリーならではの製パンの合理化
リテイルベーカリーに関する各種製パン法



サンプル学科テキスト

その他の科目

フードセーフティ
食品栄養
関連法令
製パン機械とメンテナンス
リテイルベーカリーの経営

製パン原材料

小麦粉・ライ麦粉
水・食塩
パン酵母・乳酸菌
糖類
油脂
卵・卵製品
牛乳・乳製品
生地改良剤
膨張剤
チョコレート
フラワーペースト
ナッツ・ドライフルーツ
香辛料・香料・着色料