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

動画授業もテキスト資料も 12 ヶ月視聴 . 閲覧ができます。

受講マニュアルはこちら

受講費用 60,500 円 (税込)

WEB 教育コース (動画 . 学科) を受講して資格認定試験に臨めます。

受講期限は 12 ヶ月

認定試験に合格した後も 動画やテキストを 12 ヶ月視聴 . 閲覧できます。

卒業生 認定資格試験 マニュアルはこちら

試験合格のみで認証盾が授与されます

16,500 円 (税込)

コース受講をせずに資格認定試験に臨めます。
サンプル問題 500 問を閲覧した後に試験を受けられます。
「日本パン技術研究所 本科 100 日コース」または
「リテイルベーカリーアドバンスコース」卒業生が対象です。

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

▷

製パン理論や原材料
学科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
ライ麦パン（ロッ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

サンプル動画

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係する各種製パン法

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