

## カリキュラムの概要書

講座 No.	L03-4	講座名	パティシエ養成	定員	7名					
対象者	洋菓子店・カフェ・ホテル・結婚式場等飲食業界で働きたい方									
修了の要件	卒業をもって訓練修了とするもの									
講座内容	2年次総授業の95%が実習演習で構成されており、現場に必要なスキルを習得できます。1年次は製菓・製パン・調理・ドリンクの4分野をトータルで学ぶことができ就職の選択肢が広がります。2年次の学内店舗実習では店舗の企画・運営・販売まで実践的に学ぶことができ即戦力として活躍できるカリキュラムです。									
実施施設	大宮スイーツアンドカフェ専門学校									
所在地	埼玉県さいたま市桜木町1丁目389-3									
連絡先電話	048-658-0870									
最寄駅	JR線・東武アーバンパークライン・埼玉新都市交通ニューシャトル 大宮駅西口 徒歩5分									
訓練期間	令和3年4月 5日(月) ~ 令和 5年3月 8日(水) [予定]									
訓練時間	午前 9時 00分 ~ 午後 5時 50分 ( 50分 1 時限 : 1日 最大8時限)									
自己負担額	教科書教材等130,000円程度 その他保険等60,000円程度(2年間)									
オンライン授業の有無	有。機材・通信に係る費用は自己負担。									
修了で得られる資格	フードコーディネーター3級・菓子製造技能士2級受験資格(国家資格)・パン製造技能士2級受験資格(国家資格)									
受講で目指せる資格	サービス接客検定1~3級・色彩検定1~3級・食品衛生責任者・ラッピング検定									
目標とする人材像	◇素直な心・感謝の気持ち・高い意欲を持ち続け、自ら考え自ら行動できることで社会に貢献できる人材 ◇美味しくかわいいスイーツ・カフェを通じて時間と空間をトータルプロデュースし人の心を豊かにする人材									
修了後の関連職種	・パティシエ・ヴァンドゥーズ・ショコラティエ・スイーツプランナー・カフェスタッフ・レストランスタッフ ・調理スタッフ・食品製造・サービススタッフ・バリスタ・商品開発・商品企画									
	科	目	教	科	内	容	時	限	数	
1 年 次	選択		栄養学A		基本的な栄養素についての知識を習得する		15			
	選択		栄養学B				15			
	選択		食の原料・材料学A		原料や材料についての知識を広げ、どのような種類・用途があるか		15			
	選択		食の原料・材料学B		理解を深める		15			
	選択		食の安全(衛生法規・食品衛生学・公衆衛生学)A		食品衛生に関する基本的な知識・予防方法等を深め、それらを基に		30			
	選択		食の安全(衛生法規・食品衛生学・公衆衛生学)B		安全な衛生管理プランを立てられるようにする		30			
	選択		製菓・製パン理論A		製菓・製パン実習で体感している内容に結びつけ、実習の完成品・課		30			
	選択		製菓・製パン理論B		程に根拠を持って理解ができるように知識を習得する		30			
	選択		カフェ理論A		カフェ・ビバ実習で体感している内容に結びつけ、実習の完成品・課		30			
	選択		カフェ理論B		程に根拠を持って理解ができるように知識を習得する		30			
	選択		検定対策(ビジネスマナー)A		ビジネスマナー検定対策		15			
	選択		検定対策(ビジネスマナー)B				15			
	選択		検定対策(カラーコーディネート)A		カラーコーディネート検定対策		15			
	選択		検定対策(カラーコーディネート)B				15			
	学 科	選択		未来デザインプログラムA		社会人に必要な考え方(社会人基礎力)を取得し実践する		15		
		選択		未来デザインプログラムB				15		

演習	2 年次	選択	検定対策(フードコー ディネート)A	フードコーディネート検定対策	15		
		選択	検定対策(フードコー ディネート)B		15		
		選択	SNSマーケティングA	SNSを使用した販売促進を実践的に習得する	15		
		選択	SNSマーケティングB		15		
		選択	学内店舗実習A	実際の店舗を運営し、コンセプト設定から製造販売まで実践にて実施する	120		
		選択	学内店舗実習B		120		
		選択	ショップ経営学Ⅰ-A	店舗経営に必要な知識を習得する	15		
		選択	ショップ経営学Ⅰ-B		15		
		選択	ラッピング演習A	現場で必要なラッピング技術の習得と検定対策	30		
		選択	ラッピング演習B		30		
		必修	接客サービス演習A	基本的な接客から応用までの実践授業	15		
		必修	接客サービス演習B		15		
		選択	ディスプレイA	学内店舗実習と連動し、居心地のよい店舗の演出・販促方法を実践 にて習得する	15		
		選択	ディスプレイB		15		
		選択	ショップ経営学Ⅱ-A	独立開業に必要な知識を習得する	15		
		選択	ショップ経営学Ⅱ-B		15		
		選択	マネジメント	店舗運営において重要な人のマネジメントについての知識を習得する	15		
		選択	会計学	店舗経営に必要なお金の流れについての知識を習得する	15		
		主なカリキュラム	1 年次	必修	製菓・製パン実習Ⅰ-A	製菓・製パンの基礎技術を習得する	60
				必修	製菓・製パン実習Ⅰ-B		60
選択	製菓・製パン実習Ⅱ-A			60			
選択	製菓・製パン実習Ⅱ-B			60			
必修	カフェ・ビバ実習Ⅰ-A			調理・ドリンクの基礎技術を習得する	60		
必修	カフェ・ビバ実習Ⅰ-B				60		
選択	カフェ・ビバ実習Ⅱ-A				60		
選択	カフェ・ビバ実習Ⅱ-B				60		
選択	施設実習			実際の現場で2週間のインターンシップを実施する	80		
2 年次	選択必修			製菓実習Ⅰ-A	基礎技術の復習～応用技術を習得する	60	
	選択必修		製菓実習Ⅰ-B	60			
	選択		製菓実習Ⅱ-A	60			
	選択		製菓実習Ⅱ-B	60			
	選択		製パン実習A	製パンの基礎～応用技術を習得する	60		
	選択		製パン実習B		60		
	選択必修		カフェ実習Ⅰ-A	基礎技術の復習～応用技術を習得する	60		
	選択必修		カフェ実習Ⅰ-B		60		
	選択		カフェ実習Ⅱ-A		60		
	選択		カフェ実習Ⅱ-B		60		
選択	ドリンク実習A		本格的なマシンを使用しコーヒー・紅茶等の基礎技術を習得する	60			
選択	ドリンク実習B	60					
選択必修	トレンド実習Ⅰ-A	カフェで提供するメニューを中心に基礎～応用技術、魅せ方を習得す る	60				
選択必修	トレンド実習Ⅰ-B		60				
選択	トレンド実習Ⅱ-A		60				
選択	トレンド実習Ⅱ-B		60				
選択	インターン実習A	実際の現場で週1回インターンシップを実施する	30				
選択	インターン実習B		30				
選択	スイーツ&カフェ実践A	スイーツ・調理の基礎技術～応用、魅せ方の技術を習得する	30				
選択	スイーツ&カフェ実践B		30				

実技・実習

	学習評価	定期試験	中間試験、期末試験、卒業試験、成績発表の登校日等		
	科目登録等ガイダンス		科目登録等ガイダンス日、次年度クラス発表等		
学校行事等	1年次	スタートアッププログラム	専門学校における学校生活や考え方を学ぶ		
		三幸フェスティバル	大宮地区合同の体育祭		
		文化祭	地域の方を招いてスイーツ販売やカフェ運営		
		ウェディングプロデュース	姉妹校が実施する本物の結婚式にてウェディングケーキ・引菓子の作成をする		
		就職ガイダンス	就職活動に向けて業界理解や心構え、実践準備をする		
		卒業式	卒業式		
		ジャパンケーキショー	ジャパンケーキショーへの出展・見学		
	2年次	就職ガイダンス	首都圏合同の会社説明会		
		三幸フェスティバル	大宮地区合同の体育祭		
		文化祭	地域の方を招いてスイーツ販売やカフェ運営		
		ウェディングプロデュース	姉妹校が実施する本物の結婚式にてウェディングケーキ・引菓子を作成		
		カフェスタ	2年間の集大成を家族へ披露し感謝を伝える		
		卒業式	卒業式		
		謝恩会	謝恩会		
	就職支援	ホームルーム(1年次)	連絡事項・就職支援	30	
		ホームルーム(2年次)	連絡事項・キャリアプラン・就職支援	30	
		キャリアコンサルティング	個別面談や支援の実施	3	
		入校式・オリエンテーション		入校式・オリエンテーション	1
		ガイダンス・修了式		ガイダンス・修了式	1
			総時限数	2545	
			総時間数	2545	