

短期コース

製菓コース

コースが新しく
なりました!



お菓子作りの
基本テクニックや
材料の特徴をマスター!



さまざまなお菓子を作りながら、製菓の基礎知識やスキルを養成。日常生活や進路選択にも役立ちます。



短期コース

受講料: 30,000円

短期コースはこんな人におすすめ!

いろんなことに挑戦してみたい!
たくさんの方に興味がある!

そんなあなたは
短期コースで
チャレンジしてみてください

パンケーキ、クレープ

小麦粉・砂糖の種類や特徴、鶏卵の構造、乳製品の性質などを学びながら、パンケーキとクレープを作ります。



チョコレート

チョコレートの歴史やカカオ豆について学んだのち、数種類のチョコレートを食べ比べ。ガナッシュ作りも行います。



ショートケーキ

フランス菓子やイタリア菓子など、お菓子の歴史や由来を学習。日本のケーキ(ショートケーキ)作りにも挑戦します。



※実施内容はキャンパスによって異なります。

先生の声

製菓コースでは、さまざまなお菓子の歴史や由来、原材料などの専門的な知識を学びながら、実習を通してお菓子作りの技術を身につけることができます。「料理やお菓子作りが好き!」、「将来お菓子に関わる仕事がしたい!」という人にオススメです! 専門学校のプロの先生と一緒に、楽しく本格的に学びましょう!

藤森 真実子先生

