２０１８年　講座日程表

	月	火	水	木	金	土	日
1週目AM	Ａ 求職者支援訓練･県委託訓練 ･障がい者訓練等					Ｂ プロ	
PM							
夜間							
2週目AM	Ａ 求職者支援訓練･県委託訓練 ･障がい者訓練等					Ｂ プロ	
PM							
夜間							
3週目AM	Ａ 求職者支援訓練･県委託訓練 ･障がい者訓練等					公民館 プロ	
PM						Ｂ プロ	
夜間						Ｂ プロ	
4週目AM	Ａ 求職者支援訓練･県委託訓練 ･障がい者訓練等					Ｃ ビギ	
PM						Ｂ プロ	
夜間							

講座概要

Ａ　求職者支援訓練・県委託訓練　・障がい者訓練

●求職者支援訓練
国の「就職者支援法」に基づき行う訓練です。
訓練募集時期等の告知は事業者が訓練事業申請を都度行い事業受託決定後の公表となります。

●県委託訓練　･障がい者訓練
_県の委託を受けて受託決定後行う訓練で、年度により種々な内容の訓練となります。事業者が訓練事業申請を年度初めに行い、事業受託決定後の公表となります。

訓練費用・内容・期間・申し込み方法等下記で情報をご覧の上お問い合わせください。修了した訓練についても参考のためにＨＰに掲載しております。

弊社HP･･･訓練募集 速報！ - パン物語
厚労省情報･･求職者支援訓練のコース検索 - 認定情報

B プロコースについて

弊社ＨＰ・・・プロコース　http://www.panmonogatari1.com/procourse.html

●製パン技術科（洋菓子・パン）　土9:00～20:00
基礎コース・・食産業への就職を希望する方に最適な講座です。製菓製パンの基礎技術の習得や理論から勉強していきます。
起業コース・・食産業での起業を希望する方に最適な講座です。洋菓子デコレーション技術・天然酵母パン・国家試験受験起業準備
bread＆foodコース（2019年開講）・・パンと食事の組合わせ、栄養バランス、生活習慣病予防等学科と調理実習がありカフェ開業向日々の生活の中でも生かすことのできる内容です。パン食コーディネーターの資格も取得。
＊プロコース実技は多彩な内容ですので、カルチャーとして単発のお申込みも可能です。基礎・起業・Bread&foodいずれのコースも実技体験や単発受講が可能です。（例　受講費用基礎実技3限分¥につき5,400＊3時間　自家製酵母¥10,800）起業セミナーのみ受講希望可能¥５４，００

平成30年5月1日　～　平成31年4月30日

2018年プロコース基礎1（年生）スケジュール表

2018年2月校正

	日		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	曜		火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木
5月	訓練内容	9:00～12:00	GW											入学式							たくま公民館							実技丸パンコッペ練習					
		14:00～17:00												職業能力基礎講習							学科材料学乳水							実技丸パンコッペ製造					
		17:00～20:00												学科材料学小麦							学科材料学塩							学科材料学糖					

	日		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
	曜		金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	
6月	訓練内容	9:00～12:00		実技パーカー・マフィン練習							実技パンズ練習							たくま公民館講師研修							①実技あんぱん練習							②実技あんぱん練習	
		14:00～17:00		実技パーカー・マフィン製造							実技パンズ製造							学科材料学乳水							①実技あんぱん製造							②実技あんぱん製造	
		17:00～20:00		学科材料学油脂							講師研修							学科菓子パン中種法							学科材料学理解度テスト							学科パンの歴史①	

	日		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	曜		日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火
7月	訓練内容	9:00～12:00							実技クリームパン練習							実技バターロール①練習							たくま公民館講師研修							実技バターロール②練習			
		14:00～17:00							実技クリームパン製造							実技バターロール②練習							学科パンの栄養							実技バターロール②製造			
		17:00～20:00							学科パンの歴史②							講師研修							学科パンの衛生							学科機械と設備原理①			

8月	訓練内容	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
		曜	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金
		9:00～12:00				実技ティンブレッド①練習							盆休み							実技ティンブレッド②練習							たくま公民館講師研修						
		14:00～17:00				実技ティンブレッド①製造														実技ティンブレッド②製造							学科発酵～焼成①						
		17:00～20:00				学科機械と設備原理②														講師研修							学科発酵～焼成②						

9月	訓練内容	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
		曜	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	
		9:00～12:00	実技ティンブレッド③練習							実技ティンブレッド④練習							たくま公民館講師研修							実技セサミブレッド①練習							実技セサミブレッド②練習			
		14:00～17:00	実技ティンブレッド③製造							実技ティンブレッド④製造							学科原理・材料学テスト							実技セサミブレッド①製造							実技セサミブレッド②製造			
		17:00～20:00	学科各種の製パン法							学科職場の心得と役割							学科ビジネススキル基礎講習①							学科ビジネススキル基礎講習②							学科コミュニケーション水ル①			

10月	訓練内容	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
		曜	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水
		9:00～12:00						実技レーズンツイスト①練習							実技レーズンツイスト②練習							実技フランスパン・フィセル練習							ビギナーコース（講師体験）				
		14:00～17:00						実技レーズンツイスト①製造							実技レーズンツイスト②製造							実技フランスパン・フィセル製造							学科コミュニケーションスキル⑤				
		17:00～20:00						学科コミュニケーションスキル②							学科コミュニケーションスキル③							学科コミュニケーションスキル④							学科コミュニケーションスキル⑥				

11月	訓練内容	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	1
		曜	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
		9:00～12:00										実技フランスパンエビ練習							実技フランスパンフォンデュ練習							ビギナー講師体験ミックスR							
		14:00～17:00										実技フランスパンエビ製造							実技フランスパンフォンデュ製造							学科キャリアコンサルティング③							
		17:00～20:00										学科キャリアコンサルティング①							学科キャリアコンサルティング②							学科キャリアコンサルティング④							

12月	訓練内容	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
		曜	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月
		9:00～12:00	実技フランスパンクッペン練習							実技カンパーニュ練習							実技テスト前製造練習①							たくま公民館講師研修						年末休み			
		14:00～17:00	実技フランスパンクッペン製造							実技カンパーニュ製造														学科キャリアコンサルティング⑦										
		17:00～20:00	学科キャリアコンサルティング⑤							学科キャリアコンサルティング⑥							学科キャリアコンサルティング⑦							洋菓子学科1										

1月	訓練内容	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
		曜	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木
		9:00～12:00	年始休				実技テスト前製造練習②							実技テスト							洋菓子実技1							洋菓子実技3					
		14:00～17:00																			洋菓子実技2							洋菓子実技4					
		17:00～20:00					洋菓子学科2							洋菓子学科3							洋菓子学科4							洋菓子学科5					

		日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28			
		曜	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木			
2月	訓練内容	9:00～12:00		5 硫黄菓子実技							洋菓子学科7							洋菓子実技8							ビギナー講師体験手ごねの丸ぱん								
		14:00～17:00		洋菓子学科6							洋菓子実技7							洋菓子学科9							0 洋菓子学科1								
		17:00～20:00		洋菓子実技6							洋菓子学科8							洋菓子実技9							0 洋菓子実技1								

		日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
		曜	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日
3月	訓練内容	9:00～12:00		1 洋菓子学科1							2 洋菓子実技1							4 洋菓子学科1							ビギナー講師体験コーンB							6 洋菓子実技1	
		14:00～17:00		1 洋菓子実技1							3 洋菓子学科1							4 洋菓子実技1							5 洋菓子実技1							7 洋菓子学科1	
		17:00～20:00		2 洋菓子学科1							3 洋菓子実技1							5 洋菓子学科1							6 洋菓子学科1							7 洋菓子実技1	

		日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	1
		曜	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水
4月	訓練内容	9:00～12:00						8 洋菓子学科1							9 洋菓子実技1							②総合衛生管理							GW休				
		14:00～17:00						8 洋菓子実技1							0 洋菓子実技2							1年生基礎コース修了式											
		17:00～20:00						9 洋菓子学科1							①総合衛生管理																		

平成31年5月1日　～　平成32年4月30日

2019年プロコース基礎（1年生＆2年生）スケジュール表

2018年2月校正　＊開講前に講座内容の校正があります。

	日		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	曜		水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金
5月	訓練内容	9:00～12:00	GW休み		憲法記念日	みどりの日	こどもの日	こどもの日振替休日				BBQ＆FコースパンＢ実技１	1年生入学式	2年生始業式 天然酵母マヤコミュニティパン・ハンバーガー・メロンパン・クロワッサン・セレブレーキ・ルマリー練習	BBQ＆FコースパンＢ実技２				BBQ＆FコースパンＢ実技２	たくま公民館	塩リッチ・ボルシチ・ボルシチ・ボルシ

		日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
		曜	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
8月	訓練内容	9:00～12:00		求訓ブッキング日数1日	実技ティンブレッド①練習	学科社会学⑤	BSFコースパン実技11				BSFコースパン実技11	盆休み						BSFコース12	実技ティンブレッド②練習	学科店舗運営計画①	BSFコースパン実技13				BSFコースパン実技13	たくま公民館講師研修	学科店舗運営計画②	BSFコースパン実技14				BSFコースパン実技14	実技ティンブレッド③練習
		14:00～17:00			実技ティンブレッド①製造		調理実技				調理実技							調理実技	実技ティンブレッド②製造		調理実技				調理実技	学科発酵～焼成①	調理実技					調理実技	実技ティンブレッド③製造
		17:00～20:00			学科機械と設備原理②	学科栄養学③	学科健康セミナー1				学科健康セミナー1							学科健康セミナー2	講師研修	学科栄養学④	学科健康セミナー3				学科健康セミナー3	学科発酵～焼成②	学科4科目テスト	学科健康セミナー4				学科健康セミナー4	学科各種の製パン法

		日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
		曜	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	
9月	訓練内容	9:00～12:00	学科店舗運営計画③					求訓ブッキング日数3日	実技ティンブレッド④練習	学科店舗運営計画④	BSFコースパン実技15				求訓ブッキング日数3日	たくま公民館講師研修	商品開発製造実習菓子調理パン・ヘルシーカレー・お好み①	敬老の日			商品開発製造実習菓子調理パンランタンB・ハロウィンパンズ・②グ	BSFコースパン実技15	実技セサミブレッド①練習		秋分の日				求訓ブッキング日数3日	実技セサミブレッド②練習	商品開発製造実習菓子調理パンン③・タルティーヌ・クロッケ	BSFコースパン実技16	
		14:00～17:00							実技ティンブレッド④製造		調理実技					学科原理・材料学テスト						調理実技	実技セサミブレッド①製造							実技セサミブレッド②製造		調理実技	
		17:00～20:00	①起業セミナー						学科職場の心得と役割	②起業セミナー	学科健康セミナー5					学科ビジネスキル基礎講習①	③起業セミナー				④起業セミナー	学科健康セミナー5	学科ビジネスキル基礎講習②								学科コミュニケーション水ル①	⑤起業セミナー	学科健康セミナー6	

		日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
		曜	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木
10月	訓練内容	9:00～12:00				BSFコースパン実技16	実技レーズンツイスト①練習	商品開発製造実習ハード系・①アカルト証パン・ドラム食	BSFコースパン実技17				BSFコースパン実技17	実技レーズンツイスト②練習	商品開発製造実習ハード系・リュステイック・ガーリック・フィセル②	体育の日					BSFコースパン実技18	実技フランスパン・フィセル練習	商品開発製造実習食パン系②	BSFコースパン実技18			BSFコースパン実技19	ビギナーコース（講師体験）	商品開発製造実習ハード系①	BSFコースパン実技19			
		14:00～17:00				調理実技	実技レーズンツイスト①製造		調理実技				調理実技	実技レーズンツイスト②製造						調理実技	実技フランスパン・フィセル製造		調理実技				調理実技	学科コミュニケーションスキル⑤		調理実技			
		17:00～20:00				学科健康セミナー6	学科コミュニケーションスキル②	⑥起業セミナー	学科健康セミナー7				学科健康セミナー7	学科コミュニケーションスキル③	⑦起業セミナー					学科健康セミナー8	学科コミュニケーションスキル④	⑧起業セミナー	学科健康セミナー8				学科健康セミナー9	学科コミュニケーションスキル⑥	⑨起業セミナー	学科健康セミナー9			

11月	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
	曜	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	
訓練内容	9:00～12:00	求訓ブッキング日数２日	実技フランスパンエビ練習	実技店舗運営製造実習前日仕込～丸目作業	文化の日振り替え休日				求訓ブッキング日数２日	実技フランスパンフォンデュ練習	学科店舗運営計画⑤	BFコースパン実技２０				BFコースパン実技２０	実技ビギナー講師体験ミックスR	実技店舗運営製造実習前日仕込～丸目作業	BFコース実技１				BFコース実技１	勤労感謝の日	学科店舗運営計画まとめ					実技BFコース実技２	実技フランスパンクッペ練習	
	14:00～17:00		実技フランスパンエビ製造							実技フランスパンフォンデュ製造		調理実技				調理実技	学科キャリアコンサルティング③		ベジスイーツ				ベジスイーツ						ベジスイーツ	実技フランスパンクッペ製造	
	17:00～20:00		学科キャリアコンサルティング①	⑩起業セミナー						学科キャリアコンサルティング②	事業計画コンサルティング①ー１	学科健康管理セミナー１				学科健康管理セミナー１	学科キャリアコンサルティング④		学科健康管理セミナー２				学科健康管理セミナー２		事業計画コンサルティング①ー２				学科健康管理セミナー３	学科キャリアコンサルティング⑤	

12月	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	曜	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	月
訓練内容	9:00～12:00	③事業計画コンサルティング②					求訓ブッキング日数３日	実技カンパーニュ練習	⑥事業計画コンサルティング⑤	BFコース実技２ベジスイーツ				求訓ブッキング日数３日	実技テスト前製造練習①	⑨事業計画コンサルティング⑧	BFコース実技３ベジスイーツ				BFコース実技３ベジスイーツ	たくま公民館講師研修	国家試験受験①対策セミナー	天皇誕生日				求訓ブッキング日数３日	年末休み			
	14:00～17:00							実技カンパーニュ製造														学科キャリアコンサルティング⑦	国家試験受験②対策セミナー									
	17:00～20:00	④事業計画コンサルティング						学科キャリアコンサルティング⑥	⑦事業計画コンサルティング	学科健康管理セミナー３					学科キャリアコンサルティング⑦	⑩事業計画コンサルティング	学科教室開講セミナー１				学科教室開講セミナー１	洋菓子学科１	国家試験受験③対策セミナー									

1月	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	曜	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金
訓練内容	9:00～12:00	年始休			実技テスト前製造練習②	職場体験土日2日間前日仕込み～丸目作業①	BFコース実技４ベジスイーツ				求訓ブッキング日数１日	実技テスト	職場体験土日2日間前日仕込み～丸目作業②	成人の日				BFコース実技４ベジスイーツ	洋菓子実技１	職場体験土日2日間前日仕込み～丸目作業③	BFコース実技５ベジスイーツ				BFコース実技５ベジスイーツ	洋菓子実技３	職場体験土日2日間前日仕込み～丸目作業④	BFコース実技６ベジスイーツ				BFコース実技６ベジスイーツ
	14:00～17:00																		洋菓子実技２							洋菓子実技４						
	17:00～20:00				洋菓子学科２		学科教室開講セミナー２					洋菓子学科３						学科教室開講セミナー２	洋菓子学科４		学科教室開講セミナー３				学科教室開講セミナー３	洋菓子学科５		学科教室開講セミナー４				学科教室開講セミナー４

		日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29		
		曜	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土		
2月	訓練内容	9:00～12:00	硫黄菓子実技5	職場体験土日2日間前日仕込み～丸目作業⑤					求訓ブッキング日数2日	洋菓子学科7	職場体験土日2日間前日仕込み～丸目作業⑥		建国記念日			求訓ブッキング日数2日	洋菓子実技8	職場体験土日2日間前日仕込み～丸目作業⑦	B$Fコース実技7 ベジスイーツ学科教室開講セミナー5				B$Fコース実技7 ベジスイーツ学科教室開講セミナー5	ビギナー講師体験手ごねの丸ぱん	職場体験土日2日間前日仕込み～丸目作業⑧	B$Fコース実技8 ベジスイーツ①総合衛生管理				B$Fコース実技8 ベジスイーツ①総合衛生管理	洋菓子学科1		
		14:00～17:00	洋菓子学科6							洋菓子実技7							洋菓子学科9							洋菓子学科10							洋菓子実技1		
		17:00～20:00	洋菓子実技6							洋菓子学科8							洋菓子実技9							洋菓子実技10							洋菓子学科1		

		日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29		
		曜	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日		
3月	訓練内容	9:00～12:00	職場体験土日2日間前日仕込み～丸目作業⑨終了					求訓ブッキング日数4日	洋菓子実技12	実技自家製酵母パンレーズン酵母のカンパーニュ・パンオレザン1					求訓ブッキング日数4日	洋菓子学科14	実技自家製酵母パン2					春分の日	ビギナー講師体験コーンB	実技自家製酵母パン3					求訓ブッキング日数4日	洋菓子実技16	実技自家製酵母パン4		
		14:00～17:00							洋菓子学科13							洋菓子実技14							洋菓子実技15							洋菓子学科17		
		17:00～20:00							洋菓子実技13	国家試験受験対策セミナー4						洋菓子学科15	国家試験受験対策セミナー4						洋菓子学科16							洋菓子実技17	洋菓子デコレ1	

		日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
		曜	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	
4月	訓練内容	9:00～12:00			求訓ブッキング日数2日	洋菓子学科18	洋菓子デコレ2					求訓ブッキング日数2日	洋菓子実技19	洋菓子デコレ5	総合衛生管理②②				総合衛生管理②②	総合衛生管理②②	総合衛生管理作業②										勤労感謝の日		
		14:00～17:00				洋菓子実技18	洋菓子デコレ3						洋菓子実技20	洋菓子デコレーション実技テスト	B&Fコース修了式				B&Fコース修了式	1年生基礎コース修了式	卒業式												
		17:00～20:00				洋菓子学科19	洋菓子デコレ4						総合衛生管理①①	総合衛生管理作業①																			