

職業訓練講座概要

A 国・県の職業訓練

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・障がい者訓練その他

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。

訓練費用は基本無料ですが、個人用の教材費は負担があります。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。弊社で開講し修了した訓練については参考のために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

●製パン 金夜間・土午前中週2回

基礎クラス(6か月)・・・食産業への就職を希望する方に最適な講座です。パンの基礎技術の習得や理論から勉強していきます。
キャリアコンサルタント(国家資格2級)が就職のサポートを致します。

起業クラス(12か月)・・・食産業での起業を希望する方に最適な講座です。天然酵母パン製造・国家試験受験や起業の準備のためのセミナー・開業した先輩の店舗での職場体験が人気。

***起業セミナーのみ受講希望可能¥40,000+消費税**

●製菓

和・洋菓子・デコレーション・等基礎から高度な技術まで種々な内容をご希望ごとに学ぶことが出来ます。受講費用・内容・期間・申し込み方法等情報をご覧の上お問い合わせください。

***製パン・製菓各講座とも体験(受講費用1回分のお支払い)が可能です。**

| 2017年 パンの達人ワークショップ 第3土14:00~16:30 ¥3,000 | | | |
|--|-----|------------|------------------------------------|
| 2月 | 18土 | 技術を覚えるコツ | 丸パン ホワイトハートブレッド |
| 3月 | 18土 | 食産業への就職・転職 | バターロール・調理パン |
| 4月 | 8土 | パン店起業のヒント | 菓子パン フルーツ入りあみばん (トリプルフルーツボール) |
| 5月 | 20土 | パン店起業のヒント | 菓子パン フルーツ入りあみばん (トリプルフルーツボール) |
| 6月 | 17土 | 技術を覚えるコツ | 丸パン ホワイトハートブレッド |
| 7月 | 15土 | 食産業への就職・転職 | バターロール・調理パン |
| 8月 | 19土 | パン店起業のヒント | 菓子パン フルーツ入りあみばん (トリプルフルーツボール) |
| 9月 | 16土 | 技術を覚えるコツ | 丸パン ココナツハートブレッド |
| 10月 | 21土 | 食産業への就職・転職 | バターロール・調理パン |
| 11月 | 18土 | パン店起業のヒント | 菓子パン フルーツ入りあみばん (Xmasuリースの飾りパン) |
| 12月 | | | |

C パンの達人ワークショップ

食産業への就職や起業を考えている方へ。ヒントになるセミナーで初めの一步を踏み出すきっかけづくりをどうぞ。パンづくりのワークショップでお土産一杯。又、入学の有無にかかわらず無料個人面談では色んなご相談を伺っています。あなたの初めの一步を応援します。

*個人面談は「パン達」当日お一人20分です。事前予約をどうぞ。別日のご予約も可能ですのでご相談ください。

| 2017年 天然酵母パーフェクトコース月1回×1年 初級 第4土PM14:00~16:30 ¥9,000×12回支払 担当講師 松本 | | | 天然酵母パーフェクトコース月1回×1年 中級 第4土PM19:00~21:30 季節の酵母パン(苺・リンゴ・ハーブ・みかん種等) 12回受講¥9,000×12回支払 担当講師 松本 | | |
|--|---------|----------------------------------|---|--|---------------------------------|
| 手軽な作りやすい天然酵母~本格派の自家製酵母まで(液種、中種、本ごね生地のお土産付。) | | | 本格派の自家製酵母パンにチャレンジ(液種、中種、本ごね生地のお土産付。) | | |
| | | 内容 | | | 内容 |
| 1月 | 28土 | ブリオッシュ生地 ②クーゲルホフ デニッシュ生地 ①クロワッサン | ①クーロンヌ | | 王冠型の大型パン |
| 2 | 25土 | デニッシュ生地 ②バトン フランスパン①フィセル | ②デニッシュ・オ・フリユイ | | フルーツたっぷり華やかデニッシュ |
| 3 | 25土 | 自家製酵母パン ①レーズン種 2種 | ③ペイザン | | 細長いスティック状のハード系パン |
| 4月 | *第5 29土 | テーブルロール ①セサミバンズ ②くるみコッペ | ④キャロット ⑤パンプキン | | 人参生地のスティックパン かぼちゃ生地の可愛い丸いパン |
| 5 | 27土 | テーブルロール ③クランベリーボール ④塩バターロール | ⑥ソフトベーグル ⑦ハードベーグル | | |
| 6 | 24土 | 菓子パン ①豆乳クリームパン ②どんぐりメロン | ⑧コロネ ⑨カスタードのタルトブレッド | | |
| 7 | 22土 | 菓子パン ③いもおやき 食パン①角食 | ⑩ダブルショコラ | | チョコの折込みとチョコクッキー トッピングのダブルのおい |
| 8 | 26土 | 食パン ②アラカルト4つ山食パン ③ヘルシーラウンド食パン | ⑪ビーンズ食パン | | |
| 9 | 祭日 23土 | 調理パン ①ヘルシーカレー ②お好み焼きパン | ⑫カップブレッド | | パン生地の器を作って自由に盛り 付けましょう |
| 10 | 28土 | 調理パン ③ハロウィンバンズ ④グラタンB | ⑬コーンブレッド ⑭プティフロマージュ | | チーズトッピングの小さな食パン |
| 11 | 25土 | 調理パン ⑤タルティーヌ ⑥クロッケン | ⑮お野菜畑 ⑯惣菜おにぎり | | |
| 12 | 16土 | 調理パン ⑦パンピッツァ ブリオッシュ生地 ①ア・テート | ⑰レンコンガス ⑱グリルラトイユ | | |

D 天然酵母パーフェクト講座 1年定期

まったくドライイーストを使用しないでパンが作ることが出来る。難しいだろうなあ。時間もかかるよね~。と思っている方。酵母は生き物。自然に出来るものなんです。酵母の不思議ワールドへようこそ。2時間半でお楽しみになれます。自宅でチャレンジ出来るパン材料セット付です。

| 2017年 パン食C養成講座 パン食クラス 18回 3級 第2金AM 10:00~12:30 1回¥3750+400 | | | | 2017年 パン食C養成講座 洋菓子クラス 18回 3級 第2金PM 13:00~15:30 1回¥3750+400 | | | |
|---|---------|-------------|-------------------------|---|---------------------------------------|--|--|
| パン、料理、菓子の実習と、将来の開講準備として、教室ビジネスセミナーもセットです。 | | | | 本格洋菓子を簡単に楽しみながら教室開講の準備もしちゃいましょう | | | |
| 2018年 1月 | 13日 | ⑨いもアンパン | 国産小麦で野菜の栄養を詰めたアンパン | ⑨シューアラクレーム | 真ん丸シューにチャレンジ | | |
| 2月 | 10日 | ⑩ソイクレーム | 豆乳使用のノンアレルギー製品 | ⑩マドレーヌ | 意外と簡単かわいいシェル型で | | |
| 3月 | 10日 | ⑪コルネ | かわいい巻貝形のパン | ⑪サブレ2種 | | | |
| 2017年 4月 | 14日 | ①ミルクバンズ | 手ごねでパンづくりを始めます | ①ジェノワーズ各種 | スポンジの基礎をマスターのチャンス。見逃せませんよ | | |
| 5月 | *第3金19日 | ②コーンオニオンB | 簡単に調理パンを作りましょう | ②ガトーフレーズ | フルーツを使用したおしゃれなデコレーションケーキが簡単に! | | |
| 6月 | 9日 | ③ミルクロール | ちょっとのアレンジで素敵な菓子パンに | ③ババロア・ア・ラ・ハニーユ | バニラの香り豊かなふわふわトロリのババロア | | |
| 7月 | 14日 | ④季節のあんぱん | 季節のあんづくりでアレンジしましょう | ④ウフ・ア・ラ・ネージュ | 浮島の名前のデザート菓子。ケーキ屋さんには販売していませんよ | | |
| 盆休のため休講 | | | | | | | |
| 9月 | 第3金15日 | ⑤プティクレーム | ミニサイズでも食べ応えしっかりのクリームパン | ⑤シューロール | シュー生地を使用したおしゃれな一味違うロールケーキ | | |
| 10月 | 13日 | ⑥クランベリーツイスト | 血液浄化+作用のあるクランベリーはみんな大好き | ⑥フルーツケーキ | トップにフルーツやナッツでたっぷりデコレーションしたスクエアのバターケーキ | | |
| 11月 | 10日 | ⑦ふわわバンズ | 国産小麦で超ふわわりの驚きのバンズができます | ⑦紅茶のババロア | 香り豊かな紅茶をコクのあるババロアに | | |
| 12月 | 8日 | ⑧ロールパン | 国産小麦で超ふわわりのやさしいロールパン | ⑧ムラング菓子 | メレンゲの絞りを楽しみながらおいしく焼き上げます | | |

E パン食コーディネーター養成講座3級

パンもお菓子も料理も学べてしかも3級~1級にステップアップするごとに「バランスの良い食事→栄養→生活習慣病の予防」と生活に密着した「食と健康」について学べる生涯学習講座です。しかも、将来教室ビジネスとしての起業も可能な学び方になっています。楽しみながら未来を夢見て美味しく学びませんか。

- パン食・・・パンと食事を組み合わせて健康に。起業に向けたセミナーもセットです。
- 洋菓子・・・洋菓子の基本から学んで、ベジタブルスイーツで野菜の栄養を体に取り込みましょう。

2017年 ビギナーさんの手ごねぱん
第2日曜AM 10:00~12:30 ¥1500
***イベント講座の場合手ごねではありません ¥2500**

すべてのメニューを手ごねで作り上げる、手作りパン大好き人にはたまらない講座

| | | | |
|-----|---------|---------------|--|
| 1月 | 8日 | ①てごねのまるぱん | パンつくりの基本形、丸パンをおいしく手ごねでつくる |
| 2月 | 12日 | ◎イベント講座 ¥2500 | ハートのチョコバレンタインブレッド |
| 3月 | 12日 | ②コーンパンズ | 簡単にできて食べ飽きない調理パン |
| 4月 | 9日 | ③ハートのハムロール | 成形の楽しさが味わえるちょっとプロ級の仕上がり |
| 5月 | 14日 | ④コーヒーとろり | 丸パンの中にコーヒークリーム |
| 6月 | 11日 | ◎イベント講座 ¥2500 | 似顔絵パンをつくろう! (ママ・パパ・おじいちゃん・おばあちゃんの写真持参) |
| 7月 | 9日 | ◎イベント講座 ¥2500 | 夏休み絵本のパン大会(カラスのパンやさん) |
| 8月 | 盆休のため休講 | | |
| 9月 | 10日 | ⑤りんごっ娘 | 中のフィリングがリンゴの甘煮の丸パンに、ブリッツ等を指したリンゴの形のパン |
| 10月 | 8日 | ⑥ミックスロール | 3種のロール生地をくっつけて焼いたもの。フィリングは未定 |
| 11月 | 12日 | ◎イベント講座 ¥2500 | クリスマスリースリッチパン Xmas uまで保存OK |
| 12月 | 10日 | ◎イベント講座 ¥2500 | サンタクロースパン Xmas uに食べちゃおう! |

託麻公民館出張講座のお知らせ

日程については弊社にお問い合わせください。申し込みは託麻公民館へ。受講の可否は抽選になります。

定員 12組

2017年 たくま公民館講座予定

- ① 5月20日(土) くまモン
- ② 6月17日(土) ピカチュウ
- ③ 8月27日(土) 親子動物パン
- ④ 9月30日(土) キティ
- ⑤ 11月18日(土) アンパンマン
- ⑥ 12月16日(土) クリスマス