



1. 天然酵母パーフェクトコース（6日間 開催）

入学にあたっての制限はとくにありません！どなたでもご入学いただけます。経験の浅い方も全くの初心者も含めて、これから本格的に製パン技術・技能の習得を目指したい方々にとって最適のコースです。

とくにパンでの早期起業を検討されている方で、製造現場経験の無い方あるいは少ない方は、この「天然酵母パーフェクトコース（6日間開催）」への参加をとくに推奨致します。本格的な天然酵母の製パン技術の習得を目指す方々にとって、あるいはこれから開業を目指して 技術習得したいと考えているような皆様にとって「天然酵母パーフェクトコース」は即実践へつながる内容です。

実習中心の授業でまず生地扱いに慣れ、実践力を身につけましょう。

天然酵母パーフェクトコース（6日間）

開講月 4～6月

開講時間 昼 9:00～16:30

夜 19:00～23:00 受講費 全6日間 ¥100,000（消費税別途）

*A→B→Cの順で受講です

*欠席時の返金はありませんので日程及び時間の変更はスケジュール内で調整をお願いいたします。開講スケジュールは個別相談の上決定します。

6日間

25種類

天然酵母パーフェクトコース

天然酵母～自家製酵母パンの基本のパンをマスター！



1日目
酵母の起こし方から製造まで デモをしっかり見てノートを取りましょう。

A1



2日目
講師のデモの製品～7品目を練習＊持ち帰りが多いので大きめの容器を準備

A2



3日目
2日目の品目を復習します。（復習3回目）確実に覚えられます。新しく食パン3種の練習も始めます。

B1



4日目
1日目の製品から食パン3種（復習2回目）と焼きこみ調理パン、ピッツアなど新しく7種が始まります。

B2



5日目
4日目の品目で食パン3種（復習3回目）と他品目（復習2回目）で確実に覚えられます。さらにフリオッシュ生地と自家製酵母パンにチャレンジ

C1



6日目
自家製酵母の基本パン2種（復習2回目）ちょっと難しいフランスパンやデニッシュなども。6日間で合計約25品目をマスターします。

C2

製造メニュー	
1日目	製パン実技の基礎 天然酵母の扱い
A 1	仕込み～焼成（菓子・食パンの製造デモと講義） テーブルロール4種 菓子パン3種 食パン3種 計10種
2日目	製造実習
A 2	1日目の製品からテーブルロール4種と菓子パン3種の復習
3日目	製造実習
B 1	1日目の製品からテーブルロール4種と菓子パン3種と食パン3種の復習
4日目	製造実習
B 2	1日目の製品から食パン3種の復習と 焼きこみ調理パン、ピッツアなど新しく7種
5日目	製造実習
C 1	食パン3種と調理パン、ピッツアなど4日目の復習 ブリオッシュなど新しく 2種。自家製酵母の扱いと基本パン2種
6日目	製造実習 フランスパン、デニッシュ、クロワッサンなど
C 2	自家製酵母の扱いと基本パン2種5日目と同じ品目の復習

申込日	H 年 月 日	
写真添付	名前	印
	住所	
	TEL	
希望日程については別途書類にて(パーフェクトコー スパンフ内在中)提出すること	携帯 Email	
	PC Email	
費用納入方法	<p>●授業料:10万円(消費税別途) <input type="checkbox"/>一括 <input type="checkbox"/>分割(回)*分割の場合指定された支払月の5日までに振込納入 ●材料費他:授業料に含む ●諸経費:授業料に含む ● 駐車場代:都度支払後駐車許可証を受け取る</p>	
振込先	肥後銀行 小峯支店(店番号170) 普通 441097 合資会社パン物語 代表社員松本久美子	
<p>1. 受講料の振込み確認の上入学許可通知し、その後はいかなる場合も、費用の返還は認めない。 2. 中途退学の場合は、費用の全額を速やかに納入する事。順守されない場合は法的手段を取る場合がある。 3. 講座の未受講分はスクールのスケジュールに準じ各自日程を把握の上、振り替え・又は補講で修了すること。 4. 在学中にスクール及び在校生に対する迷惑行為(物品販売勧誘・誹謗中傷など)がある場合受講中止勧告を行う。 5. 授業および実習で知りえた情報の外部への漏洩・商品の無断転用・無許可製造販売を禁ずる。 6. テキスト及び製作品の著作権は本校に属する。その他の者の断転用・無許可製造販売を禁ずる。 7. 在学中の授業時の事故については、各自講師の指示に従い自己責任の意識を持ち十分な注意をすること。 * ただし、入学時に、保険が必要と考える学生の申し出がある場合は、紹介をおこなうので各自加入すること</p>		
署名捺印の上、メール、FAX、郵送などで願書の送付をしてください [FAX の場合写真を来校時持参]		
〒861-8043 熊本県熊本市東区戸島西2丁目6-109 パン物語 Baking School		
TEL:096-365-8943 FAX:096-365-8984 Email: kumiko-matsumoto8@nifty.com		