

シラバス							
第1部洋菓子本科 (2023年度)							
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
実技科目	模範実技①	2	通年	256時間 (64)	必	演習	益田 一亜輝・谷藤 拓・ 進藤 直臣・岡藤 光輝
授業の目的	主任教師等による各種製品演習を通して、現場に即した製法や応用方法などを学び、確かな技術を実際の菓子づくりに活かせるよう、しっかりと理解できるようになることを目的とする。						
評価方法	授業態度(80%)、レシピノートの提出(20%)を見て成績評価を行なう。なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。						
教員紹介	洋菓子専門店やホテル等の製造にて実務経験のある教員が、その経験を活かして、現場で必要となる菓子づくりの製法や応用、作業要領や衛生面などについても指導する。演習形式を基本とするが、質疑応答や実習などの実用的な学習の時間も適宜取り入れる。 (校長) 梶山 浩司：都内和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任 (パン科) 高江 直樹：パン専門店にて勤務後、本校へ就任 (和菓子科) 益田 一亜輝：都内ホテルの製造として勤務後、本校へ就任 (客員教師) ジメルマン・ローラン：フランス在住パティシエ (和菓子科) 谷藤 拓：洋菓子専門店勤務後、本校へ就任 (洋菓子科) 岡藤 光輝：洋菓子専門店、フランスにて経験を積み、本校へ就任 (洋菓子科) 進藤 直臣：洋菓子専門店にて勤務後、本校へ就任						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1	生菓子	各クラス担当	ルーロ・オ・マロン、ルーロ・オ・ショコラ、フレジエ				
2	生菓子	各クラス担当	トロピコ、リイチエフランボワーズ				
3	焼き菓子、生菓子	各クラス担当	ザッハトルテ、カーディナルシュニッテン				
4	生菓子	各クラス担当	オペラ、トロワショコワ、桜ロール				
5	生菓子	各クラス担当	パート類、タルトフリユイ、ミルフィーユ(アンベルセ)、タルトパンプルムース				
6	生菓子	各クラス担当	タルトシブーストロランジュ、サントノーレ				
7	マジパン	各クラス担当	マジパン細工				
8	生菓子	各クラス担当	ベルガモット、ブリアン				
9	生菓子	各クラス担当	ガトーマルジョレーヌ、サンマルク				
10	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	マカロンドフリユイ、ガトールウイクエンド				
11	生菓子	各クラス担当	サプール、デリスフロマージュ				
12	生菓子	各クラス担当	フロマージュ・ダブリコ、クレームダンジュ				
13	生菓子	各クラス担当	ラブリコチエ、タナリヴァ				
14	ショコラ	各クラス担当	ショコラの取り扱い				
15	生菓子	各クラス担当	アグリユーム、ピスターシュエフランボワーズ				
16	生菓子	各クラス担当	ベリーヌ、マロンヴィオレ、アマナツ				
17	生菓子	各クラス担当	シュヴァルツヴェルダークルシュトルテ、パラディ				
18	生菓子	各クラス担当	ブラリネ・エ・シトロン、カラメル・カフェ・ショコラ				
19	生菓子	各クラス担当	オレンジとチョコレートのムース、テ・ヴェール・オ・レ				
20	生菓子	各クラス担当	モンブランマンゴー、リュクス				
21	生菓子	各クラス担当	ジヴァラエキゾチック、デリスノア				
22	生菓子	各クラス担当	テロツィー、ベッシュブラン				
23	生菓子	各クラス担当	ブルニエール、秋薫				
24	生菓子	各クラス担当	フェルナン、エステイバル				
25	生菓子	各クラス担当	レコルト、アリヤンス				
26	アイス	各クラス担当	グラス&ソルベ				
27	デザート	各クラス担当	アシェットデセール(フォンダンショコラ、スフレ、グラタン・ド・ベルガモット)				
28	デザート	各クラス担当	アシェットデセール(クープ、スープ・ド・ココ、クレープ・シュゼット)				
29	パステイヤーージュ	各クラス担当	パステイヤーージュ				
30	焼き菓子、ジャム	各クラス担当	カヌレドボルドー、コンフィチュール				
31	コンフィズリー	各クラス担当	ヌガー・ド・モンテリマル、パート・ド・フリユイ、ギモーブ、カラメル・サレ				
32	クッキー、生菓子	各クラス担当	クッキー缶、マカロン				
教科書(参考書・教材等)	オリジナルテキスト、レシピノート、筆記用具等						

シラバス							
第1部洋菓子本科 (2023年度)							
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
実技科目	模範実技②	2	通年	256時間 (64)	必	演習	益田 一亜輝・谷藤 拓・ 進藤 直臣・岡藤 光輝
授業の目的	主任教師等による各種製品演習を通して、現場に即した製法や応用方法などを学び、確かな技術を実際の菓子づくりに活かせるよう、しっかりと理解できるようになることを目的とする。						
評価方法	授業態度(80%)、レシピノートの提出(20%)を見て成績評価を行なう。なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。						
教員紹介	洋菓子専門店やホテル等の製造にて実務経験のある教員が、その経験を活かして、現場で必要となる菓子づくりの製法や応用、作業要領や衛生面などについても指導する。演習形式を基本とするが、質疑応答や実習などの実用的な学習の時間も適宜取り入れる。 (校長) 梶山 浩司：都内和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任 (パン科) 高江 直樹：パン専門店にて勤務後、本校へ就任 (和菓子科) 益田 一亜輝：都内ホテルの製造として勤務後、本校へ就任 (客員教師) ジェルマン・ローラン：フランス在住パティシエ (和菓子科) 谷藤 拓：洋菓子専門店勤務後、本校へ就任 (洋菓子科) 岡藤 光輝：洋菓子専門店、フランスにて経験を積み、本校へ就任 (洋菓子科) 進藤 直臣：洋菓子専門店にて勤務後、本校へ就任						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
33	生菓子	各クラス担当	ロイヤルショコラ、サブレサンド(ゴマとわらび餅)、ルーローズフレ				
34	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	タルトタタンフィユテ、デラブル				
35	生菓子	各クラス担当	テエフロマーージュ、ポムエテ				
36	生菓子	各クラス担当	モンブラン、ポティロンエココ				
37	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	バウムクーヘン、エデン(アレルギー対応)				
38	生菓子	各クラス担当	キャラメルジヴァアラカフェ、ココエフリユイ				
39	生菓子	各クラス担当	カシスショコラ、アルモニー				
40	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	クリスマスケーキ、シュトーレン				
41	生菓子	各クラス担当	マシェリ、ドール				
42	アメ細工	各クラス担当	シュクルスフレ				
43	アメ細工	各クラス担当	シュクルティレ				
44-45	和菓子交換授業	梶山 浩司	製餡、こなし・練切をつかった上生菓子、桜餅(道明寺製)など				
46-47	客員教師	ジェルマン・ローラン	フランス人客員教師によるフランス・アルザス地方の古典菓子や最新のアレンジレシピ				
48	アメ細工、ヌガー	各クラス担当	クロカンブッシュ				
49	アメ細工	各クラス担当	流しアメ				
50	アメ細工	各クラス担当	アメ細工のピエスモンテ				
51-52	パン交換授業	高江 直樹	クロワッサン、フランスパン、プリオッシュなど				
53	ショコラ	各クラス担当	テンパリング、アマンドショコラ、ノワゼットショコラ、クロッカ、カルーゾ、ロッシュ、ベルガモット				
54	ショコラ	各クラス担当	ハルブモンド、ジョリカ、サンセバスチャン、マズルカ、フリボリテ、モン・ブラン、スリーズ、アールグレー				
55	ショコラ	各クラス担当	ズベ、パッション・ドランジェ、胡麻、カフェ・クレーム、フレーズ、エグユイエット・ア・ロランジェ				
56	ショコラ	各クラス担当	トリュフグランマルニエ、ピスターシュ・ダブリコ、キャラメルジャンドゥーヤ、マジパンジャンジャンブル				
57	ショコラ	各クラス担当	ボンボン・リクール、フロランタン、ムース・オ・ラクテ、ミ・アメール、カラマンジ、抹茶、フロランタン				
58-59	トレトゥール	各クラス担当	ホタテのグラタン、マカロニグラタン、プティフルサレ、ケーキサレ、鱈の香草焼き				
60	トレトゥール	各クラス担当	ランチボックス(キーマカレー、エビのカクテル、ハンバーグ、オムレツなど)				
61	トレトゥール	各クラス担当	パスタミートソース、ベベロンチーノ、アメリカンクラブサンド、ラップサンド				
62	トレトゥール	各クラス担当	真空調理法、フルーツコンフィ、ローストビーフ、アングレース、海老大根サラダ				
63	技能検定1級課題	各クラス担当	技能検定1級課題				
64	生菓子	各クラス担当	タルトシブーストパッション、テリヌショコラフロマーージュ、ルーローズスペシャル				
教科書(参考書・教材等)	オリジナルテキスト、レシピノート、筆記用具等						

シラバス							
第1部洋菓子本科 (2023年度)							
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
実技科目	製菓実習①	2	通年	920時間 (230)	必	実習	益田 一亜輝・谷藤 拓・ 進藤 直臣・岡藤 光輝
授業の目的	教師による模範実技を理解したうえで、実際の現場に即した製法や応用を、実習を通して身につけることを目的とする。						
評価方法	実技試験(50%)、実習への参加・意欲(50%)を見て成績評価を行なう。なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。 実習中の理解度・定着度、周りとの連携・協調性についても確認し、必要に応じて指導する。						
教員紹介	洋菓子専門店やホテル等の製造にて実務経験のある教員が、その経験を活かして、現場で必要となる菓子づくりの製法や応用、作業要領や衛生面などについて指導する。実習はグループ形式を基本とするが、内容によっては個人ごとでの作業となる。						
(校長)	梶山 浩司：都内和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任		(パン科)	高江 直樹：パン専門店にて勤務後、本校へ就任			
(和菓子科)	益田 一亜輝：都内ホテルの製造として勤務後、本校へ就任			(客員教師)	ジメルマツ・ローラン：フランス在住パティシエ		
(和菓子科)	谷藤 拓：洋菓子専門店勤務後、本校へ就任			(洋菓子科)	岡藤 光輝：洋菓子専門店、フランスにて経験を積み、本校へ就任		
(洋菓子科)	進藤 直臣：洋菓子専門店にて勤務後、本校へ就任						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1-2	クッキー、生菓子	各クラス担当	ルーロ・オ・マロン、ルーロ・オ・ショコラ、フレジエ、ペルティクスギフェリイ				
3-4	生菓子(パイ、タルト)	各クラス担当	パート類、タルトフリユイ、ミルフィーユ(アンベルセ)、タルトパンブルムース				
5-6	生菓子、クッキー	各クラス担当	トロピコ、リイチエフランボワーズ、サブレフロマージュ				
7-8	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	ザッハトルテ、カーディナルシュニッテン、フィナンシェ				
9-10	生菓子	各クラス担当	オペラ、トロワショコワ、桜ロール				
11-12	生菓子	各クラス担当	タルトシブーストロランジュ、サントノーレ、ダックワーズフリユイ				
12-13	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	ベルガモット、ブリアン、ケイクショコラ、マドレーヌ				
14-15	ショコラ、焼き菓子	各クラス担当	ショコラの取り扱い、チョコレートとオレンジのケーキ				
16-17	生菓子、クッキー	各クラス担当	ガトーマルジョレーヌ、サンマルク、キューブ・クッキー				
18-19	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	マカロンドフリユイ、ガトーウイークエンド、エクレール・ピニャコラダ、レーリュッケン				
20-21	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	サブール、デリスフロマージュ、ケーキアナナスエココ				
22-23	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	フロマージュ・ダブリコ、クレームダンジュ、タルトレットノワゼット				
24-25	マジパン、焼き菓子	各クラス担当	マジパン細工、ケニヒシュニッテン、ランゴドオールショコラ				
26-27	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	ラブリコチエ、タナリヴァ、バルケットフリユイカラメル				
28-29	生菓子、クッキー	各クラス担当	アグリユーム、ピスターシュエフランボワーズ、カレオジャンジュージャ				
30-31	生菓子、クッキー	各クラス担当	ベリーヌ、マロンヴィオレ、アマナツ、サブレスイトロン				
32	生菓子	各クラス担当	シュヴァルツヴェルダークルシュトルテ、バラディ				
33-34	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	ブラリネ・エ・シトロン、カラメル・カフェ・ショコラ、ケイク・オ・テ				
35-36	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	オレンジとチョコレートのムース、テ・ヴェール・オ・レ、チョコレートとレモンのケーキ				
37-38	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	プティフル(フルセック・デミセック、フレ、デギゼ)				
39-40	生菓子	各クラス担当	モンブランマンゲー、リュクス、ルーローズフレッシュコラ				
41-42	生菓子、クッキー	各クラス担当	ジヴァラエキゾチック、デリスノア、パトンフロマージュ				
43-52	実技試験練習	各クラス担当	実技試験練習				
53-54	実技試験	各クラス担当	実技試験				
55-56	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	テロッティー、ベッシュブラン、ケーキフロマージュエミルティーユ				
57-58	生菓子	各クラス担当	ブルニエール、秋薫、ルーローズフレマンゲー				
59-60	生菓子	各クラス担当	フェルナン、エスティバル				
61-62	和菓子交換授業	梶山 浩司	製餡、こなし・練切をつかった上生菓子、桜餅(道明寺製)など				
63-64	生菓子	各クラス担当	レコルト、アリヤンス、ショコラカラメルバッション				
65	アイス	各クラス担当	グラス&ソルベ				
66	デザート	各クラス担当	アシェットデセール(フォンダンショコラ、スフレ、グラタン・ド・ベルガモット)				
67	デザート	各クラス担当	アシェットデセール(クープ、スープ・ド・ココ、クレープ・シュゼット)				
教科書(参考書・教材等)	オリジナルテキスト、レシピノート、筆記用具等						

シラバス							
第1部洋菓子本科 (2023年度)							
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
実技科目	製菓実習②	2	通年	920時間 (230)	必	実習	益田 一亜輝・谷藤 拓・ 進藤 直臣・岡藤 光輝
授業の目的	教師による模範実技を理解したうえで、実際の現場に即した製法や応用を、実習を通して身につけることを目的とする。						
評価方法	実技試験(50%)、実習への参加・意欲(50%)を見て成績評価を行なう。なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。 実習中の理解度・定着度、周りとの連携・協調性についても確認し、必要に応じて指導する。						
教員紹介	洋菓子専門店やホテル等の製造にて実務経験のある教員が、その経験を活かして、現場で必要となる菓子づくりの製法や応用、作業要領や衛生面などについて指導する。実習はグループ形式を基本とするが、内容によっては個人ごとでの作業となる。						
(校長)	梶山 浩司：都内和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任		(パン科)	高江 直樹：パン専門店にて勤務後、本校へ就任			
(和菓子科)	益田 一亜輝：都内ホテルの製造として勤務後、本校へ就任			(客員教師)	ジメルマン・ローシ：フランス在住パティシエ		
(和菓子科)	谷藤 拓：洋菓子専門店勤務後、本校へ就任			(洋菓子科)	岡藤 光輝：洋菓子専門店、フランスにて経験を積み、本校へ就任		
(洋菓子科)	進藤 直臣：洋菓子専門店にて勤務後、本校へ就任						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
68-69	パステイヤーージュ	各クラス担当	パステイヤーージュ				
70-71	焼き菓子、ジャム	各クラス担当	カヌレドボルドー、コンフィチュール				
72-73	クッキー、生菓子	各クラス担当	クッキー缶、マカロン				
74-75	生菓子	各クラス担当	ロイヤルショコラ、サブレサンド(ゴマとわらび餅)、ルーローズフレ				
76-77	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	タルトタタンフィユテ、デラブル、エンガディナーマカダミアンオランジュ				
78-79	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	テエフロマージュ、ポムエテ、ケーキフレーズ				
80-81	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	モンブラン、ポティロンエココ、ケイクキャラメル				
82-83	アメ細工	各クラス担当	シュクルスフレ				
84-85	アメ細工	各クラス担当	シュクルティレ				
86-87	パン交換授業	高江 直樹	クロワッサン、フランスパン、プリオッシュなど				
88-89	アメ細工、ヌガー	各クラス担当	クロカンブッシュ				
90-91	アメ細工	各クラス担当	アメ細工のピエスモンテ				
92-100	実技試験練習	各クラス担当	実技試験練習				
101-102	実技試験	各クラス担当	実技試験				
103-106	ショコラ	各クラス担当	テンパリング、アマンドショコラ、ノワゼットショコラ、クロッカシ、カルーゾ、ロッシュェ、ベルガモット				
107-110	ショコラ	各クラス担当	ハルブモンド、ジョリカ、サンセバスチャン、マズルカ、フリポリテ、モン・ブラン、スリーズ、アールグレー				
111-114	ショコラ	各クラス担当	ズベ、パッション・ドラングジェ、胡麻、カフェ・クレーム、フレーズ、エギュイエット・ア・ロランジェ				
115-118	ショコラ	各クラス担当	トリュフグランマルニエ、ピスターシュ・ダブリコ、カラメルジャンドゥーヤ、マジパンジャンジャンブル				
119-121	ショコラ	各クラス担当	ボンボン・リクール、フロランタン、ムース・オ・ラクテ、ミ・アメール、カラマンジ、抹茶、フロランタン				
122-123	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	バウムクーヘン、エデン(アレルギー対応)、ティラミス				
124-125	生菓子、焼き菓子、クッキー	各クラス担当	バスク風チーズケーキ、ガトー・オートヌヌ、サブレ・ブルトヌヌ、カマンベール・フレーズ				
126-127	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	カシスショコラ、アルモニー、ブロンドショコラと栗のケーキ				
128-129	生菓子、パイ製品	各クラス担当	キャラメルジヴァアラカフェ、ココエフリユイ、ガレットデロワ				
130-133	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	クリスマスケーキ、シュトーレン				
134-135	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	マシェリ、ドール、テオシトロン				
136-137	実技試験練習	各クラス担当	実技試験練習				
139-141	実技試験	各クラス担当	実技試験				
142-143	生菓子	各クラス担当	タルトシブーストパッション、テリーヌショコラフロマージュ、ルーローズベシヤル、クリームカラメルフロマージュ				
144	技能検定1級課題	各クラス担当	技能検定1級課題				
145-146	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	ジュテーム、ショコラトリー、チョコモカエクレア、バナナブレッド				
147-148	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	アリシアン、パンデビス、パリプレスト・ノワゼット・オランジュ、サブレ・フロランタン				
149-150	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	ケーキショコラ、フランボワーズ、タルトシトロンアールグレイ、ソーシソソパンオヴリュ				
教科書(参考書・教材等)	レシピノート						

