

別紙

米粉パン製造実技講習会（岡山会場）受講カリキュラム（案）

受講内容	受講者の方が実際に調理する実技講習の内容	講師によるデモンストレーション技術講習の内容
【第1回】 8月21日 (対象者：経験者 ：2年未満の方)	・食パン（分割・成形） ・調理パン（分割・成形） (※注2)仕込・焼成については、 会場の都合により講師の実演と詳細な説明を行う。	・菓子パン（仕込・分割・成形・焼成）
【第2回】 8月22日 (対象者：経験者 ：2年以上の方)	・食パン（分割・成形） ・フランスパン（分割・成形） (※注2)仕込・焼成については、 会場の都合により講師の実演と詳細な説明を行う。	・フランスパン（仕込・分割・成形・焼成） ・デニッシュパン（分割・成形・焼成） ・クロワッサン（仕込・分割・成形・焼成）

(※注1) このカリキュラムは、あくまでも(案)であり、実際は講習会の進行状況によって、
内容を変更する場合があります。

(※注2) 講習会に使用する製造器具・機材は、業務用のものを使用します。