

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	1	通年	248時間 (62)	必	演習	鈴木 兼介・新井 修・ 小林 富裕・黒須 剛志
授業の目的	主任教師による各種の製品演習を通して、原材料や器具の基礎知識、取り扱い法、デコレーションの基本となる技術や生地づくりなど、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%)を見て判断する。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現場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基本的な知識と製法、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。 (洋菓子科) 鈴木 兼介: ホテルにて勤務後、本校へ就任、ドイツへの留学経験を持つ、(一社)日本洋菓子協会連合会公認指導員、 洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター認定、職業訓練指導員 (洋菓子科) 新井 修: 洋菓子専門店やホテル等での製造を経て本校へ就任、洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター、職業訓練指導員 (洋菓子科) 小林 富裕: ホテルでの製造経験を経て本校へ就任、洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター、職業訓練指導員 (洋菓子科) 黒須 剛志: 洋菓子専門店で勤務後、本校へ就任、製菓衛生師						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1	スポンジ生地	各クラス担当	共立て生地、別立て生地				
2	デコレーション	各クラス担当	パイピングスティック、ドーム、ロゼット、シェル、モール、唐草				
3	スポンジ生地	各クラス担当	ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール、ブッシュェ				
4	シュー生地(生菓子)	各クラス担当	シュー・ア・ラ・クレーム、シュケット、クレームパティシエール				
5	シュー生地(生菓子)	各クラス担当	エクレールカフェ、エクレールショコラ、フォンダン				
6	デコレーション	各クラス担当	パイピング 振動(縦、横)、マスカージュ				
7	生菓子	各クラス担当	ジャムロール、モスリンロール、矢羽ロール				
8	スポンジ生地	各クラス担当	ジェノワーズ、マドレーヌ				
9	パイ生地、クッキー生地	各クラス担当	フィユタージュラピッド、カレ・オ・ザブリコ、アーモンドリーフ、ヴィナーリング				
10	クッキー生地	各クラス担当	パートシュクレ、パートサブレ				
11	パウンド生地、スポンジ生地	各クラス担当	パウンドケーキ(シュガーバッタ、フラワーバッタ)、マドレーヌ				
12	パイ生地、クッキー生地	各クラス担当	フィユタージュノルマル、カレ・オ・ボンム、リーフパイ、ヴァニラブレッツェル				
13	カステラ生地	各クラス担当	長崎カステラ2種				
14	生菓子、クッキー生地	各クラス担当	モカロール、チョコレートロール、プティフルナンテ				
15	イースト菓子、パウンド生地	各クラス担当	ワッフルリエージュ、ピラミッドケーキ				
16	パイ生地、クッキー生地	各クラス担当	ショソン・オ・スリーズ、ミルフィーユ、ヘーゼルナッツクッキー				
17	シュー生地、生菓子	各クラス担当	ルリジュース、パリプレスト、カスタードブディング				
18	パイ生地、クッキー生地	各クラス担当	アップルパイ、モザイククッキー、チュイール				
19	デコレーション	各クラス担当	パイピング マスカージュ、絞りバラ、巻きバラ				
20	スポンジ生地、パウンド生地	各クラス担当	ガトーブラリネ、マーブルケーキ				
21	パイ生地、パウンド生地、 焼き菓子	各クラス担当	ボンヌッフ、クグロフ、ビスコッティ				
22	ゼリー	各クラス担当	オレンジゼリー、梅酒ゼリー				
23	タルト生地、パイ生地、 クッキー生地	各クラス担当	シュトロイゼルクーヘン、コルネ・ア・ラ・クレーム、レモンクッキー				
24	タルト生地、クッキー生地	各クラス担当	タルトレットシトロン、ガトールバスク、ラングドシャ				
25	バターケーキ生地、焼き菓子、 メレンゲ生地	各クラス担当	デビルスフードケーキ、スコーン、ムラングロッシュ				
26	クッキー生地、パウンド生地	各クラス担当	ガレットブルトンヌ、フロレンティーナ、紅茶のパウンドケーキ				
27	パイ生地、メレンゲ生地	各クラス担当	タバスコパイ、ヴィクトリア、ココナッツマカロン				
28	クッキー生地、生菓子、 焼き菓子	各クラス担当	レーズンサンドクッキー、杏仁豆腐、クロッカカン、タルトフロマージュオランジュ				
29	パウンド生地、生菓子	各クラス担当	フルーツケーキ、クレープ・オ・フリユイ、ブランマンジェ				
30	シュー生地、生菓子	各クラス担当	シューシュエドワ、レアチーズケーキ、クレームヤウルト				
31	スポンジ生地、生菓子	各クラス担当	オムレットパナース、ルーローフリユイ、シフォンケーキ				
32	生菓子、クッキー生地	各クラス担当	シャルロットポアール、スフレフロマージュ、ブルドネージュ				
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	1	通年	248時間 (62)	必	演習	鈴木 兼介・新井 修・ 小林 富裕・黒須 剛志
授業の目的	主任教師による各種の製品演習を通して、原材料や器具の基礎知識、取り扱い法、デコレーションの基本となる技術や生地づくりなど、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%)を見て判断する。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現場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基本的な知識と製法、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。 (洋菓子科) 鈴木 兼介: ホテルにて勤務後、本校へ就任、ドイツへの留学経験を持つ、(一社)日本洋菓子協会連合会公認指導員、 洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター認定、職業訓練指導員 (洋菓子科) 新井 修: 洋菓子専門店やホテル等での製造を経て本校へ就任、洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター、職業訓練指導員 (洋菓子科) 小林 富裕: ホテルでの製造経験を経て本校へ就任、洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター、職業訓練指導員 (洋菓子科) 黒須 剛志: 洋菓子専門店で勤務後、本校へ就任、製菓衛生師						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
33	パイ生地、生菓子、 スポンジ生地	各クラス担当	ビチピエ、スイーニュ、ブランデー、マロンヴェルミッセル				
34	パイ生地、生菓子	各クラス担当	アリュメットボンム、ルーローテヴェール、レープクーヘンタイク				
35	パイ生地、焼き菓子、 パウンド生地	各クラス担当	マロンパイ、ダックアーズ、ケーキカラメル				
36	パイ生地、焼き菓子、生菓子	各クラス担当	パンプキンパイ、エンガディナーヌストルテ、ルーローキャラメル				
37	焼き菓子、生菓子、 クッキー生地	各クラス担当	スウィートポテト、モンブラン、ケーゼ・ケベック				
38	生菓子、パイ生地	各クラス担当	バルケットマロン、ショソソナポリタン、ガトーフロマーージュキャフェ				
39	生菓子	各クラス担当	トランシュドボス、バヴァロワマロン、パンプキンブディング				
40	タルト生地、生菓子	各クラス担当	タルトショコラ、ヴァレンシア、プディングメープル				
41	デコレーション	各クラス担当	パイピング グラスロワイヤル				
42	シュー生地、生菓子	各クラス担当	シューシュルプリーズ、パーニエ、マルキーズ				
43	パイ生地、タルト生地、 クッキー生地	各クラス担当	コンベルサシラン、タルトバタータワー、ベルルノアール				
44	技能検定2級課題、タルト生地	各クラス担当	技能検定2級課題、タルトフロマーージュ				
45	デコレーション	各クラス担当	パイピング ガナッシュ細絞り				
46	焼き菓子、シュー生地	各クラス担当	アフフェルシュトゥルデル、クラシックショコラ、シューセザム				
47	パイ生地、タルト生地、ゼリー	各クラス担当	ミルリトトルーアン、タルトポティロン、ジュレ・ド・テ				
48	パイ生地、生菓子	各クラス担当	ガレットデロア、米粉ロール、ヘレントルテ				
49	クリスマス製品	各クラス担当	ヘクセンハウス				
50	イースト製品、パイ生地	各クラス担当	ピロシキ、エスカルゴ				
51	クリスマス製品	各クラス担当	クリスマスケーキ、ピッシュ・ド・ノエル、ムース・オ・フリユイ				
52	イースト製品、パイ生地、 クッキー生地	各クラス担当	シカゴピッツァ、パステイス・デ・ナタ、ボルポローネ				
53	生菓子	各クラス担当	ハワイアン、秋薫、フレーズバレリア				
54	生菓子	各クラス担当	ヴァン・ルージュ、ケーキ・サレ、マンゲー				
55	デコレーション	各クラス担当	バタークリームデコレーション、パイピング 動物絞り				
56	生菓子、イースト菓子	各クラス担当	エルドベールザーネトルテ、カフェショコラ、サヴァラン				
57	パイ生地、生菓子	各クラス担当	ヴェリーヌ・オ・ショコラ、ミルフィーユ・オ・マロン、ガトー・フレーズ				
58	生菓子	各クラス担当	サンミッシェル、マカロナード・フレーズ、ニューヨークスタイルチーズケーキ				
59	生菓子	各クラス担当	ガトーシフォンカラメルバナヌ、タルトショコラフワンボワーズ				
60	生菓子	各クラス担当	モンブラン・エ・モンブラン、タルトフロマーージュオランジェ、ルーロー・オ・フレーズ				
61	パイ生地、チョコレート製品	各クラス担当	タルトタタン、パルミエ、バヴェ・オ・ショコラ				
62	マジパン	各クラス担当	マジパン細工				
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	1	通年	900時間 (225)	必	実習	鈴木 兼介・新井 修・ 小林 富裕・黒須 剛志
授業の目的	教師による模範実技を理解したうえで、基本となる確かな技術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。						
(洋菓子科)	鈴木 兼介：ホテルにて勤務後、本校へ就任、ドイツへの留学経験を持つ、(一社)日本洋菓子協会連合会公認指導員、 洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター認定、職業訓練指導員						
(洋菓子科)	新井 修：洋菓子専門店やホテル等での製造を経て本校へ就任、洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター、職業訓練指導員						
(洋菓子科)	小林 富裕：ホテルでの製造経験を経て本校へ就任、洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター、職業訓練指導員						
(洋菓子科)	黒須 剛志：洋菓子専門店で勤務後、本校へ就任、製菓衛生師						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1-2	スポンジ生地	各クラス担当	ビスキュイ(共立て)50%、75%、100%				
3-4	スポンジ生地	各クラス担当	ビスキュイ(別立て)50%、75%、ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール、プッシュェ				
5-8	デコレーション	各クラス担当	パイピング ロゼット、シェル、モール、唐草				
9-10	シュー生地(生菓子)	各クラス担当	シュー・ア・ラ・クレーム、シュケット				
11-12	シュー生地(生菓子)	各クラス担当	フォンダン、エクレールカフェ、エクレールショコラ				
13-14	デコレーション	各クラス担当	パイピング 振動(縦、横)、マスカージュ				
15-16	生菓子	各クラス担当	ジャムロール、モリスンロール、矢羽ロール、コルネづくり練習				
17	スポンジ生地	各クラス担当	ジェノワーズ 50%、75%				
18	デコレーション、焼き菓子	各クラス担当	パイピング マスカージュ、マドレーヌ				
19-20	パイ生地、クッキー生地	各クラス担当	カレ・オ・ザブリコ、アーモンドリーフ、ヴィナーリング				
21-22	クッキー生地	各クラス担当	パートサブプレロゼット、ディアマン、パートシュクレ				
23-24	パウンド生地	各クラス担当	シュガーバッタ法 共立て、別立て、フラワーバッタ法、マドレーヌ				
25-26	デコレーション	各クラス担当	パイピング デコレーション				
27-28	パイ生地、クッキー生地	各クラス担当	フィユタージュ仕込み、カレ・オ・ポンム、リーフパイ、ヴァニラプレッツェル				
29-30	焼き菓子、パイ生地	各クラス担当	リンツァートルテ、レモンメレンゲパイ、チーズスティック				
31-32	生菓子、クッキー生地	各クラス担当	チョコレートロール、モカロール、プティフルナンテ				
33	イースト菓子、パウンド生地	各クラス担当	ワッフルリエージュ、ピラミッドケーキ				
34-35	デコレーション	各クラス担当	パイピング デコレーション				
36	カステラ生地	各クラス担当	長崎カステラ2種				
37-38	実技試験課題練習	各クラス担当	実技試験課題練習				
39-40	実技試験	各クラス担当	実技試験				
41	パイ生地、クッキー生地	各クラス担当	アップルパイ、モザイククッキー				
42-43	デコレーション	各クラス担当	パイピング 絞りバラ、巻きバラ、チュイール仕込み				
44-45	バターケーキ生地、スポンジ生地、クッキー生地	各クラス担当	マーブルケーキ、ガトープラリネ、チュイール				
46-47	焼き菓子、タルト生地、クッキー生地	各クラス担当	ブラウニー、サクリスタン、タルトポアール、ティークッキー				
48	デコレーション	各クラス担当	パイピング 絞りバラ、巻きバラ				
49-50	パイ生地、パウンド生地、焼き菓子	各クラス担当	ボンヌッフ、バナナナッツケーキ、クグロフ、ビスコッティ				
51-52	イースト菓子、ゼリー	各クラス担当	チェロ、オレンジゼリー、梅酒ゼリー				
53	デコレーション	各クラス担当	パイピング 絞りバラ、巻きバラ				
54	パイ生地、クッキー生地	各クラス担当	パート、コンポート、フィユタージュ仕込み、レモンクッキー				
55	タルト生地、パイ生地	各クラス担当	シュトロイゼルクーヘン、コルネアラクレーム				
56-57	焼き菓子、クッキー生地、タルト生地	各クラス担当	ガトープラスク、ラングドシャ、タルトレットシトロン				
教科書(参考書・教材等)		レシポノート					

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	1	通年	900時間 (225)	必	実習	鈴木 兼介・新井 修・ 小林 富裕・黒須 剛志
授業の目的	教師による模範実技を理解したうえで、基本となる確かな技術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。						
(洋菓子科)	鈴木 兼介：ホテルにて勤務後、本校へ就任、ドイツへの留学経験を持つ、(一社)日本洋菓子協会連合会公認指導員、 洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター認定、職業訓練指導員						
(洋菓子科)	新井 修：洋菓子専門店やホテル等での製造を経て本校へ就任、洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター、職業訓練指導員						
(洋菓子科)	小林 富裕：ホテルでの製造経験をjて本校へ就任、洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター、職業訓練指導員						
(洋菓子科)	黒須 剛志：洋菓子専門店で勤務後、本校へ就任、製菓衛生師						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
58	デコレーション	各クラス担当	パイピング 絞りバラ、巻きバラ				
59	バターケーキ生地、メレンゲ生地	各クラス担当	デビルスフードケーキ、ムラングロッシュ				
60-61	トレーシング	各クラス担当	トレーシング				
62-63	デコレーション	各クラス担当	ガラスロワイヤル細絞り				
64	焼き菓子	各クラス担当	スコーン2種				
65-66	パウンド生地、クッキー生地	各クラス担当	紅茶のパウンドケーキ、ガレットブルトンヌ、フロレンティーナ				
67	生菓子	各クラス担当	クーロンヌ、パンナコッタ				
68	タルト生地、クッキー生地	各クラス担当	タルトフロマージュオランジュ、ピアリッツ				
69	デコレーション	各クラス担当	パイピング 絞りバラ、巻きバラ				
70-71	焼き菓子、ゼリー、パイ生地、メレンゲ生地	各クラス担当	ヴィクトリア、グレープフルーツゼリー、タバスコパイ、ココナッツマカロン				
72-73	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	杏仁豆腐、クロッカ、レーズンサンドクッキー、抹茶のパウンドケーキ				
74	デコレーション	各クラス担当	パイピング 絞りバラ、巻きバラ				
75-76	バターケーキ生地、生菓子	各クラス担当	フルーツケーキ、クレープオフリユイ、ブランマンジェ、バヴァロワ、ズコット				
77	シュー生地、生菓子	各クラス担当	シューシュエドワ、レアチーズケーキ				
78	生菓子	各クラス担当	オムレットバナヌ、ルーローフリユイ				
79	スポンジ生地、クッキー生地	各クラス担当	シフォンケーキ、アメリカンクッキー				
80	生菓子	各クラス担当	シャルロットポワール、クレームヤウルト、マロンヴェルミッセル				
81	焼き菓子、クッキー生地	各クラス担当	スフレフロマージュ、ブルドネージュ、ケーキオランジュダブリコ				
82-83	シュー生地、パイ生地、スポンジ生地	各クラス担当	シーニュ、ピチピエ、ブランデーケーキ				
84-85	パウンド生地、タルト生地、生菓子	各クラス担当	ギモーブショコラ、タルトレットカフェ、ガトーブランルージュ				
86-87	パウンド生地、タルト生地、生菓子	各クラス担当	フォンダンショコラ、フォレノワール、タルトバナヌショコラ				
88-89	タルト生地、生菓子	各クラス担当	オランダ、トロピック、カップオフリユイ				
90-91	パウンド生地、焼き菓子	各クラス担当	ショコラドゥブル、オパールショコラ、ツイムトシュテルネ				
92-93	クッキー生地、パウンド生地	各クラス担当	ビスコッティカフェ、キューブフロマージュ、ジンジャークッキー、バンドジェーヌ				
94-95	生菓子、クッキー生地	各クラス担当	マカロンロール、プディングタンドル、ポロショコラ				
96	デコレーション	各クラス担当	パイピング 絞りバラ、巻きバラ				
97-98	生菓子、パイ生地、焼き菓子	各クラス担当	ルーローテヴェール、アリュメットボンム、レープクーヘンタイク				
99-100	パイ生地、焼き菓子、パウンド生地、タルト生地	各クラス担当	ダックワーズ、マロンパイ、ケーキカラメル、マンデルクーヘン				
101-102	パン交換授業	各クラス担当	菓子パン各種、プリオッシュ、バターロールなど				
103-104	焼き菓子、生菓子、パイ生地	各クラス担当	エンガディナヌストルテ、ルーローキャラメル、パンブキンパイ				
105-106	焼き菓子、生菓子	各クラス担当	スウィートポテト、ケーゼケベック、モンブラン、ダンディーケーキ				
107-108	デコレーション	各クラス担当	パイピング 絞りバラ、巻きバラ、ガラスロワイヤル細絞り				
教科書 (参考書・教材等)	レシポノート						

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③	1	通年	900時間 (225)	必	実習	鈴木 兼介・新井 修・ 小林 富裕・黒須 剛志
授業の目的	教師による模範実技を理解したうえで、基本となる確かな技術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。						
(洋菓子科)	鈴木 兼介：ホテルにて勤務後、本校へ就任、ドイツへの留学経験を持つ、(一社)日本洋菓子協会連合会公認指導員、 洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター認定、職業訓練指導員						
(洋菓子科)	新井 修：洋菓子専門店やホテル等での製造を経て本校へ就任、洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター、職業訓練指導員						
(洋菓子科)	小林 富裕：ホテルでの製造経験をjて本校へ就任、洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター、職業訓練指導員						
(洋菓子科)	黒須 剛志：洋菓子専門店で勤務後、本校へ就任、製菓衛生師						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
109-110	生菓子、パイ生地	各クラス担当	ガトーフロマージュキャフェ、バルケットマロン、ショソナポリタン				
111	デコレーション	各クラス担当	パイピング 絞りバラ、巻きバラ				
112-113	生菓子	各クラス担当	トランシュドボス、パンブキンブディング、バヴァロワマロン				
114	デコレーション	各クラス担当	パイピング 絞りバラ、巻きバラ				
115	生菓子	各クラス担当	ヴァレンシア、抹茶のバヴァロワ、シャルロットポティロン				
116	タルト生地、デコレーション	各クラス担当	タルトショコラ、グラスロワイヤル細絞り				
117-126	実働教育	各クラス担当	販売用製品製造、包装				
127-128	パイ生地、生菓子	各クラス担当	アリュメットボンム、ダミエ、マンゴープリン				
129-130	デコレーション	各クラス担当	パイピング 絞りバラ、巻きバラ、グラスロワイヤル細絞り				
131-132	実技試験練習	各クラス担当	実技試験課題練習				
133-136	実技試験	各クラス担当	実技試験				
137-138	シュー生地、生菓子	各クラス担当	シューシュルプリーズ、マルキーズ、パーニエ				
139-140	パイ生地、タルト生地、 クッキー生地	各クラス担当	コンベルサシラン、タルトバタートゥー、ベルルノアール				
141	技能検定2級課題練習	各クラス担当	技能検定2級課題練習				
142-143	焼き菓子、シュー生地	各クラス担当	シューセザム、クラシックショコラ、アプフェルステウデウーデル、ヴァニラキプフェル				
144-145	タルト生地、ゼリー、焼き菓子、 デコレーション	各クラス担当	タルトポティロン、ジュレ・ド・テ、ミルリトトルーアン、パイピング ガナッシュ細絞り				
146-147	クリスマス製品	各クラス担当	ムラングサンタ、シャンピニオン				
148-149	生菓子、パイ生地	各クラス担当	ヘレントルテ、ガレットデロア、米粉ロール				
150-151	クリスマス製品	各クラス担当	ヘクセンハウス				
152	デコレーション	各クラス担当	パイピング ガナッシュ細絞り				
153	イースト製品	各クラス担当	ピロシキ				
154	パイ生地、生菓子	各クラス担当	エスカルゴ仕込み、ピッシュドノエル、アプリコ、エクレールアマンド、エクレールマロン				
155	生菓子	各クラス担当	ムース・オ・フリュイ、エスカルゴ焼成、ジェノワーズ焼成				
156-157	クリスマス製品	各クラス担当	クリスマスケーキ、パイピング ガナッシュ細絞り				
158-159	イースト製品、焼き菓子	各クラス担当	シカゴピザ、パスティスデナタ、ポルポローネ、ポロショコラ、フィナンシェ				
160	デコレーション	各クラス担当	パイピング 動物絞り				
161-162	生菓子	各クラス担当	ハワイアン、フレーズバレリア、秋薫				
163	デコレーション	各クラス担当	パイピング ガナッシュ細絞り				
164-165	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	ヴァン・ルージュ、ケーキ・サレ、マンゲー				
166-167	デコレーション	各クラス担当	パイピング デコレーション、ガナッシュ細絞り				
168-169	生菓子、イースト菓子	各クラス担当	エルドベールザーネットルテ、カフェショコラ、サヴァラン				
170-171	生菓子、パイ生地	各クラス担当	ヴァリーヌ・オ・ショコラ、ミルフィーユ・オ・マロン、ガトーフレーズ				
教科書 (参考書・教材等)	レシポノート						

