シラバス							
第1部洋菓子本科 (2024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	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						
(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	(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)	谷藤 拓：洋菓子専門店勤務後、本校へ就任	(客員教師)	パンサン・エシュタイ：CFA d'Eschau				
(洋菓子科)	進藤 直臣：洋菓子専門店にて勤務後、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				
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1-2	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、トロピコ、リイチエフランボワーズ				
3-4	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、オペラ、トロワショコワ、桜ロール				
5-6	生菓子	各クラス担当	パート類、タルトフリュイ、ミルフィーユ(アンペルセ)、タルトパンフルムース、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				
8-9	生菓子	各クラス担当	ベルガモット、ブリアン、ガトーマルジョレーヌ、サンマルク				
10-11	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	マカロンドフリュイ、ガトーウイークエンド、サブール、デリスフロマージュ				
12-13	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、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				
15-16	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、ベリーヌ、マロンヴィオレ、アマナツ				
17-18	生菓子	各クラス担当	シュヴァルトヴェルターキルシュトルテ、バラディ、ブラリネ・エ・シトロン、カラメル・カフェ・ショコラ				
19-20	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、モンブランマンゴー、リュクス				
21-22	生菓子	各クラス担当	ジヴァアラエキゾチック、デリスノア、テロツィー、ベッシュブラン				
23-25	生菓子	各クラス担当	ブルニエール、秋薫、フェルナン、エスティバル、レコルト、アリアヤンス				
26-28	アイス、デザート	各クラス担当	グラス&ソルベ、アシェットデザート(フォンダンショコラ、スフレ、グラタン・ド・ベルガモット、クープ、スープ・ド・ココ、クレープ・シュゼット)				
29	パステイヤージュ	各クラス担当	パステイヤージュ				
30-31	焼き菓子、ジャム、コンフィスリー	各クラス担当	カヌレドボルドー、コンフィチュール各種、ヌガー・ド・モンテリマル、パートドフリュイ、ギモーブ、カラメルサレ				
32-35	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	クッキー缶、マカロン、ロイヤルショコラ、サブレサンド(ゴマとわらび餅)、ルーロースフレ、タルトタタンフィユテ、デラブル、テエフロマージュ、ボムエテ				
36-39	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	モンブラン、ホテイロンエココ、バウムクーヘン、エデン(アレルギー対応)、キャラメルジヴァアラカフェ、ココエフリュイ、カシスショコラ、アルモニー				
40-41	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、マシェリ、ドール				
42-43	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				
44-45	客員教師	パンサン・エシュタイ	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				
46-50	アメ細工	各クラス担当	シュクルスフレ、シュクルティレ、クロカンブッシュ、流しアメ、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、ブリオッシュなど				
53-54	ショコラ	各クラス担当	デンパリング、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、ベルガモット、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				
55-56	ショコラ	各クラス担当	プベ、パッション・ドラランジュ、胡麻、カフェ・クレーム、フリーズ、エキュエット・ア・ロランジュ、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				
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				
58-60	トレットール	各クラス担当	ホタテのグラタン、マカロニグラタン、フティフルサレ、ケークサレ、鱈の香草焼き、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)				
61-62	トレットール	各クラス担当	パスタミートソース、ペペロンチーノ、アメリカンクラフサンド、ラップサンド、真空調理法、フルーツコンフィ、ローストビーフ、アングレーズ、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、テリーヌショコラフロマージュ、ルーロースペシャル				
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 (2024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						
(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			(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)	谷藤 拓：洋菓子専門店勤務後、本校へ就任			(客員教師) パン・エリザベト：CFA d'Eschau			
(洋菓子科)	進藤 直臣：洋菓子専門店にて勤務後、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			
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1-4	生菓子、焼き菓子	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、ベルティクスギフェリイ、タルトフリユイ、ミルフィーユ(アンペルセ)、タルトバンブルームス				
5-8	生菓子、焼き菓子	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、ザッハトルテ、カーディナルジュニッテン、フィナンシェ				
9-13	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	オペラ、トロワショコラ、桜ロール、タルトシアー・ストロランジュ、サントノーレ、ダックワースフリユイ、ベルガモット、プリアン、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				
16-19	生菓子、焼き菓子	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、マカロンドフリユイ、ガトー・ウイークエンド、エクレール・ピニャコラーダ、レーリュッケン				
20-23	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	サブール、デルスフロマージュ、ケーキアナナスエココ、フロマージュ・ダブリコ、クレームダンジュ、タルトレット・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、ケニヒジュニッテン、ランゴドオールショコラ				
26-29	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、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				
30-32	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	ペリーヌ、マロンヴィオレ、アマナツ、サブレシトロン、シュヴァルツヴェルダール・キルシュトルテ、バラディ				
33-36	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・デ、オレンジとチョコレートのムース、デ・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)				
39-42	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	モンブランマンゲ、リュクス、ルーローズフレッシュコラ、ジヴァラエキゾチック、デルスノア、バトンフロマージュ				
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				
55-62	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	テロチティー、ベッシュブラン、ケーキフロマージュエミルティエ、フルニエール、秋薫、ルーローズフレマンゲ、フェルナン、エステイバル、レコルト、アリアンソ、ショコラカラメルパッション				
63-64	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				
65-67	アイス、デザート	各クラス担当	グラス&ソルベ、アシェットデセル(フォンダンショコラ、スフレ、グラタン・ド・ベルガモット、クーブ、スープ・ド・ココ、クレープ・シュゼット)				
68-69	パステイヤージュ	各クラス担当	パステイヤージュ				
70-71	焼き菓子、ジャム、コンフィズリー	各クラス担当	カヌレドホルダー、コンフィチュール各種、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				
72-77	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	クッキー缶、マカロン、ロイヤルショコラ、サブレサンド(コマどわらび餅)、ルーローズフレ、タルトタタンフィユテ、テラブル、エンガディナー・マカダミアンオランジュ				
78-81	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、モンブラン、ポティロンエココ、ケイクキャラメル				
82-89	アメ細工	各クラス担当	シュクルスフレ、シュクルティレ、クロカンブッシュ、ピエモンテ				
90-91	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				
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				
103-110	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、カルーソ、ロッシュ、ベルガモット、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				
111-118	ショコラ	各クラス担当	フベ、パッション・ドランジェ、胡麻、カフェ・クレーム、フレーズ、エギューエット・ア・ロランジェ、トリュフグラマルニエ、ピスター・シュ・ダブリコ、カラメルジャンドウーヤ、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				
122-125	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、バスク風チーズケーキ、ガトー・オートンヌ、サブレ・フルトンス、カマンベール・フレーズ				
126-129	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、フロンドショコラと菓のケーキ、キャラメルジヴァラカフェ、ココエフリユイ、カレットデロワ				
130-135	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	クリスマスケーキ、シュトローレン、マジェリ、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				
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						