フードスペシャリスト学科【2年制】パティシエ&ブランジェ専攻 RITZ/Paris 対応

FOOD SPECIALIST LABO

1年次年間スケジュール

月	4 5	6 7	8	9 10	11 12		1 2 3
分類・テーマ	STEP1 プロローグ	STEP2 定番商品		STEP3 定番商品のアレンジ	STEP4 高単価商品		STEP5 高単価商品のアレンジ
製菓実習Ⅰ	・タルト ・ショコラ ・スコーン ・シフォンオテ 他	・クラシックショコラ ・ルレオフリュイ ・ケックオフリュイ ・ババロワバーニーユ ・シューアラクレーム ・エクレール 他		・ガトーフリュイ ・アシェットデセール ・トライフル ・タルトポワール ・タルトオマロン 他	・キッシュ ・タルトショコラ ・ブッシュドノエル ・ガレットブルトンヌ ・バンデピス ・バンドジェンヌ 他		・パヴェショコラ ・ルレオショコラ ・モンブラン 他
製パン実習Ⅰ	・クロワッサン ・クランベリーノワ ・テーブルロール ・レーズンパンズ ・ベーグル・フォカッチャ 他	・メロンパン ・クリームコロネ ・グリッシーニ ・ハムロール ・山型食パン 他	夏期休暇	・シナモンロール ・ピザパン ・クロワッサン ・パンオショコラ ・バターロール 他	・大型丸ナッペの技術 ・マーブル台の テンパリング技術 ・パイピングの技術 他	冬期休暇	《総復習》 ・クランベリーノワ ・ツオップ ・バニーニ ・クロワッサン 他
カフェフード実習Ⅰ	・カフェランチプレート ・グリーンサラダ ／基本ドレッシング ・ミネストローネ ・ペペロンチーノ 他	・キャベツ&アンチョビパスタ ・アマトリチャーナ ・野菜ポタージュ ・チキンカレー ・オムライス ・ハンバーグ 他		・豆腐ハンバーグ ・パッタイ ・テリヤキチキン ・キノコリゾット ・ロコモコ ・グリーンカレー 他	・スパゲッティーボロネーゼ ・チキンポワレ グレイビーソース ・サーモンロースト ・豚ロースのソテー 他		・チキンポワレ復習 ・パスタ復習 ・サイドサラダ&スープ 他
テクニカルトレーニングⅠ	・絞りの基礎トレーニング ・クレンリネストレーニング ・包丁の持ち方と姿勢 他	・小型丸ナッペの基礎技術 ・小物丸めトレーニング ・連続切りの基本テクニック ・カットの均一テクニック 他		・バラ絞りの技術 ・麺棒トレーニング （丸伸ばし） ・フライパンの煽りテクニック ・火力/温度調整のコツ 他	・大型丸ナッペの技術 ・大物丸めトレーニング ・ソースのかけ方 ・盛り付けのバランス 他		・ナッペ&絞りの総復習 ・丸めと伸ばしの総復習 ・包丁&フライパン テクニック総復習 他
ドリンク実習Ⅰ	・エスプレッソ ・ドリップコーヒー ・ホットティー 他	・カプチーノ ・カフェラテ ・アイスコーヒー ・アイスティー 他		・デザインカプチーノ ・カフェアメリカーノ ・カフェフレッド ・タピオカアイスティー 他	・ローズヒップティー ・カモミールティー ・ペパーミントティー ・ルイボスティー ・チャイ ・セイロンブレンドティー 他		《総復習》 ・カプチーノ ・コーヒーの抽出方法 ・紅茶の抽出方法 ・茶葉の種類と選定 他
クリエイティブプログラム	プロローグ ・店舗オペレーション実習 ・世界のフードトレンド ・レシピ翻訳トレーニングⅠ ・サービス英語 他	基礎ナレッジ ・世界のフードトレンド （仏/伊/米/日） ・レシピ翻訳トレーニングⅠ ・サービス英語 他		コーディネートスキルⅠ ・カラーコーディネート ・ラッピングスキルⅠ ・スイーツスタイリングⅠ ・テーブルコーディネートⅠ 他	ビジネススキルⅠ ・カフェメニュープランニング ・スイーツプランニング ・ショッププランニング入門 他		まとめ/総復習Ⅰ ・カフェオペレーションの 組立て ・商品の品揃え ・営業オペレーション組立て 他
デビュープロジェクト				A.S.C/EXPO 運営サポート 会場運営サポート			リアル店舗プログラム 商品企画-製造主旨の営業 オペレーション企画プログラム
技術サポートプログラム	スキルチェック	スキルチェック	テクニカルサポートプログラム	スキルチェック	スキルチェック	テクニカルサポートプログラム	

▶▶▶

2年次年間スケジュール

月	4 5	6 7	8	9 10	11 12		1 2 3
分類・テーマ	STEP6 プロローグ	STEP7 定番商品		STEP8 定番商品のアレンジ	STEP9 高単価商品		STEP10 まとめ/総復習
製菓実習Ⅱ	・ムース ショコラ フランボワーズ ・マカロン ・ダックワーズ ・フロランタン ・バンデピス ・ガトーバスク ・タルトポワール 他	・ビティビエ ・バルミエ ・スフレ ・ムースエキゾチック ・ムースショコラカシス ・ガトーフリュイ ・フォレノワール ・フロマージュキュイ ・シャルロットポワール ・カルディナールシュニッテン 他		・クレープシュゼット ・ムースフロマージュブラン ・シブースト ・シブーストダンジュ ・オ マロン ノワゼット ・ヌガーグラッセ ・ムースショコラ ノワール ・モンブラン ・ミルフィーユ ・パリブレスト ・サントノーレ 他	・大型丸ナッペの技術 ・マーブル台の テンパリング技術 ・パイピングの技術 他		・ムースショコラ エピスターシュ ・シュルト オ ショコラ フランボワーズ ・オペラ ・ガレットデロワ 他
製パン実習Ⅱ	・バゲット(レーズン種) ・デニッシュ ・バターロール ・パンピコ ・アップルブレッド 他	・粒あんぱん ・こしあんぱん ・パンプキンあんぱん ・レーズンブレッド ・ピーナッツコッペ ・ヴィエノワ ・パン オ フィグ ・オートミール ・クロワッサン ・パン オ ショコラ ・カンパーニュ ・バンドミ ・イギリスパン 他	夏期休暇	・クリームパン ・エビ ・焼きカレーパン ・バゲット ・カンパーニュ(ルヴァン) ・クランベリーノワ ・リュスティック ・クッペ ・デニッシュフレーズ ・ハニーブレッド ・カイザーゼンメル ・イングリッシュマフィン 他	・プリオッシュアテット ・プリオッシュナンテール ・プリオッシュ ムスリーヌ ・ポストック ・パネトーネ ・シュトーレン ・カマンベール ノワ ・バゲット ・ベルリーナラントブロート ・ヴァイツェンミッシュブロート他	冬期休暇	・デニッシュ(アップル) ・パン オ レザン ・ホルスタイナー シュバルツバルト ・プンパニッケル ・ベルリーナクラプフェン 他
テクニカルトレーニングⅠ	・ナッペトレーニング①(丸) ・絞りトレーニング① （シェル連続） ・麺棒トレーニング① （四角伸ばし） ・包あんトレーニング① 他	・ナッペトレーニング②(丸) ・絞りトレーニング②(唐草) ・麺棒トレーニング （クレッセントロール） ・包あんトレーニング② 他		・ナッペトレーニング③(角) ・テンパリングトレーニング① （湯煎） ・パイピングトレーニング① ・大物丸めトレーニング① ・ロープ成形トレーニング① 他	・ナッペトレーニン ング② ・大物丸めトレーニング② ・ロープ成形トレーニング② 他		・苦手克服トレーニング 他
ドリンク実習Ⅱ	・エスプレッソ復習 ・ドリップコーヒー復習 ・紅茶抽出復習 他	・デザインカプチーノ スピードトレーニング ・複数豆のドリップコーヒー ・紅茶の大量抽出 他		・カフェマロンラテ ・カフェストロベリーラテ ・フレッシュハーブティー ・フレイバードティー 他	・プーアル茶 ・凍頂烏龍茶 ・ジャスミン龍茶 他		・コーヒードリップ ・焙煎知識 ・紅茶の抽出方法 ・茶葉の種類と選定 他
クリエイティブプログラム	プロローグ ・商品開発実習 ・商品開発 他	応用ナレッジ ・売場演出 ・レシピ翻訳トレーニングⅡ 他		コーディネートスキルⅡ ・シュガークラフト ・スイーツスタイリング ・テーブルコーディネートⅡ 他	ビジネススキルⅡ ・売場演出 ・商品開発 他		まとめ/総復習Ⅱ ・ラッピングスキルⅡ ・レシピ翻訳トレーニングⅡ 他
デビュープロジェクト				A.S.C.スイーツ コレクション出展	インターンシップ プログラム		Food Design Show 商品開発プログラム
RITZスイーツデザインプロジェクト		STAGE1		STAGE2	STAGE3		
技術サポートプログラム	スキルチェック	スキルチェック	テクニカルサポートプログラム	スキルチェック	スキルチェック	テクニカルサポートプログラム	

卒業