

グランパティシエ基礎科 5月授業一覧&ミーティングID表

5月にオリエンテーションや通常授業が予定されています。
下記にオリエンテーション期間を含めた授業一覧表を記載しますので、日程や時間を確認の上でZoomで参加するようにしてください。

①オリエンテーションスケジュール

クラス名 (略称)	日付	曜日	時限	時間	校舎・フロア	教室	授業名	ミーティングID ※ZOOMで使用
1GP	5月11日	月	2-4	10:30-13:20	Dキューブ 2階	ドリンク 教室	オリエンテーション	***_***_****
1GP	5月18日	月	1-3	9:30-12:20	Dキューブ 4階	製菓教室	製菓実習 道具の取り扱い方	***_***_****
1GP	5月20日	水	1-2	9:30-11:20	Dキューブ 1階	ロースト 教室	講義 授業への心構え	***_***_****
1GP	5月21日	木	1-2	9:30-11:20	Dキューブ 2階	ドリンク 教室	講義 製菓材料学	***_***_****

※ミーティングIDは郵送物に記載がございます（不明な場合は通学先校舎までお問合せください）

※以前に連絡しているスケジュールから一部変更があります こちらの表を最新のものとご参照ください

5月25日以降の通常授業期間は、下記の授業一覧表を参考にオンライン授業に参加するようにしてください。

②授業スケジュール

クラス名 (略称)	日付	曜日	時限	時間	校舎・フロア	教室	授業名	ミーティングID ※ZOOMで使用
1GP	5月25日	月	1-4	9:30-13:20	Dキューブ 4階	製菓教室	製菓実習 グラスデザート	***_***_****
1GP	5月26日	火	1-4	9:30-13:20	Dキューブ 2階	製菓教室	製菓実習 焼き菓子(サブレ)	***_***_****
1GP	5月27日	水	1-2	9:30-11:20	Dキューブ 1階	ロースト 教室	講義 食物アレルギーについて	***_***_****
1GP	5月28日	木	1-2	9:30-11:20	Dキューブ 4階	製菓教室	講義 製菓材料学	***_***_****
1GP	5月29日	金	6-8	14:30-17:20	Dキューブ 2階	製菓教室	製菓テクニカル 絞り袋の使い方	***_***_****

※ミーティングIDは郵送物に記載がございます（不明な場合は通学先校舎までお問合せください）