

## I 訓練内容・主なカリキュラム・取得可能な資格など

### 製パン技術教育コース（本科100日）

3ヶ月（4月、9月、1月開講）

すべてのパンづくりに求められる技術と理論を学ぶことができ、より高い専門性と実践的な製パン従事者を目指す方に最適です。キャリアアップに繋がられる知識習得と技術指導を行います。  
基礎課程70日、専門課程30日(ホールセール/リテイルのコース選択あり) 全483時間。  
基礎課程では座学、製パン実習の授業、専門課程では希望コースを選択し、知識と技術の実力を高めます。  
取得可能な資格：一級パン製造技能士 学科試験免除 ※弊所指定の試験に合格の場合

## II 訓練校の声

最寄り駅(東西線西葛西駅)より徒歩4分です。  
100名収容の講義・実習室、製パン機械設備、寮(希望者のみ)等、完備。施設見学可、ご相談ください。

## III 受講生の声

○先生方には初心者に対しても熱意を持って接して頂きました。一定の技能と知識を身につけることができますが、ハードな日々なので、やる気とモチベーションは大切だと思います。【未経験 30代 女性】  
○仲間と励まし合い、楽しく学ぶことができました。先生方のデモ講義後に実習なので、理解しやすい的確に習得できました。【ベーカリー経験者 20代 女性】  
○工場勤務では学べない科学的な理論が学べるので、製パンへの理解度が深まったと思います。  
【企業派遣 20代 男性】（231期生のコメントです）

## IV 訓練の様子・訓練風景など



↑ 講義の様子



↑ 実習の様子



↑ 外観



↑ 生徒さんの作成したパン