

講座番号⑦



美味しい・笑顔をお届け♪

キッズ・パティシエお仕事体験



学校法人 **ミズモト学園**
東海調理製菓専門学校



どんな企業？

1977年の創立以来、「プロを目指すなら一流を目指せ」を教育のモットーに、業界が求める調理師・パティシエの育成に力を注いでいます。校舎1階には研修レストラン「プティ・カザリス」を併設し、学生たちがランチや洋菓子、パンを提供しています。

7月29日(水) 13:00~15:00

場所

東海調理製菓専門学校

※駐車場のご用意はありません。近隣の民間駐車場または公共交通機関をご利用ください。

対象

小学3年生～6年生 定員 **16名**

持物

エプロン、ハンドタオル

参加費

300円

体験
内容

「三ヶ日みかん入りマフィン」作り

- ①手洗い講習(お菓子屋さんに欠かせない衛生管理を学びます)
- ②食材を知ろう(粉や三ヶ日みかんなど材料の豆知識を学びます)
- ③マフィンづくり(プロの道具とコツにチャレンジしよう)
- ④ラッピング(食べてくれる人の笑顔をイメージしてかわいくラッピング)

申込は
こちら

<https://forms.gle/Pe98rBkvTtUnqujb6>

ワクワクポイント！

コック帽をかぶって本格パティシエに大変身！
出来上がった焼菓子をプレゼント用にラッピング。作る楽しさ、贈る喜びを体験しよう。

内容に関する
お問い合わせ

東海調理製菓専門学校

製菓部 杉本 和恵

TEL 053-413-2005

MAIL sugimoto@mizumoto.ac.jp