

1年次年間スケジュール

2年次年間スケジュール

月	1年次年間スケジュール							2年次年間スケジュール							月	1	2	3													
	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5					6	7	8	9	10	11	12						
テ ↓ 分 類	STEP1 ▶▶▶▶			STEP2 ▶▶▶▶			STEP3 ▶▶▶▶			STEP4 ▶▶▶▶			STEP5 ▶▶▶▶			テ ↓ 分 類	STEP6 ▶▶▶▶			STEP7 ▶▶▶▶			STEP8 ▶▶▶▶			STEP9 ▶▶▶▶			STEP10 ▶▶▶▶		
実 習 I	カフェメニュー ・カフェランチ/ディナープレート ・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 ・ペンネアラビアータ ・チキンソテー			キャベツ&アンチョビパスタ ・アマリチチャーナ ・カルボナーラ ・シーザーサラダ ・ニース風サラダ ・ポタージュ ・オムライス ・ナシゴレン ・フォカッチャ			フルーツトマトのオーガニックパスタ ・豆乳ソースのカルボナーラ ・クラムチャウダー ・豆腐レッシングのシーザーサラダ ・鶏もも肉のコンフィ ・鮮魚の香草パン粉焼き ・サモーンロースト ・豚ロースのソテー ・牛バラ肉の煮込み ・胚芽ブレッド			スバゲッティーボロネーゼ ・手打ちパスタ ・ローストチキン ・鶏もも肉のコンフィ ・鮮魚の香草パン粉焼き ・サモーンロースト ・豚ロースのソテー ・牛バラ肉の煮込み ・胚芽ブレッド			カフェタイプ別メニュー開発			カ ↓ フェ ↓ メ ↓ ニ ↓ ュ ↓ 実 習 II	カフェ営業メニュー ・サラダ復習 ・パスタ復習			パスタ/サンドウィッチ /ライスボールセット ・キノコのクリームソース ・ボンゴレピアンコ/ロソフ ・温野菜のサラダ ・3色チーズの男爵コロッケ			玄米ご飯のスーパカレー ・ローストポーク ・ポロニョ風オープンサンド ・カプレーゼのフォカッチャサンド ・タンダーチキンのエスニック ・カレー ・海鮮ナシゴレン ・フォー			大型丸ナッペの技術 ・マール台のテンパリング 技術 ・バイピングの技術			複数店舗型メニュー企画 販売 ・実営業シミュレーション		
テ ↓ レ ↓ ニ ↓ カ ↓ ル ↓ I	・クレンジング ・包丁の持ち方姿勢 ・連続切りの基本テクニック ・カットの均一テクニック			・バスタ、スープの調理フロー講座 ・基本ドレッシングのテクニック ・オリジナルドレッシングの調理方法			・フライパンの慣れテクニック ・火力/温度調整のコツ ・オムレツドレッシング ・ハンバーグ、ライスメニューの調理フロー講座			・ソースのかけ方 ・盛付けの色合いとバランス ・複数&連続的な盛り付け			・包丁テクニック総復習 ・フライパンテクニック総復習 ・盛り付けテクニック総復習			テ ↓ レ ↓ ニ ↓ カ ↓ ル ↓ II	・押し切り/引き切りテクニック ・火力(温度調整)のコツ ・野菜のプランニング			・野菜のソテー ・バスタソースの乳化 ・住込み仕上げまで作業 手順のコツ			・3枚卸しの手順 ・包丁と左手の使い方 ・オムレツドレッシング			・バランスと色合い ・食材の組み合わせと 分量出し ・原価の抑え方			・原価と売価の設定方法 ・調理オペレーションの 組立て		
ソ ↓ 実 習 I	・コースメニューの カフェスイーツ ・フレンチトースト ・キャラメルプリン ・パフェ			・パウンドケーキ ・パナソニックケーキ ・ガレット ・フルーツタルト ・トライフル			・ロールケーキ ・パナナティラミス ・サツマイモのレアチーズケーキ ・かぼちゃのベイクドチーズケーキ			・チョコレートムース ・フォンダンショコラ			・卵のスイーツ ・タルト ・チーズケーキ			ソ ↓ 実 習 II	・シフォンスイーツプランニング ・シフォンスイーツメニュー			・フルーツのトライフル ・チョコレートのパルフェ			・スイーツの盛り合わせ ・パナナティラミスのタルト ・ココット型スイーツ ・グラス型スイーツ			・チョコレートスイーツ ・カクテルに合うスイーツ			・セットスイーツ ・ディナータイムのスイーツ ・ディナータイムのスイーツ		
実 習 I	・エスプレッソ ・ドリップコーヒー ・ホットティー ・アイスティー			・カプチーノ ・カフェラテ ・デザインカプチーノ(ハート) ・アイスコーヒー ・アールグレイ			・キャラメルマキヤート ・デザインカプチーノ (リフ、うさぎ) ・チョコスムージー ・タピオカ アイソレ			・シトニック ・スパモニ ・ローズhipティー ・カモミールティー			・カプチーノ・カフェラテ ・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 ・カクテルのフルーツカービング			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			・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			・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			・プーアル茶・凍頂烏龍茶 ・ジャスミン茶・シトニック ・スパモニ ・シェイカーカクテル			・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		
ブ ↓ ロ ↓ グ ↓ ラ ↓ ム	・オリジナル カフェプランニング実習 ・カフェ名鑑I			・カフェショッププランニング ・カフェ空間プランニング			・コーディネートスキルI ・インテリアコーディネート ・カフェカルチャープランニング ・フードスタイリング			・ビジネススキルI ・カフェショッププランニング ・カフェツールプランニング ・プランニングシート作成			・まとめ/総復習I ・カフェショッププランニング ・プランニングシート作成			ブ ↓ ロ ↓ グ ↓ ラ ↓ ム	・オリジナルカフェプラン ニング実習 ・カフェ名鑑II			・カフェショッププランニング ・カフェ空間プランニング			・インテリアコーディネート ・カフェカルチャープランニング ・フードスタイリング			・ビジネススキルII ・カフェショッププラン ニング ・プランニングシート作成					
ブ ↓ ロ ↓ グ ↓ ラ ↓ ム	A.S.C/EXPO 運営サポート 会場運営サポート			A.S.C/EXPO 運営サポート 会場運営サポート			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・製造主旨の企画 オペレーション企画プログラム			リアル店舗プログラム 商品企画・製造主旨の企画 オペレーション企画プログラム			ブ ↓ ロ ↓ グ ↓ ラ ↓ ム	Cafe Expo 店舗企画 プログラム			Cafe Expo 店舗企画 プログラム			Food Design Show 店舗企画プログラム								
ベ ↓ ン ↓ キ ↓ ン ↓ テ ↓ ク ↓ ニ ↓ カ ↓ ル ↓ サ ↓ ポ ↓ ー ↓ ト	STAGE1			STAGE2			STAGE3			STAGE3			ベ ↓ ン ↓ キ ↓ ン ↓ テ ↓ ク ↓ ニ ↓ カ ↓ ル ↓ サ ↓ ポ ↓ ー ↓ ト	STAGE1			STAGE2			STAGE3			STAGE3								
テ ↓ ク ↓ ニ ↓ カ ↓ ル ↓ サ ↓ ポ ↓ ー ↓ ト	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			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