

2025年度 集合訓練の内容

※ 網掛けはオンライン授業

月	日	曜	形式	内容	講師(敬称略)	所属
5	21	水	式典	入校式	柿田 衛二	エルベラン
	22	木	学科	製菓の心得	柿田 衛二	エルベラン
	23	金	実技	口金絞り	立川 順一	エーデルワイス
	26	月	学科	洋菓子の分類	高杉 良和	本高砂屋
	27	火	実技	絞りクッキー	立川 順一	エーデルワイス
	28	水	学科	食品衛生	武政 二郎	食品微生物科学協会
	29	木	実技	レリーフ(1)	津田 良行	ケーキハウスツマカリ
	30	金	学科	小麦粉	山口 悟史	日清製粉
6	2	月	実技	ブディング	村上 健太	レブドゥ シェフ
	3	火	実技	スポンジ共立法	佐田 貴士	ボンポアン
	4	水	実技	バタークリームナッペ	佐田 貴士	ボンポアン
	5	木	実技	レリーフ(2)	津田 良行	ケーキハウスツマカリ
	6	金	学科	糖類	竹内 由美華	ナガセヴィータ
	9	月	学科	機械器具	高杉 良和	本高砂屋
	10	火	学科	測定法	高杉 良和	本高砂屋
	11	水	実技	チョコレートケーキ(1)	伊藤 展行	スーリール
	12	木	学科	スイーツ写真学①	森 裕人	榊大樹
	13	金	実技	スポンジ別立法	佐田 貴士	ボンポアン
	16	月	実技	生クリームナッペ	佐田 貴士	ボンポアン
	17	火	実技	レリーフ(3)	津田 良行	ケーキハウスツマカリ
	18	水	休校	西日本洋菓子コンテスト		ハグミュージアム
	19	木	見学	西日本洋菓子コンテスト		ハグミュージアム
	20	金	学科	洋菓子の歴史	日崎 隆広	菓子工業組合
	23	月	学科	造形美術(1)	今須 智哉	スタジオ イマス
	24	火	学科	洋酒	久保田 素生	サントリー
	25	水	見学	増田製粉所	嶋 貴文	増田製粉所
	26	木	実技	マカロン	高杉 良和	本高砂屋
	27	金	学科	造形美術(2)	今須 智哉	スタジオ イマス
	30	月		休校		
7	1	火		休校(1F 講習会)		
	2	水	学科	スイーツ写真学②	森 裕人	榊大樹
	3	木	実技	フィナンシェ・マドレーヌ	岡田 幸洋	神戸スイーツポート
	4	金	学科	製菓フランス語(1)	稲葉 三郎	育成学園
	7	月	学科	栄養学(1)	長谷 友美	管理栄養士
	8	火	学科	栄養学(2)	長谷 友美	管理栄養士
	9	水	見学	日本食品エコロジー研究所	岸本 麻里	日本食品エコロジー研究所
	10	木	実技	パイ(1)	柿田 衛二	エルベラン
	11	金	学科	製菓フランス語(2)	稲葉 三郎	育成学園
	14	月	実技	バターケーキ	清水 隆史	エーデルワイス
	15	火	実技	パイ(2)	柿田 衛二	エルベラン
	16	水	実技	シュークリーム	高杉 良和	本高砂屋
	17	木	学科	鶏卵	金丸 一馬	籠谷
	18	金	実技	アマンディース	西村 潤司	ケーキハウスツマカリ
	22	火	実技	パバロア	高杉 良和	本高砂屋
	23	水	実技	西欧焼菓子(1)	濱田 智行	
	24	木	実技	ショコラのロールケーキ	清水 隆史	エーデルワイス
	25	金	学科	環境衛生	武政 二郎	食品微生物科学協会
	28	月	実技	リングケーキ	梶山 正浩	ユーハイム
	29	火	実技	バラの花絞り(1)	津田 良行	ケーキハウスツマカリ
	30	水	実技	エンガディーナ	畔地 裕也	レブドゥ シェフ
	31	木	実技	ビスキュイ絞り	津田 良行	ケーキハウスツマカリ
8	1	金	学科	食品添加物	鶴田 陽子	奥野製菓工業
	4	月	実技	西欧焼菓子(2)	濱田 智行	
	5	火	実技	アイスボックスクッキー	畔地 裕也	レブドゥ シェフ
	6	水	実技	ダックワーズ	岡田 幸洋	神戸スイーツポート
	7	木	学科	接客の基本	高木 真理子	マリールーコーポレーション
	8	金	学科	ラッピング	高木 真理子	マリールーコーポレーション
	12	~	15	夏休み(休校)		
	18	月	学科	乳製品	橋本 隆広	森永乳業

月	日	曜	形式	内容	講師(敬称略)	所属	
8	19	火	実技	チーズケーキ	高杉 良和	本高砂屋	
	20	水	実技	メレンゲ(1)	片山 陽介	レブドゥシェフ	
	21	木	実技	メレンゲ(2)	片山 陽介	レブドゥシェフ	
	22	金	実技	雲平	清水 隆史	エーデルワイス	
	25	月	見学	エーデルワイスミュージアム	比屋根 祥行	エーデルワイス	
	26	火	学科	HACCP	武政 二郎	食品微生物科学協会	
	27	水	実技	マジパン細工(動物)	佐野 靖夫	レブドゥシェフ	
	28	木	実技	マジパン細工(花)	佐野 靖夫	レブドゥシェフ	
	29	金	実技	プラチョコ細工	佐野 靖夫	レブドゥシェフ	
9	1	月	実技	オレンジのパウンドケーキ	立川 順一	エーデルワイス	
	2	火	実技	アントルメ(1)	片山 陽介	レブドゥシェフ	
	3	水	実技	アントルメ(2)	片山 陽介	レブドゥシェフ	
	4	木	実技	西欧焼菓子(3)	濱田 智行		
	5	金	学科	発酵学	大槻 欽哉	カナカ高砂工業所	
	8	月	学科	微生物学	大槻 欽哉	カナカ高砂工業所	
	9	火	実技	焼菓子応用	岡田 幸洋	神戸スイーツポート	
	10	水	実技	チョコレートケーキ(2)	伊藤 展行	スーリール	
	11	木	実技	果実加工(ジャム)	田中 哲人	アキト	
	12	金	学科	パティスリーマネジメント①	柿田 衛二	エルベラン	
	16	火	学科	素材へのこだわり	津曲 孝	ケーキハウスツマカリ	
	17	水	テスト	中間試験	岩田 好弘	兵庫県洋菓子協会	
	18	木	実技	バラの花絞り(2)	津田 良行	ケーキハウスツマカリ	
	19	金	実技	チョコレート応用	平井 茂雄	L'avenue	
	22	月	学科	お菓子と洋酒	近藤 琢磨	ドーバー洋酒貿易	
	24	水	学科	パティスリーマネジメント②	柿田 衛二	エルベラン	
	25	木	実技	リンツァートルテ	西村 潤司	ケーキハウスツマカリ	
	26	金	実技	アイシングクッキー	佐川 ケイト	シュガー ウィザーズ	
	29	月	学科	ゲル化剤	小野 諭	伊那食品工業	
	30	火	学科	食品化学	大槻 欽哉	カナカ高砂工業所	
10	1	水	実技	砂糖菓子	西 剛紀	リビエール	
	2	木	実技	シュガークラフト(1)	佐川 ケイト	シュガー ウィザーズ	
	3	金	実技	シュガークラフト(2)	佐川 ケイト	シュガー ウィザーズ	
	6	月	実技	シュトーレン	栗原 栄徳	パティスリー クリ	
	7	火	実技	クグロフ	栗原 栄徳	パティスリー クリ	
	8	水	実技	デコレーションケーキ①	立川 順一	エーデルワイス	
	9	木	見学	スタジオ・シュゼット	栗山 久代	スタジオ・シュゼット	
	10	金	実技	チョコレート(1)	津田 良行	ケーキハウスツマカリ	
	14	火		休校			
	15	水	学科	スイーツ写真学③	森 裕人	榊大樹	
	16	木	学科	労働安全衛生	長谷 友美	社会保険労務士	
	17	金	実技	ホッショチョコレート(1)	小川 純	ポックサン	
	20	月	実技	ホッショチョコレート(2)	小川 純	ポックサン	
	21	火	学科	チョコレート	北野 圭祐	前田商店	
	22	水	実技	チョコレート(2)	津田 良行	ケーキハウスツマカリ	
	23	木	実技	アメ細工(1)	岩佐 康雄	ケーキハウスツマカリ	
	24	金	実技	アメ細工(2)	岩佐 康雄	ケーキハウスツマカリ	
	27	月	実技	アメ細工(3)	岩佐 康雄	ケーキハウスツマカリ	
	28	火	実技	アメ細工(4)	岩佐 康雄	ケーキハウスツマカリ	
	29	水	学科	希少糖	佐々木康二	松谷化学工業	
	30	木	実技	ホッショチョコレート(3)	小川 純	ポックサン	
	31	金	実技	デコレーションケーキ(2)	立川 順一	エーデルワイス	
11	4	火	実技	ザッハトルテ	西村 潤司	ケーキハウスツマカリ	
	17	~	20	クリスマスケーキコンテスト		神戸北野ノスタ	
	1	6	火	実技	デコレーションケーキ(3)	立川 順一	エーデルワイス
	7	水	実技	ホッショチョコレート(4)	小川 純	ポックサン	
	14	水	実技	ホッショチョコレート(5)	小川 純	ポックサン	
	1	21	水	テスト	技能照査卒業試験	柿田 衛二	エルベラン
	28	水	テスト	技能検定			
	3	16	月	式典	修了式	柿田 衛二	エルベラン