

パティシエをめざす専門学校生による パティスリー実習「パティスリーパテタマ」開催 専門学校穴吹パティシエ福祉カレッジ

専門学校穴吹パティシエ福祉カレッジ（高松市西ノ丸町14-10 校長：市橋 栄治）では、2015年11月10日（火）にパティシエ・ベーカリー学科2年生が「パティスリーパテタマ」をオープンいたします。

この「パティスリーパテタマ」は、本校の学生たちが作った和菓子・洋菓子・パンを一般の方に販売する実習で、月2回程度開催していて、今年で4年目となります。

製造から販売まで学生が行うため、ショーケース内の陳列の仕方やラッピング、接客など普段の製菓実習にはない作業もあり、学生にとってはお店の運営に携わることができる貴重な機会になっています。

穴吹パティシエ福祉カレッジではこうした実習を通して、製菓・製パンの技術だけでなく接客マナーやラッピング技術も身につけたワンランク上のパティシエとして活躍できる人材を育てています。

【行事名】 専門学校穴吹パティシエ福祉カレッジ
パティシエ・ベーカリー学科の学生による「パティスリーパテタマ」

【日時】 今後の開催予定日 ※時間はすべて12時30分より。売切れ次第終了。
2015年11月10日（火）、16日（月）
2015年12月11日（金）、17日（木）

【場所】 専門学校穴吹パティシエ福祉カレッジ 1Fロビー
＜高松市西ノ丸町14-10 電話 087-823-5566＞
JR高松駅前 さぬき浜街道沿い（高松北警察署の前）

【前回実施した際のメニュー】 ※次回以降のメニューは未定です。

生菓子（¥100～150）

- ・リンゴとおいものタルト ・ベイクドチーズケーキ ・ハニーパンプリン
- ・フルーツのショートケーキ ・生チョコタルト ・エクレーア2種（キャラメル・コーヒー）
- ・フランボワーズのムース

焼き菓子（¥80）

- ・ケーキ・オ・マロン（栗入りパウンドケーキ）
- ・ラング・オ・ゼピス（スパイス風味のサブレにラズベリーのジャムをサンド）

【参照 URL】 <http://www.anabuki-college.net/afk/patetama/>

※12時30分のオープン後、13時までには商品が売り切れる場合が多いので、取材いただける場合は、お早めにお越しいただけますと幸いです。