

_Food



- ① フード業界の職業
- ② 調理・フードコーディネーター
- ③ スイーツ・パティシエ
- ④ ベーカリー・ブランジェ
- ⑤ カフェ&バリスタ
- ⑥ 就職・独立・フリーランス・開業

▼ 検索方法 ▼



- 1] TOP画面上段の「カテゴリー検索」から希望ジャンル> 希望コース を選択
- 2] TOP画面上段の「検索」スペースに以下[科目No] or [科目名] or [番組名] or [講師名]で検索
※[番組No] では検索できませんのでご注意ください

▼ フード業界の職業

▼視聴区分▼

科目 No	科目名	出演 講師	番組 NO	番組名	B	S	P	バン タン 学 生
FC00	フード業界の 職業	宮本岳	1	オーナーシェフの仕事 ビストロオーナー 宮本岳	●	●	●	●
		篠崎好治	2	パリスタの仕事 篠崎好治	●	●	●	●
		荒井康成	3	番組名	●	●	●	●

▼ 調理・フードコーディネーター

科目 No	科目名	出演 講師	番組 NO	番組名	B	S	P	バ 学
FC01	調理 (野菜類)	手塚 和久	1	切り出し(基本) I 持ち方 基本姿勢	●	●	●	●
			2	切り出し(基本) II 基本動作(キャベツの千切り)	●	●	●	●
			3	切り出しの基本III	●	●	●	●
			4	切り出しの基本IV	●	●	●	●
			5	切り出しの応用 I バトネ・デ・バイザンヌ/アリュメット	●	●	●	●
			6	切り出しの応用 II カルチェ・トルネ (櫛切り)	●	●	●	●
			7	キャロット・ラペ	●	●	●	●
			8	コールスロー I 野菜の説明 塩もみ マヨネーズづくり	●	●	●	●
			9	コールスロー II ドレッシング作成 盛り付け	●	●	●	●
			10	グリーンサラダ I 葉野菜の下処理	●	●	●	●
			11	グリーンサラダ II 水切り・保存方法	●	●	●	●
			12	グリーンサラダ III ヴィネグレット	●	●	●	●
			13	グリーンサラダ IV 仕上げ・盛り付け	●	●	●	●
			14	バーニャカウダ I 野菜の切り出し	●	●	●	●
			15	バーニャカウダ II ブランシール	●	●	●	●
			16	バーニャカウダ III ソース仕上げ にんにく茹で	●	●	●	●
			17	バーニャカウダ IV 仕上げ・盛り付け	●	●	●	●
			18	トマトファルシーファルシー仕込み〜仕上げ	●	●	●	●
		19	オニオングラタン I 具材の説明と玉ねぎのシュエ	●	●	●	●	
		20	オニオングラタン II キャラメリゼと煮込み	●	●	●	●	
		21	オニオングラタン III グラタン仕上げ	●	●	●	●	
		22	ミネストローネ I トマトのエモンデとコンカッセ	●	●	●	●	
		23	ミネストローネ II シュエ	●	●	●	●	
		24	ミネストローネ III 仕上げ前味付け・盛り付け	●	●	●	●	
		25	ピクルス I エチュベ	●	●	●	●	
		26	ピクルス II 盛り付け	●	●	●	●	
		27	ポタージュ I ポタージュの説明と人参のシュエ	●	●	●	●	
		28	ポタージュ II ミキセ	●	●	●	●	
		29	ポタージュ III 盛り付け	●	●	●	●	
		30	野菜のフリット I 具材の下処理	●	●	●	●	
		31	野菜のフリット II 油の管理	●	●	●	●	
		32	野菜のフリット III フリット・仕上げ	●	●	●	●	
		33	トルティージャ&フリッタータ I 野菜の切り出し	●	●	●	●	
		34	トルティージャ&フリッタータ II 仕上げ	●	●	●	●	
		船木 浩延						

FC02	調理 (肉Ⅰ) 基礎編	船木 浩延	1	鶏胸肉のポッシュⅠポッシュ	●	●	●	●
			2	鶏胸肉のポッシュⅡジェノベーゼ	●	●	●	●
			3	鶏胸肉のポッシュⅢサンドウィッチ	●	●	●	●
			4	鶏もも肉のポワレⅠポワレ 下処理	●	●	●	●
			5	鶏もも肉のポワレⅡポワレ	●	●	●	●
			6	鶏もも肉のポワレⅢ盛り付け	●	●	●	●
		手塚 和久	7	フリカッセⅠ切り出し	●	●	●	●
			8	フリカッセⅡ加熱・煮込み	●	●	●	●
			9	フリカッセⅢ仕上げ・盛り付け	●	●	●	●
			10	ハンバーグⅠハンバーグネタ作成	●	●	●	●
			11	ハンバーグⅡソース作り	●	●	●	●
			12	ハンバーグⅢ焼成	●	●	●	●
			13	ハンバーグⅣ火入れの見極め・盛り付け	●	●	●	●
			14	チキンカレーⅠ料理・食材説明	●	●	●	●
			15	チキンカレーⅡカレールー作成	●	●	●	●
			16	チキンカレーⅢターメリックライス作成	●	●	●	●
			17	チキンカレーⅣカレー作成・煮込み	●	●	●	●
			18	チキンカレーⅤ仕上げ・盛り付け	●	●	●	●
			19	カチャトラⅠ料理・食材説明	●	●	●	●
			20	カチャトラⅡ加熱・煮込み・盛り付け	●	●	●	●
FC05	調理 (肉Ⅱ) 応用編	船木 浩延	1	ローストチキンⅠ鶏縛り			●	●
			2	ローストチキンⅡリゾレ・ロースト			●	●
			3	ローストチキンⅢソース・ガルニ			●	●
			4	ローストチキンⅣ盛り付け・取り分け			●	●
			5	4つ落としⅠ			●	●
			6	4つ落としⅡ			●	●
			7	4つ落としⅢ			●	●
			8	ポークグリルⅠ下処理			●	●
			9	ポークグリルⅡグリルⅠ			●	●
			10	ポークグリルⅢグリルⅡ			●	●
			11	パテドカンパニユⅠ仕込み/加熱			●	●
			12	パテドカンパニユⅡ仕上げ			●	●
			13	フوند・ヴォライユⅠ材料説明・下処理			●	●
			14	フOND・ヴォライユⅡ茹でこぼし・煮込み			●	●
			15	フOND・ヴォライユⅢ仕上げ			●	●
			16	パロンティーヌⅠチキンムース・パロンティーヌ			●	●
			17	パロンティーヌⅡソースポルドレース			●	●
			18	パロンティーヌⅢガレット			●	●
			19	パロンティーヌⅣ盛り付け			●	●
		船木 浩延	1	リゾットⅠ材料説明・過熱	●	●	●	●
			2	リゾットⅡ煮込み・仕上げ・盛り付け	●	●	●	●
			3	チキンドリアⅠ料理・食材説明	●	●	●	●
			4	チキンドリアⅡバターライス作成	●	●	●	●
			5	チキンドリアⅢチキンライス作成	●	●	●	●
			6	チキンドリアⅣベシャメルソース作成	●	●	●	●
			7	チキンドリアⅤ組立・焼成・盛り付け	●	●	●	●
			8	オムライスⅠエアオムライス	●	●	●	●
			9	オムライスⅡオムレツ	●	●	●	●
			10	オムライスⅢチキンライス/オムライス	●	●	●	●
			11	チャーハンⅠ野菜の切り出し	●	●	●	●
			12	チャーハンⅡ煽りテクニカル	●	●	●	●
			13	チャーハンⅢ米炊き	●	●	●	●
			14	チャーハンⅣ炒飯仕上げ	●	●	●	●

FC03	調理 (米・パスタ)	石井	15	タコライスⅠ材料切り出し	●	●	●	●			
			16	タコライスⅡポーチドエッグ	●	●	●	●			
			17	タコライスⅢタコミート	●	●	●	●			
			18	ナシゴレンⅠ下処理	●	●	●	●			
			19	ナシゴレンⅡ目玉焼き/エビせん	●	●	●	●			
			20	ナシゴレンⅢナシゴレン仕上げ	●	●	●	●			
			21	ベペロンチーノⅠパスタの基本説明・種類・準備物・煮	●	●	●	●			
			22	ベペロンチーノⅡ	●	●	●	●			
			23	アマトリチャーナⅠトマトソース	●	●	●	●			
			24	アマトリチャーナⅡ	●	●	●	●			
			25	カルボナーラ	●	●	●	●			
			26	ボンゴレビアンコ	●	●	●	●			
			27	ペンネアラビアータ	●	●	●	●			
			手塚 和久	28	タリアテッレⅠ生地作成	●	●	●	●		
				29	タリアテッレⅡ仕上げ	●	●	●	●		
				30	パスタ・ボロネーゼⅠ食材説明	●	●	●	●		
				31	パスタ・ボロネーゼⅡソース作成【1】	●	●	●	●		
				32	パスタ・ボロネーゼⅢソース作成【2】	●	●	●	●		
				33	パスタ・ボロネーゼⅣ仕上げ	●	●	●	●		
				34	じゃがいものニョッキⅠ生地作成	●	●	●	●		
				35	じゃがいものニョッキⅡ仕上げ	●	●	●	●		
				36	じゃがいものニョッキⅢゴルゴンゾーラソース食材説明	●	●	●	●		
				37	じゃがいものニョッキⅣゴルゴンゾーラソースソース作成	●	●	●	●		
				38	じゃがいものニョッキⅤゴルゴンゾーラソース仕上げ	●	●	●	●		
			FC04	調理 (魚)	船木 浩延	1	鰯の三枚おろしⅠ説明 手順	●	●	●	●
						2	鰯の三枚おろしⅡ三枚おろし	●	●	●	●
						3	エスカベッシュⅠ盛り付け/下処理	●	●	●	●
4	エスカベッシュⅡマリナード/鰯のフリット/エスカベッシ	●				●	●	●			
5	ムニエルⅠ鰯の下処理 きのごカット	●				●	●	●			
6	ムニエルⅡきのごのソテー	●				●	●	●			
5	ムニエルⅢ	●				●	●	●			
6	鯛の三枚おろしⅠ下処理	●				●	●	●			
7	鯛の三枚おろしⅡ三枚卸し	●				●	●	●			
手塚 和久	8	フュメ・ド・ポワソンⅠアラの下処理				●	●	●	●		
	9	フュメ・ド・ポワソンⅡ加熱・煮込み			●	●	●	●			
	10	フュメ・ド・ポワソンⅢ仕上げ			●	●	●	●			
	11	カルパッチョⅠ鯛のマリネ			●	●	●	●			
	12	カルパッチョⅡドレッシング作成			●	●	●	●			
	13	カルパッチョⅢ仕上げ・盛り付け			●	●	●	●			
	14	鯛のポワレⅠソース作成			●	●	●	●			
	15	鯛のポワレⅡガルニ作成			●	●	●	●			
	16	鯛のポワレⅢポワレ			●	●	●	●			
	17	鯛のポワレⅣ盛り付け			●	●	●	●			
	18	アクアパッツァⅠ下処理			●	●	●	●			
	19	アクアパッツァⅡ加熱仕上げ			●	●	●	●			
船木 浩延	20	鯛のベニエⅠ下処理			●	●	●	●			
	21	鯛のベニエⅡタブナード	●	●	●	●					
	22	鯛のベニエⅢベニエ仕上げ	●	●	●	●					
FC06	調理 (国別)	船木 浩延	1	ミラネーゼⅠ仕込み	●	●	●	●			
			2	ミラネーゼⅡ加熱	●	●	●	●			
			3	カボナータⅠ下処理(乱切り)	●	●	●	●			
			4	カボナータⅡ仕上げ	●	●	●	●			
			5	魚介のマリネⅠポッシェ	●	●	●	●			
			6	魚介のマリネⅡ酒蒸しマリネ	●	●	●	●			
			7	魚介のマリネⅢ盛り付けextraミスト	●	●	●	●			
			8	ポムドフィーヌⅠジャガイモ・タミゼ	●	●	●	●			
			9	ポムドフィーヌⅡシュー生地・仕上げ	●	●	●	●			

FC07	調理 (和食)	船木 浩延	1	出汁の取り方Ⅰ一番だし		●	●	●		
			2	出汁の取り方Ⅱ二番だし		●	●	●		
			3	清し汁(胡麻豆腐)Ⅰ		●	●	●		
			4	清し汁(胡麻豆腐)Ⅱ		●	●	●		
			5	茶碗蒸し		●	●	●		
			6	お浸し		●	●	●		
			7	筑前煮Ⅰ下処理		●	●	●		
			8	筑前煮Ⅱ煮込み		●	●	●		
			9	筑前煮Ⅲ仕上げ		●	●	●		
			10	天婦羅Ⅰ下処理・衣		●	●	●		
			11	天婦羅Ⅱ天つゆ		●	●	●		
			12	天婦羅Ⅲ仕上げ		●	●	●		
			13	炊き込み御飯Ⅰ煮込み		●	●	●		
			14	炊き込み御飯Ⅱ仕上げ		●	●	●		
FC21	調理 (フレンチ)	手塚 和久	1	チキンコンソメ_食材説明・加熱		●	●	●		
2			チキンコンソメ_パッセ・仕上げ		●	●	●			
FC22		手塚 和久	1	仔羊のロースト_ガルニ・ソース作成		●	●	●		
			2	仔羊のロースト_仔羊下処理・マリネ		●	●	●		
			3	仔羊のロースト_ロースト		●	●	●		
			4	仔羊のロースト_仕上げ		●	●	●		
FC23		船木 浩延	1	フONDヴォー_材料説明		●	●	●		
			2	フONDヴォー_リゾレ・デグラッセ		●	●	●		
			3	フONDヴォー_煮込み		●	●	●		
			4	フONDヴォー_パッセ		●	●	●		
			5	フONDヴォー_仕上げ		●	●	●		
FC08		TRANSITのプロ フェッショナル達	株式会社ト ランジットジ ェネラルオフ イス	1	TRANSITのプロフェッショナル達シエフ編				●	
FC17		真空調理 (技法)	白田	1	サーモンコンフィ スーヴィーデ_説明				●	●
				2	サーモンコンフィ スーヴィーデ_ソミュール作成・冷却・サーモン漬				●	●
	3			サーモンコンフィ スーヴィーデ_ソミュール上げ・真空・サーキュレー					●	●
	4			サーモンコンフィ スーヴィーデ_サーモンリゾレ・芋ピュレ・オレンジ					●	●
FC18	保存食	白田	1	サーモンマリネ(グラブラックス)_説明				●	●	
			2	サーモンマリネ(グラブラックス)_キュア作成・ガーゼ巻き				●	●	
			3	サーモンマリネ(グラブラックス)_重石取る・リンス・乾かす					●	●
			4	サーモンマリネ(グラブラックス)_骨抜き・スライス・盛り付け					●	●
FC19		白田	1	ピクルス_説明				●	●	
2	ピクルス_塩打・スパイス煎・ブライン作成・漬け込み						●	●		
FC20		手塚 和久	1	豚のリエット_食材説明・加熱				●	●	
			2	豚のリエット_リエット仕上げ				●	●	
FC24	ロースト (技法)	船木 浩延	1	ローストビーフ_材料説明・縛り・マリネ				●	●	
			2	ローストビーフ_リゾレ・ロースト				●	●	
			3	ローストビーフ_付け合わせ・ソース					●	●
			4	ローストビーフ_盛り付け					●	●
FC25	煮込み (技法)	船木 浩延	1	ブッフ・ブルギニオン_材料説明・マリネ				●	●	
			2	ブッフ・ブルギニオン_リゾレ・煮込み(圧力鍋)				●	●	
			3	ブッフ・ブルギニオン_付け合わせ・ソース煮詰め					●	●
			4	ブッフ・ブルギニオン_仕上げ					●	●
FC26	コンフィ (技法)	船木 浩延	1	コンフィ_材料説明・マリネ				●	●	
			2	コンフィ				●	●	
			3	コンフィ_リヨネーズ・仕上げ					●	●
FC27	燻製 (技法)	船木 浩延	1	燻製_材料説明・マリネ				●	●	
			2	燻製_フュメしかけ				●	●	
			3	燻製_フュメ経過・仕上げ					●	●
FC28	フードコーディネーター 仕事術	荒井 康成	1	オリエンテーション(身の回りの物を知る)		●	●	●		
			2	世界の料理道具		●	●	●		
			3	道具を使う編①(正しい使い方)		●	●	●		
			4	道具を使う編②(盛り付けのポイント)		●	●	●		
			5	フードの撮影の方法		●	●	●		
			6	魅せる編(コラムの書き方)		●	●	●		
			7	フリーランスとしてのセルフブランディング		●	●	●		

FC29	調理 基本技術	手塚 和久	1	ブランシール（茹でる / 野菜）	●	●	●	●
			2	ポツシエ（茹でる / 鶏）	●	●	●	●
			3	シユエ（低温で炒める / 香味野菜）	●	●	●	●
			4	ソテー（高温で炒める / 茸・野菜等）	●	●	●	●
			5	ポワレ（低温で焼く / 肉類・魚類）	●	●	●	●
			6	ソテー（高温で焼く / 肉類・魚介類・野菜類）	●	●	●	●
			7	グリエ（グリル・網焼き / 肉類・魚介類・野菜類）	●	●	●	●
			8	フリット（揚げる / 肉類・魚介類・野菜類）	●	●	●	●
			9	ロースト（オープン調理・炙り焼き / 塊り	●	●	●	●
			10	食材・厚みのある食材）	●	●	●	●
			11	エチュヴェ（蒸し煮 / 野菜類）	●	●	●	●
			12	ブレゼ（蒸し煮 / 肉類・魚介類）	●	●	●	●
			13	包丁砥ぎ	●	●	●	●

▼ スイーツパティシエ

科目 No	科目名	出演 講師	番組 NO	番組名	B	S	P	バ 学	
FP01	フルセック	富樫 香織	1	ダイヤモンドⅠ 生地仕込み	●	●	●	●	
			2	ダイヤモンドⅡ 成形・カット・焼成・完成	●	●	●	●	
			3	ブルドネージュⅠ 生地仕込み	●	●	●	●	
			4	ブルドネージュⅡ 分割・成形・焼成・デコレーション	●	●	●	●	
			5	サブレアポッシュⅠ 生地仕込・絞り	●	●	●	●	
			6	サブレアポッシュⅡ 焼成・焼き上がり	●	●	●	●	
			7	スペキュロスⅠ 生地仕込～伸し	●	●	●	●	
			8	スペキュロスⅡ 型抜き～焼成・焼き上がり	●	●	●	●	
			9	チュイル生地仕込伸し～焼成・成形	●	●	●	●	
			10	ガレットブルトンヌⅠ 生地仕込・伸し	●	●	●	●	
			11	ガレットブルトンヌⅡ 型抜き・ドレ・レイエ・焼成・完成	●	●	●	●	
			12	フロランタンⅠ 延し～フォンサージュ～空焼き	●	●	●	●	
			13	フロランタンⅡ アパレイユ～ナッツ入れ延し～本焼成	●	●	●	●	
			14	フロランタンⅢ カット	●	●	●	●	
FP02	ドゥミセック	富樫 香織	1	マドレーヌⅠ 型の準備・生地仕込	●	●	●	●	
			2	マドレーヌⅡ 焼成～完成	●	●	●	●	
			3	フィナンシェⅠ 型の準備・焦がしバター	●	●	●	●	
			4	フィナンシェⅡ 生地仕込～完成	●	●	●	●	
			5	カトルカールⅠ 生地仕込・焼成	●	●	●	●	
			6	カトルカールⅡ 完成・講義	●	●	●	●	
			7	クックショコラオンジュⅠ 生地仕込・焼成	●	●	●	●	
			8	クックショコラオンジュⅡ クープ・完成	●	●	●	●	
			9	クグロフⅠ ガルニチュール	●	●	●	●	
			10	クグロフⅡ 生地～ガルニ入れ～発酵焼成～焼きあが	●	●	●	●	
			11	ダックワーズⅠ ダック生地	●	●	●	●	
			12	ダックワーズⅡ バタークリーム仕込み～サンド	●	●	●	●	
			13	スティックチーズⅠ 延し～フォンサージュ～空焼き	●	●	●	●	
			14	スティックチーズⅡ アパレイユ～焼成	●	●	●	●	
			15	スティックチーズⅢ カット～包装	●	●	●	●	
FP03	コンフィズリー・ ショコラ	富樫 香織	1	キャラメルムーⅠ 延し～フォンサージュ～空焼き		●	●	●	
			2	キャラメルムーⅡ カット～フィルムとり		●	●	●	
		宇佐美	富樫 香織	3	ギモーヴ		●	●	●
				4	パートドフリユイⅠ 延し～フォンサージュ～空焼き		●	●	●
				5	パートドフリユイⅡ カット		●	●	●
				6	マカロンⅠ 生地～絞り～焼成		●	●	●
				7	マカロンⅡ コンフィチュール		●	●	●
				8	マカロンⅢ バタークリーム仕込み～サンド		●	●	●
FP04	基本の生地	富樫 香織	1	パートシュクレパートシュクレ	●	●	●	●	
			2	クレームダマンドクレームダマンド	●	●	●	●	
			3	クレームパティシエールクレームパティシエール	●	●	●	●	
			4	クレームパティシエールクレームパティシエール	●	●	●	●	
		富樫 香織	1	クレームキャラメル/クレームブリュレⅠ キャラメル・アパレイユ	●	●	●	●	
			2	クレームキャラメル/クレームブリュレⅡ 焼成・キャラメリゼ	●	●	●	●	
			3	ルレオバナヌⅠ 型の準備・ビスキュイ	●	●	●	●	
			4	ルレオバナヌⅡ クレームシャンティ、ロール巻き	●	●	●	●	
			5	ルレオバナヌⅢ カット、デコレーション	●	●	●	●	
			6	レルオブリユイⅠ 型の準備、ジェノワーズ	●	●	●	●	
			7	レルオブリユイⅡ クレームシャンティ・ロール巻き	●	●	●	●	
			8	レルオブリユイⅢ カット・デコレーション	●	●	●	●	
			9	タルトレットブリユイ焼成～完成	●	●	●	●	

FP05	プチガトー 【Ⅰ】 基礎	宇佐美 千登世	10	パンナコッタⅠ アパレイユ	●	●	●	●
			11	パンナコッタⅡ ソース～仕上げ	●	●	●	●
			12	ベリーヌショコラカフェⅠ ジュレ オ ショコラ	●	●	●	●
			13	ベリーヌショコラカフェⅡ 仕上げ	●	●	●	●
			14	ベリーヌパンブルム・ス・エ・テ・アールグレーⅠ	●	●	●	●
			15	ベリーヌパンブルム・ス・エ・テ・アールグレーⅡ 仕上げ	●	●	●	●
			16	クレームマンゴー・ジャスミンⅠ クレームマンゴー	●	●	●	●
			17	クレームマンゴー・ジャスミンⅡ ポシェ～仕上げ	●	●	●	●
			18	シューアラクレームⅠ シュー生地	●	●	●	●
			19	シューアラクレームⅡ クリーム・仕上げ	●	●	●	●
	プチガトー 【Ⅰ】 基礎	富樫 香織	20	エクレールショコラⅠ シュー生地	●	●	●	●
			21	エクレールショコラⅡ クリーム・仕上げ	●	●	●	●
			22	ムースカシスパニニュージョCOND生地	●	●	●	●
			23	ムースカシスパニニューⅡ クレームパニニュー	●	●	●	●
			24	ムースカシスパニニューⅢ モンタージュ ジュレデセール	●	●	●	●
		富樫 香織	25	ムースカシスパニニューⅣ 仕上げ	●	●	●	●
			1	ボンヌフ_ブリゼ～フォンサージュ	●	●	●	●
			2	ボンヌフ_パティシエール・シュー生地～焼成	●	●	●	●
		富樫 香織	3	ボンヌフ_仕上げ～完成	●	●	●	●
			1	ルレ・テ・ベール_ジェノワーズテヴェール	●	●	●	●
			2	ルレ・テ・ベール_巻き	●	●	●	●
		富樫 香織	3	ルレ・テ・ベール_カット～フィルム取り～完成	●	●	●	●
			1	シシリアン_fondrizスフレ	●	●	●	●
			2	シシリアン_ムースショコラオレ	●	●	●	●
			3	シシリアン_ムースピスターシュ	●	●	●	●
富樫 香織	4	シシリアン_仕上げ～完成	●	●	●	●		
	1	ルレオショコラ_シャンティショコラ	●	●	●	●		
	2	ルレオショコラ_ジェノワーズショコラ	●	●	●	●		
富樫 香織	3	ルレオショコラ_巻き・カット	●	●	●	●		
	富樫 香織	1	シューショコラⅠ サブレ生地・シュー生地絞り～焼成			●	●	
		2	シューショコラⅡ ディプロマットクリーム詰め～仕上げ			●	●	
3		サバランⅠ 生地～1次発酵型ブルー絞り～2次発酵～焼成			●	●		
4		サバランⅡ ディプロマット・カルチェ			●	●		
5		カルディナールⅠ シャウムマッセビスクイートマッセ			●	●		
6		カルディナールⅡ クリーム～モンタージュ			●	●		
7		カルディナールⅢ カット			●	●		
鍋田 幸宏	1	エフィカス_クーリー・ガナッシュモンテ			●	●		
	2	エフィカス_シュトロイゼル～焼成			●	●		
	3	エフィカス_ビスクイショコラ			●	●		
	4	エフィカス_ムースパナーヌ～モンタージュ			●	●		
	5	エフィカス_仕上げ～完成			●	●		
富樫 香織	1	ミルフィーユ_フィユタージュラピッド			●	●		
	2	ミルフィーユ_パティシエール			●	●		
	3	ミルフィーユ_折り込み(3回)～焼成			●	●		
	4	ミルフィーユ_モンタージュ			●	●		
	5	ミルフィーユ_カット～仕上げ～完成			●	●		
富樫 香織	1	モンブラン_メレンゲ～焼成			●	●		
	2	モンブラン_クレームドカシス			●	●		
	3	モンブラン_モンタージュ・絞り～完成			●	●		
富樫 香織	1	オペラ_ビスクイジョCOND			●	●		
	2	オペラ_ガナッシュ・クリームオパール・(グラスサージュ)			●	●		
	3	オペラ_モンタージュ			●	●		
	4	オペラ_仕上げ～完成			●	●		
富樫 香織	1	タルトドゥミフリーズ_シュクレ・クレームダイヤモンド			●	●		
	2	タルトドゥミフリーズ_フォンサージュ(プチ)～焼成			●	●		
	3	タルトドゥミフリーズ_クレームフリーズ			●	●		
	4	タルトドゥミフリーズ_モンタージュ～仕上げ～完成			●	●		

FP32		富樫 香織	1	サントノーレ_プリゼ～伸し			●	●
			2	サントノーレ_シュー生地～焼成			●	●
			3	サントノーレ_シャンティカaramel			●	●
			4	サントノーレ_caramel			●	●
			5	サントノーレ_モンタージュ～仕上げ～完成			●	●
FP51		富樫 香織	1	フレジエ_ビスキュイオアマンド			●	●
			2	フレジエ_クレームパティシエール			●	●
			3	フレジエ_クレームオブール			●	●
			4	フレジエ_モンタージュ			●	●
			5	フレジエ_仕上げ～完成			●	●
FP55		富樫 香織	1	フロレノワール(プチ)_クーリー・ド・グリオット・ジェリフィエ			●	●
			2	フロレノワール(プチ)_クレムー・グリオット			●	●
			3	フロレノワール(プチ)_ビスキュイ・ショコラ			●	●
			4	フロレノワール(プチ)_ムース・ショコラ・マンジャリ			●	●
			5	フロレノワール(プチ)_ピストレ			●	●
			6	フロレノワール(プチ)_チョコレートがけ			●	●
			7	フロレノワール(プチ)_クレーム・シャンティ・キルツシュ～			●	●
FP07	アントルメ 【I】 基礎	富樫 香織	1	ガトーフリーズⅠジェノワーズ		●	●	●
			2	ガトーフリーズⅡナッペの準備		●	●	●
			3	ガトーフリーズⅢナッペ・デコレーション		●	●	●
			4	クラシックショコラ仕込み～焼成		●	●	●
			5	シフォンⅠ生地仕込み		●	●	●
			6	シフォンⅡ型抜き		●	●	●
			7	タルトポワール洋なしカット～焼成		●	●	●
			8	タルトバナヌココ空焼き～完成		●	●	●
			9	キッシュⅠプリゼ生地・フォンサージュ～空焼き		●	●	●
			10	キッシュⅡガルニチュール		●	●	●
			11	キッシュⅢアパレイユ～焼成		●	●	●
			12	シャルロットバニエⅠビスキュイアラ キュイエール		●	●	●
			13	シャルロットバニエⅡカット・シュミュゼ		●	●	●
			14	シャルロットバニエⅢムースバニエⅠモンタージュ		●	●	●
			15	シャルロットバニエⅣ仕上げ		●	●	●
			16	ムースエキゾチックⅠクレムー		●	●	●
			17	ムースエキゾチックⅡダックワーズ・ココ		●	●	●
			18	ムースエキゾチックⅢイタリアンメレンゲ		●	●	●
			19	ムースエキゾチックⅣモンタージュ		●	●	●
			20	ムースエキゾチックⅤ仕上げ		●	●	●
			21	フロマー・ジュブランⅠジュレ・クレムー		●	●	●
			22	フロマー・ジュブランⅡダックワーズ・シトロン		●	●	●
			23	フロマー・ジュブランⅢパーターボンブ		●	●	●
			24	フロマー・ジュブランⅣモンタージュ		●	●	●
			25	フロマー・ジュブランⅤ仕上げ		●	●	●
			26	ムースショコラオレⅠクレムー		●	●	●
			27	ムースショコラオレⅡビスキュイショコラ		●	●	●
			28	ムースショコラオレⅢノアキャラメリゼ説明～キャラメル		●	●	●
			29	ムースショコラオレⅣムース～モンタージュ		●	●	●
			30	ムースショコラオレⅤデコレーション		●	●	●
			1	ブッシュドノエル_ジェノワーズショコラ		●	●	●
			2	ブッシュドノエル_ガナッシュ～巻き		●	●	●
			3	ブッシュドノエル_シャンティショコラ～仕上げ		●	●	●
			1	タルトショコラフランボワーズ_シュクレ～フォンサージュ～空焼		●	●	●
			2	タルトショコラフランボワーズ_サンファリーヌ		●	●	●
			3	タルトショコラフランボワーズ_ガナッシュ		●	●	●
			4	タルトショコラフランボワーズ_仕上げ～完成		●	●	●
			1	タルトシトロン_生地		●	●	●
			2	タルトシトロン_フォンサージュ		●	●	●
			3	タルトシトロン_ロイヤルティーヌ		●	●	●
			4	タルトシトロン_クレームシトロン		●	●	●
			5	タルトシトロン_仕上げ～完成		●	●	●

			1	フロマー・ジュクリュ_ビスキュイ・ジョCOND		●	●	●		
			2	フロマー・ジュクリュ_クレームフロマー・ジュ		●	●	●		
			3	フロマー・ジュクリュ_仕上げ～完成		●	●	●		
FP08	アントルメ 【Ⅱ】 応用	富樫 香織	1	フォレノワールⅠ_シャンティショコラ			●	●		
				2	フォレノワールⅡ_ジェノワーズショコラ生地～焼成			●	●	
				3	フォレノワールⅢ_サンド～マスク			●	●	
				4	フォレノワールⅣ_ナッペ～仕上げ			●	●	
FP19					1	パリプレスト_シュー生地～焼成			●	●
					2	パリプレスト_パティシエールブラリネ			●	●
					3	パリプレスト_クレームオプール(湯煎)～ムースリヌ			●	●
					4	パリプレスト_モンター・ジュ～完成			●	●
FP22					1	イボワールルージュ_クーリー・フランボワーズ・ガナッシュ・ロイヤルテ			●	●
					2	イボワールルージュ_ビスキュイショコラ			●	●
					3	イボワールルージュ_ムースショコラブラン～モンター・ジュ			●	●
					4	イボワールルージュ_仕上げ～完成			●	●
FP23					1	ピティピエ_フィユター・ジュ・ド・トランプ			●	●
					2	ピティピエ_フィユター・ジュ・伸し			●	●
					3	ピティピエ_クレーム・ダイヤモンド～モンター・ジュ			●	●
					4	ピティピエ_シクテ～ドリュール～レイエ～焼成・完成			●	●
FP31			1	シブースト_プリゼ～フォンサー・ジュ～焼成			●	●		
			2	シブースト_アパレイユ～焼成			●	●		
			3	シブースト_クレームシブースト～モンター・ジュ			●	●		
			4	シブースト_仕上げ～完成			●	●		
FP57			1	ムースショコラノワール_クレーム・オ・テ			●	●		
			2	ムースショコラノワール_ダックワーズショコラ			●	●		
			3	ムースショコラノワール_ムース・ショコラ・ノワール			●	●		
			4	ムースショコラノワール_仕上げ～完成			●	●		
FP12	ショコラ	鍋田 幸宏	1	アマンドショコラ_アーモンド・カaramelize		●	●	●		
				2	アマンドショコラ_テンパリング		●	●	●	
				3	アマンドショコラ_チョコがけ～完成		●	●	●	
FP13			鍋田 幸宏	1	トランペ(パッション)_ガナッシュ		●	●	●	
				2	トランペ(パッション)_ガナッシュカット		●	●	●	
				3	トランペ～完成		●	●	●	
FP14			鍋田 幸宏	1	ムール_型の準備・扱い・色吹き		●	●	●	
				2	ムール_テンパリング～型流し		●	●	●	
				3	ムール_ガナッシュ～絞り		●	●	●	
				4	ムール_型はずし～完成		●	●	●	
FP15			鍋田 幸宏	1	トリュフ(フランボワーズ)_ガナッシュ		●	●	●	
				2	トリュフ(フランボワーズ)_ガナッシュ絞り～丸め		●	●	●	
				3	トリュフ(フランボワーズ)_トランペ(2パターン)～完成		●	●	●	
FP25		デセール	富樫 香織	1	フォンダンショコラ_ガナッシュ		●	●	●	
					2	フォンダンショコラ_グラス・パニーユ		●	●	●
				3	フォンダンショコラ_生地～焼成		●	●	●	
				4	デコレーション～完成		●	●	●	
FP26			富樫 香織	1	ヌガー・グラッセ_シガレット・シュトロイゼル		●	●	●	
				2	ヌガー・グラッセ		●	●	●	
				3	ヌガー・グラッセ_デコレーション～完成		●	●	●	
FP27			富樫 香織	1	クレープ・シュゼット_生地		●	●	●	
				2	クレープ・シュゼット_ソース・生地焼成		●	●	●	
		3		クレープ・シュゼット_デコレーション～完成		●	●	●		
FP52	テクニカル	富樫 香織	1	絞り_丸・棒		●	●	●		
				2	絞り_シエル・ローズ・バット		●	●	●	
				3	絞り_シエル連続・唐草		●	●	●	
FP53		富樫 香織	1	ナッペ_丸ナッペ		●	●	●		
			2	ナッペ_角ナッペ		●	●	●		
FP11	アイシングクッキー by KUNIKA	KUNIKA	1	KUNIKA'sアイシングクッキーⅠ				●		
			2	KUNIKA'sアイシングクッキーⅡ				●		
			3	KUNIKA'sデコレーションケーキ				●		
FP10	TRANSITのプロフェッショナル	株式会社 トランジット	1	TRANSITのプロフェッショナル達スイーツ編				●		

▼ ベーカリーブランチエ

科目 No	科目名	出演 講師	番組 NO	番組名	B	S	P	バ 学
FP09	テーブルロール	平野 雅樹	1	テーブルロールⅠ 材料の説明と仕込み	●	●	●	●
			2	テーブルロールⅡ 分割・成形	●	●	●	●
			3	テーブルロールⅢ焼成	●	●	●	●
	ノアレザン		4	ノアレザンⅠ 材料の説明と仕込み	●	●	●	●
			5	ノアレザンⅡ 分割・成形	●	●	●	●
			6	ノアレザンⅢ焼成	●	●	●	●
	ウィンナーロー ル・カレーパン		7	ウィンナーロール・カレーパンⅠ 材料の説明と仕込み	●	●	●	●
			8	ウィンナーロール・カレーパンⅡ 分割・成形 (ウィンナー	●	●	●	●
			9	ウィンナーロール・カレーパンⅢ 分割・成形 (カレーパン	●	●	●	●
			10	ウィンナーロール・カレーパンⅣ焼成 (ウィンナーロール	●	●	●	●
			11	ウィンナーロール・カレーパンⅤ焼成 (カレーパン)	●	●	●	●
	フォカッチャ		12	フォカッチャⅠ 材料の説明と仕込み	●	●	●	●
			13	フォカッチャⅡ 分割・成形	●	●	●	●
			14	フォカッチャⅢ焼成	●	●	●	●
	手捏ね食パン		15	手捏ね食パンⅠ 材料説明・仕込み	●	●	●	●
			16	手捏ね食パンⅡ 分割・成形	●	●	●	●
			17	手捏ね食パンⅢ焼成	●	●	●	●
	シナモンロール		18	シナモンロールⅠ 材料説明・仕込み	●	●	●	●
			19	シナモンロールⅡ 分割・成形	●	●	●	●
			20	シナモンロールⅢ焼成	●	●	●	●
	ベーグル		21	ベーグルⅠ 材料説明・仕込み	●	●	●	●
			22	ベーグルⅡ 分割・成形	●	●	●	●
			23	ベーグルⅢゆで・焼成	●	●	●	●
	クリームコロネ		24	クリームコロネ 材料説明・仕込み	●	●	●	●
			25	クリームコロネ分割・形成	●	●	●	●
			26	クリームコロネ焼成	●	●	●	●
	メロンパン		27	メロンパン材料説明・仕込み	●	●	●	●
			28	メロンパン分割・形成	●	●	●	●
			29	メロンパン焼成	●	●	●	●
	クロワッサン・パ ンオショコラ		30	クロワッサン・パンオショコラⅠ 材料説明	●	●	●	●
			31	クロワッサン・パンオショコラⅡ 仕込み・分割・のばし	●	●	●	●
			32	クロワッサン・パンオショコラⅢ 折り込み	●	●	●	●
			33	クロワッサン・パンオショコラⅣ 分割・形成	●	●	●	●
			34	クロワッサン・パンオショコラⅤ 焼成	●	●	●	●
	グラハムブレッド		35	グラハムブレッド材料説明・仕込み		●	●	●
			36	グラハムブレッド分割・形成		●	●	●
			37	グラハムブレッド焼成		●	●	●
	ツOPP		38	ツOPP材料説明・仕込み		●	●	●
			39	ツOPP分割・形成		●	●	●
			40	ツOPP焼成		●	●	●
	クリームパン		41	クリームパン材料説明・仕込み		●	●	●
			42	クリームパン分割・形成		●	●	●
			43	クリームパン焼成		●	●	●
	くるみパン		44	くるみパン材料説明・仕込み		●	●	●
			45	くるみパン分割・形成		●	●	●
			46	くるみパン焼成		●	●	●
	食パン (角形)		47	食パン (角形) 材料説明・仕込み		●	●	●
			48	食パン (角形) 分割・形成		●	●	●
			49	食パン (角形) 焼成		●	●	●
	ロジーネン・ス テューテン		50	ロジーネン・ステューテン 材料説明・仕込み		●	●	●
			51	ロジーネン・ステューテン 分割・形成		●	●	●
			52	ロジーネン・ステューテン 焼成		●	●	●
	パニーニ		53	パニーニ 材料説明・仕込み		●	●	●
			54	パニーニ 分割・形成		●	●	●
			55	パニーニ 焼成		●	●	●

	カイザーゼンメル	平野 雅樹	56	カイザーゼンメル 材料説明・仕込み		●	●	●
			57	カイザーゼンメル 分割・形成		●	●	●
			58	カイザーゼンメル 焼成		●	●	●
	白パン		59	白パン 材料説明・仕込み		●	●	●
			60	白パン 分割・形成		●	●	●
			61	白パン 焼成		●	●	●
	ピタパン		62	ピタパン 材料説明・仕込み		●	●	●
			63	ピタパン 分割・形成		●	●	●
			64	ピタパン 焼成		●	●	●
	グリッシーニ		65	グリッシーニ 材料説明・仕込み		●	●	●
66		グリッシーニ 分割・形成		●	●	●		
67		グリッシーニ 焼成		●	●	●		
ヴィエノワ	68	ヴィエノワ 材料説明・仕込み		●	●	●		
	69	ヴィエノワ 分割・形成		●	●	●		
	70	ヴィエノワ 焼成		●	●	●		
FP09	プリオッシュ6 0%	平野 雅樹	71	プリオッシュ6 0% I 材料説明・仕込み		●	●	●
			72	プリオッシュ6 0% II 分割・形成		●	●	●
			73	プリオッシュ6 0% III 焼成		●	●	●
	あんぱん		74	あんぱん I 材料説明・仕込み		●	●	●
			75	あんぱん II 分割・形成		●	●	●
			76	あんぱん III 焼成		●	●	●
	ミルクハースブレッド		77	ミルクハースブレッド I 材料説明・仕込み		●	●	●
			78	ミルクハースブレッド II 分割・形成		●	●	●
79		ミルクハースブレッド III 焼成		●	●	●		
デニッシュ	80	デニッシュ I 材料説明・仕込み		●	●	●		
	81	デニッシュ II 四角伸ばし		●	●	●		
	82	デニッシュ III 折込		●	●	●		
	83	デニッシュ IV 分割・形成		●	●	●		
	84	デニッシュ V 焼成		●	●	●		
FP33	湯ごね食パン	平野 雅樹	1	材料説明・種・本捏			●	●
			2	分割・成形			●	●
			3	焼成			●	●
FP34	イングリッシュマ フィン	平野 雅樹	1	材料説明・仕込み			●	●
			2	分割・成形			●	●
			3	焼成			●	●
FP35	レーズン元種	平野雅樹	1	材料説明			●	●
FP36	ルヴァン種	平野雅樹	1	材料説明・仕込み			●	●
FP37	サワー種	平野雅樹	1	材料説明・仕込み			●	●
FP38	バゲット生地 (ポーリッシュ 法)	平野 雅樹	1	材料説明・種仕込み			●	●
			2	仕込み			●	●
			3	分割・成形			●	●
			4	焼成			●	●
FP39	バゲット生地 (低温長時間 発酵法)	平野 雅樹	1	材料説明・仕込み			●	●
			2	分割・成形			●	●
			3	焼成			●	●
FP40	バゲット生地 (ストレート 法)	平野 雅樹	1	材料説明・仕込み			●	●
			2	分割・成形			●	●
			3	焼成			●	●
FP41	バゲット生地 (オートリーズ 法)	平野 雅樹	1	材料説明・仕込み			●	●
			2	分割・成形			●	●
			3	焼成			●	●
FP42	ペルリーナラント ブロード	平野 雅樹	1	材料説明・仕込み			●	●
			2	分割・成形			●	●
			3	焼成			●	●
FP43	カンパーニュ	平野 雅樹	1	材料説明・仕込み			●	●
			2	分割・成形			●	●
			3	焼成			●	●

FP44	パン・オ・フリユイ	平野 雅樹	1	材料説明・仕込み			●	●
			2	分割・成形			●	●
			3	焼成			●	●
FP45	レーズン種食パン	平野 雅樹	1	材料説明・本捏			●	●
			2	分割・成形			●	●
			3	焼成			●	●
FP46	レーズン種 カレンズノア	平野 雅樹	1	材料説明・本捏			●	●
			2	分割・成形			●	●
			3	焼成			●	●
FP47	シュトーレン	平野 雅樹	1	材料説明・種仕込み			●	●
			2	仕込み			●	●
			3	分割・成形			●	●
			4	焼成			●	●
			5	仕上げ			●	●
FP48	パネトーネ	平野 雅樹	1	材料説明・種仕込み			●	●
			2	仕込み			●	●
			3	分割・成形			●	●
			4	焼成			●	●

▼ カフェ&バリスタ

科目 No	科目名	出演 講師	番組 NO	番組名	B	S	P	バ 学
FB01	エスプレッソ基 本	篠崎 好治	1	エスプレッソの基本Ⅰエスプレッソとは	●	●	●	●
			2	エスプレッソの基本Ⅱエスプレッソの5つのポイント	●	●	●	●
			3	エスプレッソの基本Ⅲマシンの名称	●	●	●	●
			4	エスプレッソの基本Ⅳ抽出方法	●	●	●	●
FB02	ミルクフォーム	篠崎 好治	1	ミルクフォームの基本Ⅰ牛乳について	●	●	●	●
			2	ミルクフォームの基本Ⅱミルクフォームの理論	●	●	●	●
			3	ミルクフォームの基本Ⅲミルクフォームの手順	●	●	●	●
			4	ミルクフォームの基本Ⅳミルクの攪拌	●	●	●	●
			5	ミルクフォームの基本Ⅴ成功・失敗例	●	●	●	●
FB09	カプチーノ 基礎・チュールッ プ・リーフ	篠崎 好治	1	カプチーノの基本(チュールップ・リーフ)Ⅰ	●	●	●	●
			2	カプチーノの基本(チュールップ・リーフ)Ⅱ	●	●	●	●
			3	カプチーノの基本(チュールップ・リーフ)Ⅲ	●	●	●	●
FB03	カプチーノ 丸型	篠崎 好治	1	カプチーノの基本(丸型)Ⅰ注ぎ方の理論	●	●	●	●
			2	カプチーノの基本(丸型)Ⅱ注ぎ方の手順	●	●	●	●
			3	カプチーノの基本(丸型)Ⅲ成功・失敗例	●	●	●	●
FB04	カプチーノ ハート	篠崎 好治	1	カプチーノの基本(ハート)Ⅰ注ぎ方の理論	●	●	●	●
			2	カプチーノの基本(ハート)Ⅱ注ぎ方の手順	●	●	●	●
			3	カプチーノの基本(ハート)Ⅲ成功・失敗例	●	●	●	●
FB05	カプチーノ うさぎ・くま	篠崎 好治	1	カプチーノの基本(うさぎ・くま)Ⅰ注ぎ方の理論	●	●	●	●
			2	カプチーノの基本(うさぎ・くま)Ⅱ注ぎ方の手順(う)	●	●	●	●
			3	カプチーノの基本(うさぎ・くま)Ⅲ注ぎ方の手順(く)	●	●	●	●
			4	カプチーノの基本(うさぎ・くま)Ⅳ成功・失敗例	●	●	●	●
FB06	ドリップコーヒー	篠崎 好治	1	ドリップコーヒーⅠドリップコーヒーの器具について		●	●	●
			2	ドリップコーヒーⅡ抽出理論と手順		●	●	●
			3	ドリップコーヒーⅢ成功・失敗例		●	●	●
FB07	サイフォン	篠崎 好治	1	サイフォンⅠサイフォンの器具について		●	●	●
			2	サイフォンⅡ抽出理論と手順		●	●	●
			3	サイフォンⅢ成功・失敗例		●	●	●
FB08	プレス	篠崎 好治	1	プレスⅠフレンチプレスの使い方		●	●	●
			2	プレスⅡエアロプレスの使い方		●	●	●
FB10	メッシュ調整	篠崎 好	1	メッシュ調整の理論・メッシュによる抽出スピードの違い		●	●	●
FB11	エスプレッソ HOT	篠崎 好治	1	カフェマッキアート/ラテマッキアート		●	●	●
			2	カフェラッテ/カフェ・アメリカノ		●	●	●
			3	リストレット/ノルマーレ/ルンゴ		●	●	●
			4	カフェモカ/フレーバールテ		●	●	●
FB12	エスプレッソ ICE	篠崎 好治	1	アイスカフェラテ/アイスフレーバールテ		●	●	●
			2	アイスカプチーノ①②		●	●	●
			3	カフェレッドシケラート		●	●	●
			4	カフェレッドシケラート失敗例		●	●	●
FB13	紅茶	江沢 貴弘	1	紅茶Ⅰ)紅茶の基礎Ⅰ(抽出技術)		●	●	●
			2	紅茶Ⅱ紅茶の基礎Ⅱ(材料の知識)		●	●	●
			3	紅茶Ⅲ紅茶のアレンジ(セパレートグレープフルーツティ)		●	●	●
			4	紅茶Ⅳ産地別紅茶		●	●	●
			5	紅茶Ⅴシーズンクオリティ		●	●	●
FB14	カクテル	江沢 貴弘	1	カクテルⅠステア		●	●	●
			2	カクテルⅡステア(ジントニック)		●	●	●
			3	カクテルⅢシェーカーの扱い		●	●	●
			4	カクテルⅣシェーカー(グラスホッパー)		●	●	●
			5	カクテルⅤ4つのドリンクテクニック(ビルドとブレンド)		●	●	●
FB15	ビール	江沢 貴弘	1	ビールⅠビールの製造方法		●	●	●
			2	ビールⅡ正しいグラスの洗浄		●	●	●
			3	ビールⅢ正しい注ぎ方		●	●	●
			4	ビールⅣテイasting		●	●	●
			5	ビールⅤタップの扱い方		●	●	●

FB16	ワイン	江沢 貴弘	1	ワインⅠ 保存方法		●	●	●
			2	ワインⅡ 提供温度		●	●	●
			3	ワインⅢ 抜栓		●	●	●
			4	ワインⅣ 白ワインテイスティング		●	●	●
			5	ワインⅤ 赤ワインテイスティング		●	●	●
FB17	TRANSITのプロ フェッショナル 達	中村貞裕 株式会社ト ランジットジェ ネラルオフィス	1	中村貞裕的トレンドの流儀				●
			2	TRANSITのプロフェッショナル達バリスタ・バーテンダー編				●

▼ 就職・独立・フリーランス・開業

科目 No	科目名	出演講師	番組 NO	番組名	B	S	P	バ学
FD41	フリーランスで仕事をする方法	加藤信之	1	オリエンテーション			●	●
			2	フリーランスと自営業の違い			●	●
			3	フリーランスで活躍するには？			●	●
			4	フリーランスでの開業準備			●	●
			5	フリーランスでの仕事の取り方			●	●
			6	フリーランスの契約書			●	●
			7	フリーランスの税金基礎知識			●	●
			8	飲食関連の店舗を出店する流れ			●	●
			9	飲食店を開業するための申請書関連			●	●
			10	服飾関連の店舗を出店する流れ			●	●
			11	商品輸入の仕組み			●	●
			12	服飾関連の店舗を出店する費用			●	●
			13	飲食関連の店舗を出店する費用			●	●
FD43	Excel (表計算) 基礎	奥田貴男	1	Excelを始める前に	●	●	●	●
			2	最低限知っておきたい操作方法	●	●	●	●
			3	代表的な関数(SUM とIF)の使い方	●	●	●	●
			4	代表的な関数(CONCATENATEとCOUNT、COU	●	●	●	●
FD44	Excel (表計算) 応用	奥田貴男	1	関数～応用編～		●	●	●
			2	知っているのと差がつく便利機能		●	●	●
			3	Excel活用例～店舗の売り上げ計算～		●	●	●
			4	グラフの作り方		●	●	●
FD48	ピボットテーブルの活用法	奥田貴男	1	用語の説明			●	●
			2	ビジネスにおけるPVTの用途			●	●
			3	PVTの基本を理解しよう			●	●
			4	PVTの便利機能を理解しよう			●	●
			5	PVTの応用操作をマスターしよう			●	●
			6	リスト整理			●	●
			7	集計・加工の実践【1】			●	●
			8	集計・加工の実践【2】			●	●
FD45	パワーポイント (プレゼンテーションソフト) 基礎	奥田貴男	1	パワーポイントを始める前に		●	●	●
			2	ソフトの機能理解【1】 スライド、アウトライン、ノート		●	●	●
			3	ソフトの機能理解【2】 文字や図形の入力・編集		●	●	●
			4	ソフトの機能理解【3】 便利機能		●	●	●
			5	資料作成のポイント【1】 スライドを綺麗に見せるには		●	●	●
			6	資料作成のコツ【2】 グラフ選び		●	●	●
			7	資料作成のポイント【3】 資料全体仕上げ		●	●	●
			8	ケーススタディ 企画書を作成してみよう		●	●	●
FD49	就職活動	大井宗太郎	1			●	●	●
			2	就職の仕方と就職活動の流れ		●	●	●
			3	就職活動の最初にやるべきこと		●	●	●
			4	自己理解		●	●	●
			5	仕事理解		●	●	●
			6	キャリアビジョン		●	●	●
			7	企業理解		●	●	●
			8	インターン・アルバイト (啓発的経験)		●	●	●
			9	会社説明会・合同説明会		●	●	●
			10	企業の探し方		●	●	●
			11	身だしなみ・服装		●	●	●
			12	企業とのコンタクト方法とマナー		●	●	●
			13	履歴書・ES (エントリーシート) の書き方		●	●	●
			14	自己PR		●	●	●
			15	志望動機		●	●	●
			16	面接①		●	●	●
			17	面接②		●	●	●
			18	グループディスカッション		●	●	●

		19	就活の重要ポイント		●	●	●
		20	内定から入社まで		●	●	●
		21	高校生の就職活動のルール		●	●	●

【 問合せ先 】
バンタンフリップチャンネル窓口
flipchannel@vantan.co.jp

