

お知らせ

NEWS

[トップページ](#) > [お知らせ](#) > [イベント](#) > 令和6年度 第1回パティシエ体験レッスン開催！ - 聖和学園短期大学

令和6年度 第1回パティシエ体験レッスン開催！

掲載日／2024.05.27

令和6年5月26日（日）、今年度第2回目のオープンキャンパスに合わせて『**パティシエ体験レッスン**』を開催しました。

天気にも恵まれ大勢のオープンキャンパス来場者の皆さんと共に、パティシエを目指す受講生と保護者の方々にも参加いただきました。

体験レッスン開催前にはキャリア開発総合学科の説明会にも参加、その後のレッスンでは和菓子専門家の岩松先生による「フルーツ大福」づくりに挑戦しました。

皆さん充実した一日となったようです。

次回のパティシエ体験レッスンは7月28日(日)に開催します。奮ってご参加ください。

※次回以降のオープンキャンパスは、6月26日(日)、7月28日(日)、8月10日(日)に開催します。

※「県外何でも相談会」は8月3日(土) 一関市、山形市、福島市で、8月3日(日)には、八戸市、横手市で開催しますので、奮ってご参加ください。

同時開催されたオープンキャンパスの様子か[こちらから](#)



天気にも恵まれ絶好のパーティ
シ工体験日和となりました



特別講師は和菓子名人の岩松
先生です。



さー、それでは早速作ってみ
ましょう。



岩松先生ともすぐに溶け込み
ました



餅粉に上白糖、水を入れて
練ったものを蒸し器に



手先も皆さん器用にフルーツ
を餡で包んでみましょう



餡の包み方に、皆さんの視線
は一点に集中です。



蒸しあがった餅を取り出した
ら



手早く練ってみてください。



岩松先生の手先は繊細に手早
い。皆さん必死でした。



出来上がって器に並べたところ。
とても美味しそう。



最後に製菓衛生士の試験対策
について説明がありました。

[一覧へ戻る](#)

[大学について](#) [聖和短大が選ばれる理由](#) [入試情報](#)

[キャリア開発総合学科](#) [製菓衛生師養成課程](#) [保育学科](#) [キャンパス](#) [イベント・公開講座](#) [進路・就職](#)

[目的別メニュー](#) [IR推進室](#) [資料請求](#) [サイトマップ](#) [Q & A](#)

[学園トップ](#) [高等学校](#) [幼稚園](#) [プライバシーポリシー](#)

〒981-3213

仙台市泉区南中山5丁目5番2号

TEL.022 (376) 3151 (代表)

E-mail : info-c@seiwa.ac.jp



Copyright © Seiwa Gakuen College 2020. All rights reserved.