

# 製パンを基礎から学ぶ<連続研修> パンの「商品力」を学ぶ

現在障害福祉サービス事業所で製パン事業を担当している支援員の方は、配属されてから製パン事業に携わる事が大半で、専門的な知識を身に付ける機会もないまま、その事業所のやり方を踏襲せざるを得ないケースが多いかと思えます。

そこで、今回は大手食品関連商社であるカネカ食品株式会社様のご協力の下、基本的な知識(イースト・油脂・小麦粉・塩等について)及び専門的な知識(仕込み・生地作り・ボリュームアップ方法・食パンの耳を柔らかくする方法等)を学び、既存商品のブラッシュアップ・メインターゲットへ向けた商品開発につなげるための「商品力」をつけることを目的とした、標記研修会を開催致します。

- 主 催：特定非営利活動法人日本セルフセンター 製パン部会
- 対 象：障害福祉サービス事業所で製パン事業に携わっていて、基礎を学びたい方  
(ただし、2回の受講を原則といたします)
- 定 員：各会場 30 名
- 参加費：日本セルフセンター会員 無料  
日本セルフセンター非会員 2,000 円 (1 回のみの場合 1,000 円)
- 持ち物：筆記用具、コック服、帽子、前掛け、エプロン等 (事業所で着用している服装)
- 協 力：カネカ食品株式会社
- 日程・会場

## <東京>

第1回：平成29年 **9月5日(火)、6日(水)**

カネカ食品株式会社 本社 (東京都新宿区西五軒町 13-1 住友不動産飯田橋ビル 3号館 6F)

第2回：平成29年11月~12月(未定)

カネカ食品株式会社 西東京支店 (埼玉県入間郡三芳町竹間沢 23)

## <大阪>

第1回：平成29年 **9月19日(火)、20日(水)**

摂津市コミュニティプラザ (大阪府摂津市南千里丘 5番 35号)

第2回：平成29年11月~12月(未定)

カネカ食品株式会社 西日本支社 (大阪府摂津市鳥飼西 5-1-8)

※尚、参加者の皆さまの交流をはかる目的で第1回・第2回ともに、1日目終了後に  
情報交換会を予定致しております。

●第1回プログラム（予定）

1日目（13：00～16：30）「基礎編」

- ・ イースト
- ・ 油脂
- ・ 小麦粉
- ・ 塩・砂糖

2日目（09：00～15：00）「応用編」

- ・ もっちり・さっくり生地の作り方
- ・ ボリュームアップの方法
- ・ 食パンの耳を柔らかくする方法
- ・ 仕込み
- ・ 事前アンケートからの課題解決アドバイス

●第2回プログラム（予定）

- ・ 材料の選別（カネカ食品株式会社様の倉庫見学も予定されております）
- ・ 生地との相性
- ・ 既存商品のブラッシュアップ
- ・ メインターゲットへ向けた商品開発
- ・ 第1回研修内容を自店舗にて実践した結果からの課題・疑問点に対する質疑応答

●お申込み

・ 下記「申込書」に必要事項をご記入の上、平成29年8月31日（木）までにFAX、またはEメール添付にてお申込みください。2～3日以内に回答いたしますので、届かない場合には事務局までお問い合わせください。

- ・ 原則として、同一会場で2回（2日間×2回）受講できる方
- ・ 締切日以降のキャンセル、ご変更の場合でも参加費（非会員のみ）、情報交換会費につきましてはご請求させていただきます。

●個人情報の取り扱いについて

- ・ ご記入いただいた内容につきましては、日本セルプセンター製パン部会、日本セルプセンター事務局にて研修会運営に必要な範囲内で使用する他、都道府県名、参加者氏名、施設・事業所名、役職名等を参加者名簿に掲載し、参加者に配布いたしますので、ご了承ください。
- ・ 研修期間中に撮影した写真は、報告書やホームページ等、法人活動に使用させていただきますので、予めご了承ください。

●情報交換会

参加者の皆さまの交流をはかる目的で第1回・第2回ともに1日目終了後に情報交換会を予定しております。

自由参加ではございますが、各事業所の実践などを共有できる機会ですので、ぜひご参加ください。

（5,000円/回 ※当日現金にて徴収いたします）

●お問合せ

特定非営利活動法人日本セルプセンター事務局

〒160-0022 東京都新宿区新宿 1-13-1 大橋御苑駅ビル別館 2階

TEL：03-3355-8877 / FAX：03-3355-7666 / Email：center@selpjapan.net

## パンの「商品力」を学ぶ 参加申込書

事業所名				日本セルフセンター 会員 ・ 非会員	
ご担当者		役職			
ご住所	〒				
TEL			Eメール		
フリガナ 参加者名		役職	製パン歴 (何年目)	会場	情報交換会参加 (5,000円/回)
				東京 ・ 大阪	参加 ・ 不参加
				東京 ・ 大阪	参加 ・ 不参加

・個人情報の利用目的

ご記入いただきました個人情報は連絡や研修会運営に必要な範囲内で利用させていただき、名簿を作成して参加者に配布いたします。

○事前アンケートにご協力下さいませ。

・製造(ミキシング・配合など)に関する課題・悩み

( )

・今研修会で学びたいこと・知りたいこと

( )

・ブラッシュアップ、改良したい生地はございますか？  
ある場合は、どのような理由からでしょうか？

( )

・製パン部会に対するご意見・ご要望など

( )

(事務局記載欄)

平成 年 月 日

- 今回のお申込を受理しました。当日この用紙を持って直接会場にお越しください。  
※今後の連絡につきましてはEメールにてご連絡させていただきますので、必ずアドレスをご記入ください。
- 恐れ入りますが、定員超過のため今回のお申し込みは受理できません。ご了承ください。