

2017年度
目白大学短期大学部
公開講座
Mejiro University College Public lecture

皆様のご参加、
お待ちしております！

施設を続々
リニューアル&新設！

2017
topics



★クリエイトルーム(写真)
★ホスピタリティルーム
★プレゼンテーションルーム



今年度の目白大学短期大学部公開講座は、毎年参加者の皆様から好評の、短大らしさ溢れる実習形式講座2回での開催です。講師は本学教員が担当、実際の授業さながらの充実した内容にご期待ください。

第1回 製菓学科 Confectionery Arts

第2回 生活科学科 Living Science



バスク地方の
伝統菓子
ガトー・バスクと
バラの花のマジパン細工



ホームパーティーを彩る
クリスマスメニュー

9/16 sat 13:00-15:30

12/2 sat 13:00-15:30

講師 砂盃 ひとみ先生 (本学製菓学科
准教授)

講師 白井 智子先生 (本学生活科学科
非常勤講師)

場所 1号館2階 洋菓子実習室

場所 1号館3階 調理実習室

定員 20名

定員 20名

受講料 1000円

受講料 1000円

フランスとスペインの国境に位置し、固有の文化・言語を持つバスク地方の伝統菓子「ガトー・バスク」は、バターの香り豊かな生地でクレーム・パティシエールを包んだ優しい味わい。デコレーションケーキに欠かせないマジパンのバラ製作にも挑戦していただきます！

ローストビーフとフレッシュサラダを使って、家でも簡単にアレンジできる華やかな一皿を作ってみませんか？お誕生日会やパーティでも使えるテクニックをパリの有名レストランで経験を積んだプロが伝授します。

目白大学短期大学部 3学科の学び

生活科学科

ファッションコーディネートや、おいしくて安全な食生活など日々の暮らしを豊かにするアプローチ方法を学びます。



製菓学科

洋菓子と和菓子、パン作りの技術をマスター。豊富な実習に加え、お菓子や食に関する理論を学ぶ講義を展開します。



ビジネス社会学科

実践的なスキルと感性を磨き、ビジネスシーンで活躍できる「しなやかな、できる女性」を目指します。



講師プロフィール

講師 砂盆 ひとみ先生

本学 製菓学科准教授 *Profile*



目白大学短期大学部製菓学科准教授。製菓衛生師・洋菓子製造技能士1級。
東京製菓学校を卒業後、代官山に本店を構える洋菓子店「シェ・リュイ」にて経験を積んだのち、1997年母校である東京製菓学校洋菓子科に入職。以降、洋菓子技術者の育成に従事するとともに、公益社団法人東京都洋菓子協会の女性部委員としても業界の発展に尽力している。2005年より現職。
本学製菓学科の創設にも携わり、洋菓子全般の授業を担当している。



講師 白井 智子先生

本学 生活科学科非常勤講師 *Profile*



ル・コルドンブルーフランス校を卒業後、パリの3つ星レストラン「ルドワイヨン」、銀座2つ星レストラン「ページュ アラン・デュカス東京」にてシェフパルティ※として勤務。その後転職した飲食店運営会社では、カフェやレストランといった飲食店の開業のサポートから、イベントメニューの開発まで幅広く活躍。
現在は独立し、フランスと日本のそれぞれのエスプリを加味したデザートメニュー開発に取り組んでいる。



※総料理長・副料理長に次ぐポジションとなる各部門のチーフ

申し込みについて

【申し込み方法】

お電話、FAX(住所・氏名・フリガナ・電話番号・年齢・性別・参加希望日を明記)、および本学公式サイトフォームのいずれかからお申込みください。

【申し込み締切】

各回とも実施日5日前
(定員になり次第、締切)

目白大学短期大学部
公式サイトはこちら▶



【問い合わせ先】

下記に記載しております「目白大学短期大学部事務室」にお問い合わせください。

■ 目白大学短期大学部事務室 (受付: 月~金 10時~17時)

電話: 03-5996-3198

FAX: 03-5996-3125

E-mail: collrenraku@mejiro.ac.jp

交通アクセス



目白大学短期大学部

短期大学部
事務室

〒161-8539

東京都新宿区中落合4-31-1

目白大学短期大学部事務室

FAX: 03-5996-3125

▼ FAXで申込む方は、必要事項を記入し送信してください。

FAX
申込用記入欄

フリガナ

氏名

住所 〒

年齢 歳

性別 男・女

TEL

()

—

参加希望日に○印を付けてください(複数選択可)

9月16日 ・ 12月2日