



PROFESSIONAL MASTER COURSE

ステップアップのイメージ(詳細は次頁に記載)

1人1台、少人数個人指導。その方の目的に合わせて指導が可能です。
全く初めての方でも問題ありません。
その日から美しく仕上がります。
最後には「すべて自分で作れる人」になれます。
毎回お作りいただいたケーキはそのままお持ち帰りいただきます。

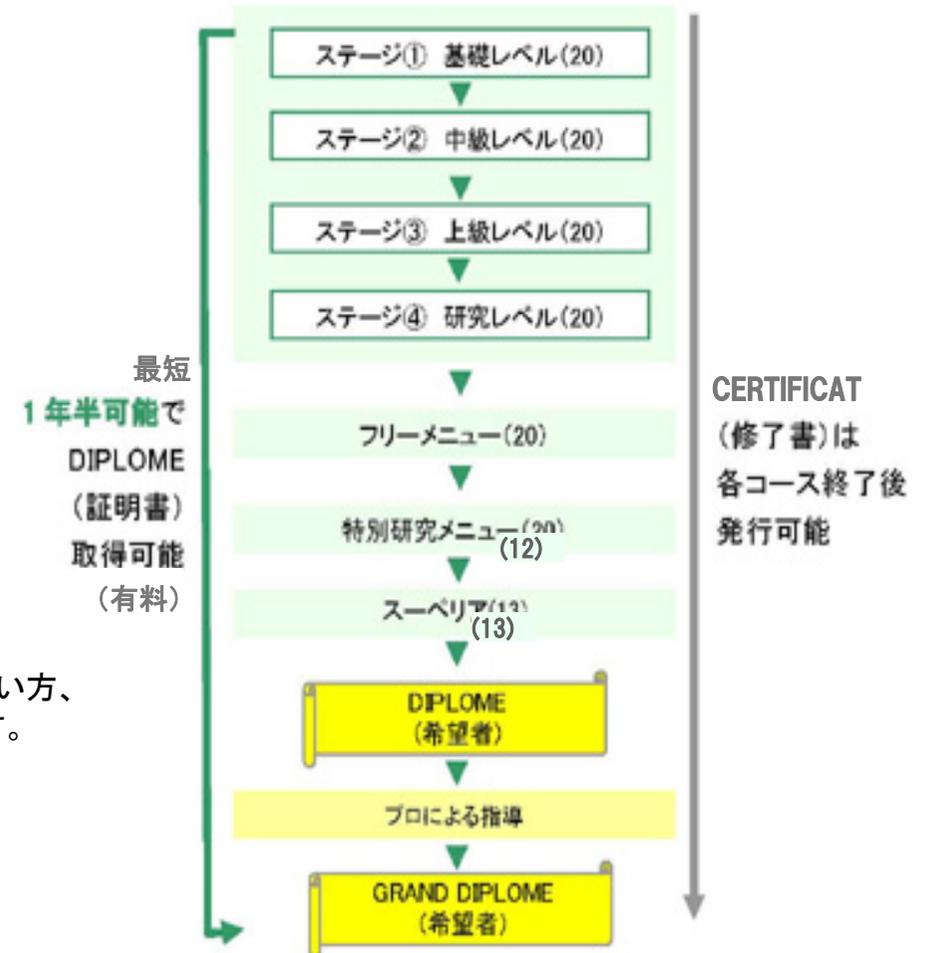
カリキュラムについて

柴川日出子が作り上げた完全オリジナルカリキュラム。
フランス、ドイツ、イタリア、オーストリア、スイス、イギリス、
アメリカの有名なお菓子をバランスよく学べるようにいたしました。

ミーハーではなく、あくまで真摯に向上したい方にオススメです。
プロ級になりたい方、お教室やカフェを開きたい方、趣味を極めていきたい方、
すでにプロで不安な部分を確認されたい方にもオススメできるコースです。

これらのレシピを段取りよくこなせれば
最短1年半でプロになることも十分に可能なレベルです。

より早い上達を目指す方は月2回以上の通学をオススメします。



■ステージ1-4

名称	レベル※	レシピ数 (単位数)	1回あたりの 習得レシピ	概要	入会金	単価 (1レシピ)	備考	お支払 方法	開催 時期
ステージ①	基礎	20	1	レベル:基礎の基礎～プレゼント菓子まで お菓子の基礎となる生地、クリームを使ったレシピ20選。主にタルト、パイ、クッキー、スポンジ、バター生地の習得、泡立て、練り方、絞り方の手法をすべて見につけられるカリキュラムです。	入会金 10,000円	7,000円	消費税 材料費 込	振込み または お教室 にて 直接 お支払	随時
ステージ②	中級	20	1	レベル:レストランや本格カフェ、パティスリー 基礎を生かしたさらにワンランク上のテクニックを学びます。デコレや混ぜ込み生地、絞りのアレンジが身につきます。		7,500円			
ステージ③	上級	20	1	レベル:高級レストランやパティスリー 初級、中級を踏まえたテクニックでさらにランクアップしたレシピを学びます。		8,000円			
ステージ④	研究	20	1	レベル:ホテルスイーツやカリスマパティスリー 最終段階です。ホテルスイーツやカリスマパティスリーをイメージしたハイグレードなレシピ集。		8,500円			

※レベルとは取り扱うレシピのレベルのこと。

毎回のお教室を通して「段取り力」や「知識」「テクニック」も習得し、目標に近づけるように頑張ってください。

1回あたりの習得レシピ(単位)数は2品です。

ステージ1.2を終了された後、スキルチェックを行います。ここで不確かな部分は確実に習得いたしましょう。

※早く進めたい方は一回の授業で複数レシピを習得することも場合によっては可能です。ご相談下さい。



■フリーメニュー

名称	レベル	最少 レシピ数	概要	単価(1レシピ)	備考	お支払 方法	開催時期
フリーメニュー	当スクール会員 の方(何らかの コースに通われ ている方)限定。	全20 メニュー	柴川が長年かけて習得してきた三ツ星 シェフのメニューや季節にあわせたメ ニュー A...生菓子系 B...焼菓子系	7,500円	消費税 材料費 込	振込み または お教室にて 直接お支払	月数回 (前月にはお 知らせいたし ます。)

※毎月2種類ずつ新しいメニューが登場します。これを楽しみにしてらっしゃる生徒さんも。



■特別研究メニュー

名称	レベル	最少 レシピ数	概要	単価(1レシピ)	備考	お支払い 方法	開催時期
特別研究 メニュー	フリーメニューを 20修了された方	全12 メニュー	味、配合、テクニック、デコレ等 三ツ星シェフ、MOF、トレン ドのお店のレシピを作ります	8,000円	消費税 材料費 込	振込み または お教室にて 直接お支払	月数回 (前月にはお 知らせいたし ます。)

※毎月1種類ずつ新しいメニューが登場します。



■スーペリア

名称	レベル	回数	概要	単価(1レシピ)	申込み単位 (金額)	備考	お支払い 方法	開催時期
スーペリア	特別研究メ ニュー13修了 された方	全13回	オリジナルのレシピが作れるよう になる専門的な理論と技術を学 びます。	10,500円	2レシピ分 (21,000円)	消費税 材料費 込	振込み または お教室にて 直接お支払	基本月1回～ (前月にはお 知らせいたし ます。)