富山県立雄峰高等学校 専攻科調理師養成課程

令和6年度

授業見学金

<授業見学について>

- ・対象は高校生(全学年)や保護者、教員です。
- ・体験、試食はありませんのでご了承ください。
- ・下記の日程以外の実習日も見学することができます。

<見学の流れ>

プロ講師による

調理講習見学(約60分)



授業・行事・入試の説明

(約15分)

①日程・時間

午前 8:35~11:25 午後 13:10~16:00

1 🗆	7月 3日(水)	奶油龍蝦、木瓜牛柳(中国料理)
20	7月 4日(木)	帆立貝のプロヴァンス風(西洋料理)
30	7月26日(金)	クランブル、フランボワーズ(製菓)
40	7月29日 (月)	カルボナーラ、カルパッチョ(イタリア料理)
50	7月30日(火)	パータ・シュー(製菓)
60	9月17日 (火)	鴨の治部煮、秋茄子瑠璃煮(日本料理)
70	10月 2日(水)	太巻き、細巻き、飾り巻き(寿司)
80	10月16日(水)	回鍋肉、雲白肉、担担麺(中国料理)
90	10月24日(木)	オマール海老アメリカンソース(西洋料理)
100	11月 5日(火)	冬の煮物、牡蠣の時雨煮(日本料理)

②持参するもの

筆記用具 内履き ヘアゴム (髪の長い人)

③連絡先

〒930 - 0009 富山市神通町二丁目12番20号 富山県立雄峰高等学校 専攻科

076-441-5167 (専攻科直通)

076-441-4951 (学校代表)



④申し込み方法

<u>見学日の3日前まで</u>に電話で申し込みください。 日時(午前または午後)、学校名、氏名 をお伝えください。