

JPG 日本パティスリーグラシエ協会公認 認定校

洋菓子アカデミー

資格を取得して
「夢をつかもう！叶えよう！」

〒812-0018

福岡市博多区住吉 4-2-15

TEL 092-409-5344 fax 092-409-5399

洋菓子アカデミー mail: miyamotoacademy@gmail.com

代表 宮本 英男

～ はじめに ～

《洋菓子アカデミーでは》

2017年1月に、「宮本英男の洋菓子アカデミー」が開講し、同時に「日本パティスリーグラシエ協会（JPG）」の本部認定校に任命されました。

当洋菓子アカデミーでは、パティシエ（洋菓子職人）を目指す方が更なる向上となるグラシエのライセンス取得を目的とし、パティシエ講師や師範資格の取得、カフェや店舗経営を目指す、またレパトリーを増やしプロの作るお菓子をマスターしたい方を対象としています。

ヨーロッパ地方では、長い見習いの期間が終了し実技筆記試験に合格した洋菓子職人のみがパティシエとなりフランスではパティシエがつくる洋菓子自体をパティスリーと呼びます。

今、洋菓子アカデミーとパティスリーグラシエ協会が連携し「やりがい」「目標」を生み出すことで、様々な活動を通じて、高いモチベーションと、高度な技術を持った「プロフェッショナルなグラシエ」までを育成し、パティシエ社会がもっと高い地位の向上を目指すことを目的とします。

《目 次》

- I. Glacier(グラシエ)とは
- II. 協会認定校 洋菓子アカデミーの目的
- III. パティシエ講師養成コース及び各コース
各カリキュラム
- IV. JPG 公認資格検定について
Q&A

～ I. Glacier～グラシエとは ～

Glacier《グラシエ》とは、フランス語のアイスクリームなどの冷菓職人の意味。

お菓子を作る過程を学んだパティシエの更なる専門職です。

日本では未だ馴染みが薄いですが、アントルメグラス(パティシエがケーキ作る際のケーキのパーツを使い、独自の洋菓子のアイスでデコレーションされたパティシエ発信のアイスクッキー)ヨーロッパ地方では通年でお召し上がられるポピュラーなスイーツです。

日本においてグラシエを養成する団体は及び学校はなく独自で学んだ方

以外では存在しないと認識しております。

未来において必ず必要とされる分野と確信しております。

～ II 洋菓子アカデミーの目的について ～

今まで、製菓のパティシエ専門学校でパティシエの勉強し、フランスへパティシエ留学や国家資格の製菓衛生師免許取得や菓子製造技能士資格、ホテルパティシエや個人店舗のパティシエなどを目指す、またコンクールに出るといった目的を持って日々学んできたと思います。

日本のパティシエのレベルも年々上がり、これからの日本の洋菓子は日本人のセンスと繊細さで洋菓子文化が進化し、芸術的なデコレーションや味覚、世界にジャパニーズ洋菓子がどんどん生まれ発信していこうと思います。

当アカデミーのシェフパティシエ宮本英男氏は現場で学び独自の勉強と研究で九州ではトップに上り詰め、専門学校の特別講師、厚生労働省・職業開発推進者任命と結果を収めてきました。

今ここで学ぶべきことは、高い志や様々な知識、技術やスキルの習得、プロのパティシエからの指導や育成、経営マネジメントを学ぶ、そして、プロとしての資格を得ること。

『自分に自信を持つ』

『学んだ証を証明する』 といったことが

未来のパティシエたちがレベルアップする為に必要となります。

洋菓子アカデミーでは、「パティスリーコーディネーターの資格認定試験制度」を実施していきます。(JPG 認定資格検定試験)

「パティスリーコーディネーター」として認定される日本で唯一の資格です。

検定試験の前には、受講者向けに説明会などを実施し、ライセンス取得までの道のりを理解してもらえらる仕組みを用意しています。

検定試験を定期開催していきながら、周知していき、しっかりとしたパティスリーグラシエ資格を確立させ、民間資格ではありますが、国家資格と同等の価値として扱われる検定を目指していきます。

～Ⅲ. パティシエ講師養成コース及び各コース～

【洋菓子アカデミーの各コース】

(*金額はすべて税別)

◆パティシエ講師養成コース専門課程

※入門試験あり (レベル確認) JPG 公認検定試験 3 級試験 (学科・実技)

- ・ 同等専門学校卒業または店舗にて経験をされている方
- ・ 将来自宅講師や JPG 協会の認定講師を目指している方
- ・ アシスタントや教室開業を目指している方
- ・ 義務教育を修了し、パティシエを目指す方

◎入会金、受講料：450,000 円～ ※試験・登録料込

- ・ 期間：1 年～2 年 (23 回) ※補習・再試験あり (有料)
- ・ 終了試験 (JPG 公認パティスリーコーディネーター準 1 級検定)

◎**グラシエライセンス取得資格 (JPG 公認パティスリーコーディネーター 1 級検定)**

- ・ 受講料：100,000 円※試験・登録料込
- ・ 希望は更に 3～6 ヶ月 (5 回)
- ・ 修了試験 (JPG 公認ライセンス取得 1 級検定試験)

◆一般コース (各コース/全 6 回/1 年)

- ・ 入会金：5,000 円
- 初級 1 レッスン 3500 円 ※進級毎に進級試験あり
- 中級 1 レッスン 5000 円 ※進級毎に進級試験あり
- 上級 1 レッスン 8000 円 ※修了証書発行

* 上級修了時点で JPG 公認 2 級レベル

* 中級終了後、講師養成コースに移行できます。

移行した場合の受講料：100,000 円

◆短期コース (月 3 回/全 18 回/6 ヶ月)

- ・ 入会金：5,000 円 / 月謝制：毎月 21,000 円
- * 修行課程修了後、JPG 公認検定試験 2 級検定資格 ※補習あり
- * 2 級合格後、講師養成コースに移行できます。

移行した場合の受講料：100,000 円

～一般・短期コース カリキュラム～

			教科名	教科・実践内容	教科時間	時間帯(休憩)
(初級)	1		シュー生地	クレームパティエール	2	
	2		ロールケーキ		2	
	3		基本のバターケーキ		2	
	4		レアチーズケーキ		2	
	5		基本のスポンジ		2	
6回(12h)	6		ブランマンジェ	冷たいアントルメ	2	
(中級)	1		マカロン	クレーム・オ・ブール	2	
	2		タルト・フリュイ	サブレ、アーモンドクリーム	2	
	3		基本のパバロア		2	
	4		ガトーショコラ、ミ・キュイ		2	
	5		クレープスフレ		2	
6回(12h)	6		ベークドチーズケーキ		2	
(上級)	1		ミルフィーユ	パート・フィユタージュ	2	
	2		ムース・オ・ショコラ		2	
	3		苺のショートケーキ		2	
	4		ガトーオペラ		2	
	5		タンパルエリゼ	ソースアングレーズ	2	
6回(12h)	6		プレミアムモンブラン		2	
18単位					36	
★座学	1		講習	JPG認定2級検定試験講座	2	
★修了検定	1		修了検定試験	合格者はJPG認定2級合格取得	2	
20単位					40	

● 検定試験を希望されない方は受講修了証書をお渡しし、終了となります。

★ 終了検定試験はJPG協会認定試験となります。希望者は別途試験料がかかります。

・検定試験希望者は受験料 5500円 及び合格後の登録料 10000円が必要です。

・合格後はJPG協会の3級の指導者・評価が出来ます。また講師としての仕事も出来ます。

◎ 講師養成コースに移行希望をされる方はJPG検定試験後移行となります。(別途受講料が必要です)

～パティシエ講師養成コース 専門課程カリキュラム～

		教科名	教科・実践内容	教科時間	時間帯(休憩)
★基礎編 (初級)	1	ロール生地		2	
	2	ゼノワーズ		2	
	3	ビスキュイ		2	
	4	カスタードプリン		2	
	5	シュー生地		2	
6回(12h)	6	ジュレ・ド・フリユイ		2	
(中級)	1	カスタードクリーム		2	
	2	バタークリーム	マカロン	2	
	3	アーモンドクリーム	パータ・サブレ	2	
	4	基本のムース		2	
	5	基本のパバロワ		2	
6回(12h)	6	チョコレートのテンパリング		2	
(上級)	1	パイ生地	練り・折り	2	
	2	基本のスフレ		2	
	3	チョコレートムース	パータ・ボンブ使用	2	
	4	クッキー 3種(プティ・フル)	絞り・抜き・アイスボックス	2	
	5	フルーツショートケーキ	ナッペ・絞り	2	
	6	メレンゲの使い方	オリディネール・イタリアン・スイス	2	
	7	パイピング全般	クリームを使用しての絞り	2	
	8	シュミゼしたガトー		2	
	9	デコレーションテクニック 彩々		2	
	10	アシスタント	専門学校(実習)	3	
11回(24h)	11	アシスタント	専門学校(実習)	3	
座学	1	材科学	卵、輸入品について	2	
	2	衛生学	殺菌・冷凍・菌のいろは	2	
	3	応用学	ピアソンスクエア、アイスの計算法	2	
4回(8h)	4	テーブルマナー	フランス料理のメニューの見方	2	
27単位				70	
ガラスエ	1	ガラスとは	ソルベ	2	
	2	〃	スプーム	2	
	3	〃	マルキーズ	2	
	4	〃	アイスクリーム	2	
	5回(10h)	5	〃	デコレーションアイスクリーム	2
32単位				82	

～Ⅳ. JPG 公認資格検定について～

《パティスリーコーディネーター3級資格認定試験》

パティスリーコーディネーターとしての入門レベルです。

(パティスリーとしての基本知識日常で役立つ、補佐が出来る。)

・年1～3回 (内容) 学科、実技、

《パティスリーコーディネーター2級資格認定試験》

パティスリーコーディネーターのアシスタントレベルです。

(3級の指導者・評価、自宅講師ができる。)

・年1～3回 (内容) 学科、実技

《パティスリーコーディネーター準1級資格認定試験》

パティスリーコーディネーターのプロ、または講師、プロデュースとして活躍できる。

(2級の指導者・評価、認定講師・イベントでのプロデュースができる)

・年1～2回 (内容) 学科、実技、経営マネジメント

《パティスリーコーディネーター1級グラシエライセンス取得認定試験》

グラシエのライセンスを取得し、製造販売が出来る唯一の技術のレベルです。

* (グラシエとはフランス語でアイス菓子を作る職人を意味する言葉)

(準1級の指導者・評価、認定講師・イベントでのプロデュースができる)

・年1～2回 (内容) 学科、実技、経営マネジメント

Q&A

パティスリーコーディネーター資格を取得したらどんなことができるか？

学習することで知識を覚え、お菓子のレシピや種類がふえる。また、主婦や家事や育児をしながら素材に関する知識はお菓子作りのレパートリーも広がる。

スキルを上げ階級を上げることで当協会の認定講師のお仕事や自宅での教室ができる。また、スイーツライターやフードスタイリスト、カフェや店舗経営とビジネスも出来る。当協会の推薦の専門学校などに講師として推薦することもあります。

～最後に～

《日本パティスリーグラシエ協会について》

日本パティスリーグラシエ協会では未来のパティシエの拡張の為に、優秀な講師の育成と独を目指す方に支援できるシステムと資格認定検定試験を実施して参ります。また、認定校や認定講師も全国に展開させていきます。説明会・講師養成受講は本部認定校の「洋菓子アカデミー」にて受講を開催して参ります。

名 所	日本パティスリーグラシエ協会 (JPG)
設 立	2017年1月
事 業	パティスリーコーディネーター検定試験 グラシエ教育の為の教材作成 協会認定パティスリーグラシエ制度の確立 パティスリーグラシエ協会の交流支援 パティスリーグラシエコンクールの開催 パティスリーグラシエセミナー実施 運営サポートデスク

事務局 所在地 〒815-0083 福岡市南区高宮 2-9-3-401

運営責任者 宮本 理恵

お問合せ窓口 glacier ALICE 事務局
福岡市博多区住吉 4-2-15

[TEL : 092-409-5344](tel:092-409-5344)

FAX : 092-409-5399

ホームページ : <http://glacier-alice.com/school.html>

メールアドレス : jpg_glacier@yahoo.co.jp