

《 4～5月の授業の様子をピックアップ 》

美容学科

国家試験課目授業／スタイルブック制作



1年生は国家試験の課目でもある**ワインディング（パーマ巻き）**の授業が早くもスタート！まだぎこちない学生もいますが、経験豊富な先生方が丁寧に指導しています。



2年生は就職採用試験に向け、「**自分のヘアメイク作品を紹介するための作品集**」を制作、いよいよ就職活動も本番の時期を迎えています！

フード学科

調理実習の基礎／産学連携レシピ制作



1年生は調理実習のスタートとして**調理器具の使用法**を学びました。正しい包丁の使用方法や、研ぎ方、安全な持ち運びの方法、コックコート機能と身だしなみについて学びました。



2年生は企業からの依頼を受け、**猪苗代のそば粉を練りこんだオリジナル冷麺のレシピ**を開発中です！続報は追ってお知らせしますので楽しみに！

トータルビューティ学科

メイク・ネイル実習／オンラインエステ実習



1年生はメイク・ネイルの基礎実習がスタート！メイクでは**骨格に合った基礎メイク**として、スキンケアからチークまでの一連を学習！ネイルでは**赤ポリッシュを塗った後にフラワーアート**を描く実習を行いました！



またエステではオンライン実習も実施。iPadを活用し、**講師陣の手元をライブで配信**する授業を行いました！

ブーランジェ学科

パン職人を目指す専科、授業スタート！



4月に1期生が入学したブーランジェ学科。授業の約9割が実習の本科でも学生が楽しみにしていた実習が始まりました！



パンを作る工程を理解するために、まずは手ごねで生地を作ることから始め、発酵→分割→成形→発酵→焼き上げの一連の流れを体験。自分でイチから作りあげた**記念すべき最初のパン**はなんと**「塩パン」**でした！

ブライダルコーディネート学科

フラワー実習／ドレスコーディネート実習



1年生はフラワーコーディネートの実習がスタート！「**夏**」をテーマにお花をふんだんに使った**リース作り**を学生1人ひとりが楽しんで行いました。



2年生はドレスコーディネートの実習で、新郎はタキシード、新婦はウェディングドレスの**着装の仕方**やドレスの裾の手直し、**新婦が歩く時のアテンド**（介添え）の仕方を学習しました！

パティシエ学科／製菓衛生師学科

焼き菓子作り／「BFカフェ」オープン準備



1年生はお菓子作りのプロを目指して、**焼き菓子の基本**となる**バターケーキ**（パウンドケーキ）、マドレーヌ、フィナンシェを作る授業からスタート！2年生は6月にオープンを控えたBFカフェに向けて、**販売メニューの決定・原価計算・価格設定**が終了。当日の販売でより美味しい商品をお届けできるよう、**試作**を繰り返しています！



ファッション学科

ファッションコンペ向け作品制作



「**名古屋ファッションコンテスト2021**」へ出品するための作品が5月末に完成！



1年生も初めてのコンペ参加となり、まだ授業が始まったばかりで慣れないなかではありましたが、最後の最後まで手を抜くことなく、こだわり抜いてデザイン画を仕上げていました。

1次審査の結果は7月発表！良い結果が出ますように！

BFカフェ 学生が作るスイーツ&パンのお店をオープン！

一般の方もご来店いただけます。ぜひお越しください！



日時 6月22日(火)
昼の部 : 11:30~13:30
夕方の部 : 15:30~18:30

場所
国際ビューティ&フード大学校
本校舎2階 製菓実習室

商品ラインナップや製作風景などの最新情報は、学生が更新するSNSをご覧ください！▶

