

《 7月の授業の様子をピックアップ 》

美容学科

①ロレアルヘアカラー実習／②初めてのVR実習



①1年生サロンワークコースの学生が世界的美容ブランドロレアルが認定するヘアカラー検定「カラーベーシックコース実技検定」を受験しました。時間内に綺麗な仕事をしているかなど、実践的な審査が行われました。



②業界最新のVRゴーグルを使った授業を1・2年生が体験。VRを使っていつでも、どこでも、何度でも一流美容師の手に自分の手を重ね練習することが可能です。来年2月から課外授業として実施を予定しています。

トータルビューティ学科

①ネイル検定3級／②JMAメイクアップ技術検定2級



①1年生は7月18日にネイリスト技能検定3級を受験しました。受験直前の対策授業では、本番を想定したモデルチェック、タイム計測、検定用品のチェックを行い、万全な体制で検定に臨みました。



②2年生は業界信頼も高いJMAメイクアップ技術検定2級合格に向け、練習を重ねています。モデルに対して50分でクレンジングからフルメイクまで仕上げる実務レベルで通用する実践的な技術を習得しています。

ブライダルコーディネート学科

①ブライダルエステ実習／②結婚式をプロデュース



①1年生は初めて相モデルになったのフェイシャルエステ実習を行いました。ウィッグで覚えた手順を確認しながらメイクしたモデルを丁寧にクレンジングする技術を学びました。



②2年生は、授業でプランニングした浄土平での結婚式が7月24日(土)本番を迎えました。学科を代表して3名の学生が本番の挙式をプロと一緒にサポートしました。新郎新婦やご親族の方にも多くの感謝の言葉を頂くことができました。

ファッション学科

①画像編集を学ぶ／②パターンメイキング検定2級



①1年生は印刷・広告業界標準の画像編集ソフト「Adobe Photoshop」を学びました。ファッション業界でもECサイトの広告やショップ内のポスター製作でも使用するソフトです。



②2年生は7月10日にパターンメイキング検定2級を受験しました。受験直前の対策授業では、パタンナーの講師から直接対面で、筆記試験(製図)の最終チェックを行いました。実技試験に向けた対策授業も行い万全な体制で検定に臨みました。

フード学科

①ベトナム料理実習／②コース料理メニュー考案



①1年生は国際料理の授業の中でベトナム料理に挑戦しました。和食や洋食ではあまり使わない食材や調味料、調理方法を学びました。



②2年生は8月1日に開催したBFフェスタ内のレストランで提供するコースメニューを考案し、試作を行いました。料理のバランスや食べやすさ考えて改良したり、食材の原価を意識して、メニューの内容を変更したり、工夫を凝らしてクオリティの高いコース料理が完成しました。

ブーランジェ学科

①初めての实技テスト／2年生との合同実習



①初めての実技テストに挑みました。課題はソフトフランス生地、あんぱん、塩パン、ドックパン。チーム作業と個人作業があり、先生がパン作りの工程や出来上がったパンのクオリティを採点します。緊張の中、全員が無事にテスト突破できました。



また、パティシエ学科2年生カフェコースの学生との合同での製パン実習も行いました。理論を考えながらのパン作りに戸惑う1年生を2年生がサポートする場面もありました。

パティシエ学科／製菓衛生師学科

①七夕スイーツ製作／②デセル(皿盛り)実習



①1年生は七夕の日になんで、子ども達が大好きなフルーツを使った見た目にも拘ったゼリーを製作。FSG保育園に通う園児にプレゼントしました。



②2年生は8月1日に開催したBFフェスタ内のカフェ(イートイン)でのお客様にお出しする際の見た目を仕上げています。デセル(皿盛り)の授業の成果を発揮するために、盛り付け、色、ケーキの角度などに拘り、試作を繰り返しました。

BFカフェ — 学生が作るスイーツ&パンのお店 —

7月16日(金) ご来店ありがとうございました。



日時 10月6日(水)

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



販売予定の商品ラインナップをはじめとする最新情報は、こちらをチェック! ▶

