

ビーエフ生の

1Day of the BF students

1日に密着!!

ビーエフの先輩たちはどんな毎日過ごしているの?
とある1日を追いかけてみました!

フード学科

(那須拓陽高校出身)
萩庭 理佐さんの1日
那須の自宅から、電車通学しています!

6:00 起床

8:30 登校

自宅の最寄駅から郡山駅までは電車で1時間半!ビーエフは東口から歩いて3分くらいだから通学に便利です!

12:20 お昼休み

ランチは、午前中の実習で作ったメニュー!午後の実習の日にはたくさん食べるので、おなかいっぱい!

13:20 午後の授業

午後の授業は中国料理実習!中華のベテラン・桑名先生の授業は楽しいです!

16:10 授業終了

16:30 練習会

木曜日の放課後は、コンテストに向けての練習会!先生に指導してもらっています。

16:30

18:30 帰宅

23:00 就寝

パティシエ学科

(福島東稜高校出身)
小島 まひなさんの1日
郡山市で一人暮らし。徒歩・自転車で通っています!

6:00 起床

8:30 登校

12:20 お昼休み

ランチは、学校に販売に来ているお弁当屋さんで購入したりします!

12:20

13:20

13:20 午後の授業

午後の授業は、専門コース授業!私は洋菓子を極める「パティシエコース」を選択しています。今日は、「量産実習」。ショップに出すための苺のショートケーキを、100個仕込みました!

16:10 授業終了

18:00 帰宅

19:00

24:00 就寝

Professional training items!

フード

パティシエ

ブーランジェ

の

プロ育成アイテムを見せて!!

どんな道具を使って勉強しているのか、教えてもらいました!

フード学科

Food

使い分けの楽しさ!

オールジャンルの調理技術が身につくプロ仕様の包丁セット!

牛刀
主に肉を切るときに使用します。

ペティナイフ
細かい作業に向いています。

中華包丁
中華料理に使う万能包丁。

薄刃
主に野菜などを切るのに使います。

柳刃
お刺身用の包丁です。

出刃
魚をおろす時などに使います。

フード学科
小林 郁磨さん
(会津農林高校出身)

包丁セット

私たちが使っている包丁セットです!こんなに種類の包丁を料理によって使い分けます。一番難しいのは、中華包丁!すごく重いんです。柳刃はまだ使ったことがないので、刺身を切る実習が楽しみです!

パティシエ学科・製菓衛生師学科

Pâtissier/Confectionery Hygiene Master

美味しいお菓子を
作るのに必須です!

オリジナルスイーツを
プロデュースするための
必須アイテムはコレだ!

ホイッパー

バレットナイフ

ケーキの生地を混ぜたり、クリームを泡立てるときに使います。はじめは使うとすぐ手が疲れていましたが、今は慣れて上手に使えるようになってきました!

平らな方はスポンジ生地をクリームで覆う「ナッペ」の作業で、小さい方はスイーツの皿盛り「アシェット・デセル」を作る時などに使います。使っていると、プロのパティシエに近づいていると実感します!

パティシエ学科
菊地 風優香さん
(桜の聖母学院高校出身)

ブーランジェ学科

Boulangier

使いこなせてこそ
一人前!

1,600時間の実習で
技術に差をつけられる
シンプルな道具たち!

麺棒・パン切り包丁(波刃)

カード

麺棒

パン生地を伸ばすときに使います。生地の厚さを均一にすることが大切なのですが、そこが難しいです!

パン切り包丁

焼きあがったパンをカットする時に使います。フランスパンのように硬いパンでもキレイに切れます!

パン生地を作る材料を混ぜ合わせたり、生地を切り分けたりするときに使います。実は、パン作りで一番使う道具かもしれません!

ブーランジェ学科
鈴木 拓斗さん
(帝京安積高校出身)

※撮影時のみマスクを外しています。