

オンライン受講開始のご案内

このたび、かねてよりお問い合わせならびにご要望いただいておりました、パンコーディネーター認定講座の「オンライン受講」の体制が整いましたのでご案内させていただきます。

パンコーディネーター認定講座は、2007年より世田谷ものづくり学校内で開催をスタートし、コロナ禍などで一時開催していない時期もございましたが、創立当初から「(パン)を見て・食べて・体得して学ぶ」ことに徹底してこだわり、少人数でも開催を継続して参りました。

3日間におよぶ認定講座は、開催当初より「パンの総括的な知識が、幅広く、そして深く学べる」というお声をいただき、パンを食べて・感じながら多角的に学べる独自の授業構成および中身について、パン関連企業様や教育機関をはじめとする多方面より高くご評価いただいてまいりました。

特に、「パンのペアリング」という、当時まだ世の中になかった考え方のメソッドをオリジナルで考案し、体系化した授業は未だかつてないと考えております。

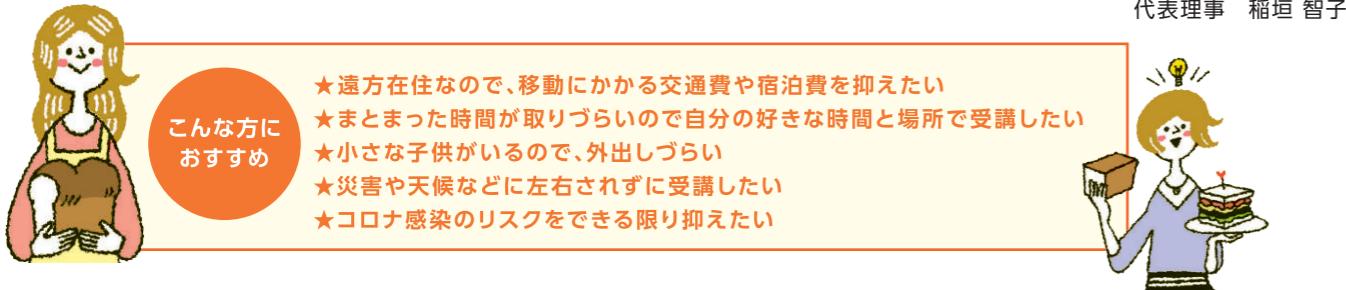
しかしながら、土・日・日+日といった週末3日間にわたる授業構成の都合上、遠方にお住まいでの交通費や宿泊費などの経費を別途ご負担

いただかないと困る方や、ご家庭の都合で週末3日間の時間を割くことが難しいといった方には大変ご不便をおかけしており、さらに、2020年以降はコロナ禍において各々が安心して学べる環境づくりという、更なる課題が立ちあがり、このたびのオンライン受講開催にむけた検討をスタートさせました。

認定講座では「個人で深く追求するだけでは知りえない、別の角度から深く・広く学ぶ機会を作る」ことや、世界中にある数多くのパンと紐づく食文化への造詣を深め、ペアリングの楽しさや新しい発見を各々が感じていただけることを大切に考えて参りましたので、その本質はこれからも変えないでやって行きたいと思っております。

対面授業での体験をオンラインでも実現できるよう、独自のパン教材などもみなさまのお手元にお届けします。これまでの価値を下げることなく、そしてご自身の安心できる環境で学んでいただけると思いますので、皆様のライフスタイルに合わせて、是非チャレンジしてみていただければ幸いです。

一般社団法人 日本パンコーディネーター協会
代表理事 稲垣 智子



従来の対面受講とオンライン受講との比較

これまで会場にお越しのうえ受講いただいた3日間の授業が動画で視聴が可能になり、授業中に実施していた「パンのティスティング」「試食」なども、あらかじめ自宅にお送りする冷凍パン教材を用いて学習いただけます。

	対面受講	オンライン受講
受講場所	横浜会場	ご自宅などお好きな場所
受講方法	講師によるセミナー方式	授業動画の視聴方式
カリキュラム	同 じ	
世界のパンのご試食	会場でパンに合うお料理と共に提供	ご自宅に世界のパンを冷凍便で事前送付
ティスティング演習	会場で実施	ご自宅にパンを冷凍便で事前送付
自宅課題	会場で実施	オンラインで総評
受講料 ※認定料・教材費含む	132,000円(税込)	97,900円(税込)
認定試験	会場で受験	ご自宅など静かな環境で受験

オンライン受講の流れ

※受講案内資料をはじめ、教材一式を冷凍便にて送付致します。送付日時は個別でご相談のうえ決めさせていただきます。
開催スケジュールをご確認の上、ご不明な点は事務局に気軽にお問い合わせください。



パンコーディネーター認定講座

- パンを食べる側の目線に立ち
- パンのおいしい食べ方や楽しみ方を提案する
- パンのプロフェッショナル

パンに関する幅広い知識を得たいあなたへ



パンに関するあらゆる知識を実践・体験を交えて習得。 パンを取り巻くニーズやシチュエーションに応じたパンの選び方とコーディネート力を身につけるカリキュラムです

パンの基礎コース

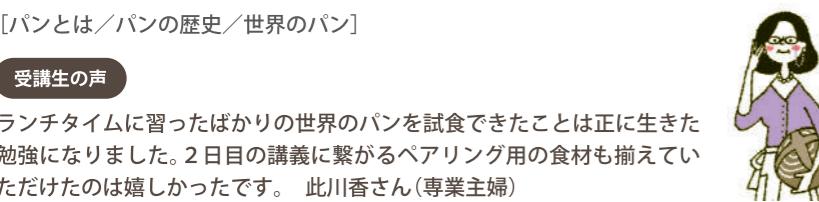
パンの歴史～世界のパン

パンがこの世に誕生してから今日に至るまでの歴史や、世界各国で食べられているパンの特長を、実際に「見て」「食べる（体験する）」ことによってパンの世界の奥深さに触れます。

[パンとは／パンの歴史／世界のパン]

受講生の声

ランチタイムに習ったばかりの世界のパンを試食できることは正に生きた勉強になりました。2日目の講義に繋がるペアリング用の食材も揃えていただけたのは嬉しかったです。此川香さん（専業主婦）



こんなにたくさんの種類のパンを一度に並べて、いろいろな食べ方で食べ比べることなんてなかなかできませんね！



製パン理論

パンを正しく理解するためには、まずはパンの構造（しづみ）を知ることから始まります。パンに使われている原材料や製造工程について、パンをつくるプロの視点から学びます。

[パンを構成するもの／パンの原材料／パン作りの工程／パンの老化]

受講生の声

普段、レシピ通りに作っているので、なぜ膨らむか…など成分についてまで考えたことがなかったのですが、テキストもわかりやすかったので知識がすっと頭に入ってきました。加藤博美さん（パン教室主宰）



受講生の声

充実した3日間でした。パンの仕事に就いて10年たちますが、いろんな視点からパンを学べ、発見もたくさんありました。先生方のパンへの愛情や知識に深く感動しました。平本貴幸さん（ベーカリー勤務）



自分の中では、ある一定方向に偏ったパンの知識ばかりが備わっていたので、グローバルな観点からすごく勉強になりました。伊藤真由美さん（パン教室主宰）



私にとってこの資格がプラスになりました。パンの幅広い知識を得る事ができ、自分自身の自信にもつながりました。北濱愛さん（元パン教室講師）



公式ホームページでもたくさんの受講生の声をご紹介しています！

パンコーディネーター認定講座の5つの特徴

01 パンに実際に触れて・食べて体験しながら学ぶ

パンは本やテキストだけではわからないこともあります。様々な特徴を持つパンを実際に見て、食べて、比べて、考えながら学んでいただくことはとても重要です。

02 テイスティングによって表現の幅を広げる

「パンのおいしさ、感動を伝える」と「パンが持つ個性・味わいをわかりやすく伝える」ことは表現の手法が異なります。表現力の幅を広げる練習を行います。

03 パンの個性に応じた食べ方・活用法を学べる

パンごとの詳しい食べ方・活用方法、ペアリング例を細かく説明いたします。

04 パンと料理のペアリングについて一人一人アドバイスがもらえる

パンと料理のペアリングの考え方を、実践を通して体感していただきます。さらに講師から総評やアドバイスがもらえることでペアリングのノウハウが身に付きます。

05 パンに関するリアルな情報がもらえる

パンのトレンドや流通事情などは時代によって変化します。講座ではそれらの最新情報をとりいれたリアルタイムの情報を提供しています。

認定試験

パンコーディネーター資格取得のためには、指定のカリキュラムを受講し、自宅課題でパンのペアリングの基礎を実践・理解していただいたのち、認定試験にて合格することが必要です。

試験形式

筆記試験

制限時間

60分

合格ライン

80点以上/ 100点中

JPCA会員特典

※パンコーディネーターに認定された皆様は、自動的にJPCA会員として登録されます。（年会費等無料）

- パンコーディネーター認定証、認定バッジ、JPCA会員カードが進呈されます。
- パンコーディネーター資格取得者として名刺等への資格名称の表記を行うことができます。
- 皆様の活動を協会ホームページにご紹介し、パンコーディネーターとしての活躍の場をサポートします。
- 各種イベントを会員限定のご優待価格でご案内します。また、会員のみを対象としたイベント（コンテスト）などにご参加いただけます。

