

コットンチューリップのパン教室

	パン基礎科（いろんなパンを焼きたいコース）	受講料（税込）
1	ブチパン	2,500
2	ベーコンエピ	2,500
3	ロールパン（バターロール）	2,800
4	三つ編みパン	2,800
5	コットンチューリップの全粒粉のパン	2,800
6	シナモンロール	2,800
7	レーズンパン	2,800
8	あんぱん	3,000
9	クリームパン	3,000
10	チョココロネ	3,000
11	メロンパン	3,000
12	パン・ド・カンパーニュ	3,500
13	ブリオッシュ	3,500
14	くるみのミルク	3,500
15	コットンチューリップの食パン（角と山型）	4,800
16	とっておきのクロワッサン	6,500
	今のところ16種類	36,500

基礎科の受講料に含まれるもの
レシピ代・材料費・同時進行関連アレンジレシピのレシピと材料費・ラッピング資材代・試食代

	パン専攻科（ディプロマ発行コース）	受講料（税込）
12	コットンチューリップの丸くてとんがったプレーンパン	3,000
13	コットンチューリップのくるみパン	3,500
14	桜あんぱん	3,500
16	6連ちぎりパン	4,800
17	コットンチューリップのシュトーレン	10,800
5種類		25,600

専攻科の受講料に含まれるもの

★レシピは知的財産です、大切に扱ってください。

ご自身でアレンジをされた場合は、それはもはやコットンチューリップのものではありませんので、「コットンチューリップのなにに」という冠ははずしてください。

基礎科（いろんなパンを焼きたいコース）と

専攻科（お免許発行コース）

のふたつのコースを設けました。

基礎科

いろんなパンを焼いてみたいという方は、基礎科の中から順番に関係なく

お選びいただいて受講が可能です。

その都度、受講されたメニューの受講料をお支払ください。

基礎科のみの受講の方は、レシピは家事用、趣味の範囲でのご利用でお願いします。

レシピの転載・コピー・譲渡・インターネット上へのアップ・そして特に営利利用は不可とさせていただきます。

ただし、専攻科修了証を有する方に限りレシピの営利利用が可能です

専攻科

専攻科のみの受講が可能です。基礎科を修了する必要はありません。

受講の順番は、好きなメニューからでかまいません。

受講されたパンは、ご自宅で最初から最後まで焼きあげ、ラッピングしたものを

5種類すべて合格されましたら「修了証」を発行します。

パン専攻科を受講中にパン基礎科のメニューを受講いただくことが可能です。

専攻科修了証をお持ちの方に限り、受講（パン基礎科・お菓子基礎科を含む）レシピの営利利用を認めます。

ただしレシピのインターネット上へのアップは不可です。