

第8回 チャレンジド カップ～夢のパン・菓子コンテスト～ 応募用紙2

製造レシピ

製造工程の担当人数と職員の役割について

材料名	グラム	%	備考

工程	担当	職員の役割(かかわり)	備考
	利用者 名	かかわりなし 確認のみ 指示 一部補助 職員が行う	
	利用者 名	かかわりなし 確認のみ 指示 一部補助 職員が行う	
	利用者 名	かかわりなし 確認のみ 指示 一部補助 職員が行う	
	利用者 名	かかわりなし 確認のみ 指示 一部補助 職員が行う	
	利用者 名	かかわりなし 確認のみ 指示 一部補助 職員が行う	
	利用者 名	かかわりなし 確認のみ 指示 一部補助 職員が行う	
	利用者 名	かかわりなし 確認のみ 指示 一部補助 職員が行う	
	利用者 名	かかわりなし 確認のみ 指示 一部補助 職員が行う	
	利用者 名	かかわりなし 確認のみ 指示 一部補助 職員が行う	
	利用者 名	かかわりなし 確認のみ 指示 一部補助 職員が行う	

※ 道具などを工夫したり、利用者の方ができるようになるのに苦労した点などあればご記入ください。

ミキシング L 分 M 分 H 分

発酵時間 パンチ

ホイロ 温度

焼成 °C 分

※ %はベーカリーパーセントで記入して下さい。

ベーカリーパーセントとは、粉の総重量を100とし、粉以外の材料を粉の総重量に対する割合で表すという表記を言います。

※「工程」の欄には、「仕込み」「分割」「丸め」「成形」など、製品の工程を書き入れ、その工程を何人の利用者が担当しているか。その工程における職員の役割(かかわり度合い)の該当するところに○を付けてください。