

名古屋		
平日		
講座名	日程	時間
オリエンテーション	2/25(火)	13:00～17:00
スイーツ講座①	2/26(水)	11:00～15:00
ビジネス講座①	3/18(水)	11:00～12:00
スイーツ講座②	3/18(水)	13:00～17:00
スイーツ講座③	4/8(水)	13:00～17:00
スイーツ講座④	5/13(水)	13:00～17:00
スイーツ講座⑤	6/3(水)	13:00～17:00
ビジネス講座②	6/17(水)	11:00～12:00
スイーツ講座⑥	6/17(水)	13:00～15:00
スイーツ講座⑦	7/1(水)	13:00～17:00
品評会	8月2日(日)	13:00～17:00
プラントベースexpo	8月30日(日)	終日

名古屋			
土日			
講座名	日程	時間	内容
オリエンテーション	2/15(土)	13:00～17:00	ピタゴラ塾概要と目標設定
スイーツ講座①	2/16(日)	11:00～15:00	基本のクッキー・焼き菓子編(小麦)
ビジネス講座①	3/14(土)	11:00～12:00	独立(生業)とするために必要な知識と具体的なビジネスの仕組みを学びます。そして実際にビーガングルメ祭りでの出店をして実務経験を積むための出店詳細、売れるマニュアルについて。
スイーツ講座②	3/14(土)	13:00～17:00	スコーン(小麦)編
スイーツ講座③	3/15(日)	11:00～15:00	マフィン(小麦)編
スイーツ講座④	5/16(土)	13:00～17:00	米粉スイーツ(ブラウニー・マフィン)編
スイーツ講座⑤	5/17(日)	11:00～15:00	米粉スイーツ(スポンジ生地)編
ビジネス講座②	6/13(土)	13:00～14:00	具体的に儲ける仕組みとそのノウハウ(実例)を学びます、そして卒業回でのプラントベースエキスポでの出店について。
スイーツ講座⑥	6/13(土)	15:00～17:00	スイーツチェック編
スイーツ講座⑦	6/14(日)	11:00～15:00	タルト・応用スイーツ(小麦)編
品評会	8月2日(日)	13:00～17:00	出品するスイーツの最終調整・品評
プラントベースexpo	8月30日(日)	終日	プロとして出店することを卒業回とします。