

第1学年から大きくレベルアップする実習。 プロの現場で求められるチカラを磨き上げる。

習熟レベルに応じて、実習の内容も段階的にレベルアップしていくのが「日本料理実習」の大きな特長。

基礎から一歩ずつステップを重ね、プロの現場で求められる力を着実に磨き上げていくカリキュラムを築いています。

1年目の「正確性」に加え、
さらに「スピードアップ」を追求。

個人実習

1年目に続き、日本料理の技法について徹底的に練習。すべて一人でやり切ることで自信と実力を磨きます。1年目に磨いた「正確性」に加えて、2年目は「スピードアップ」が重点テーマに。



料理店を想定して
厨房の動きを徹底再現。

グループ実習

グループ内で「焼物」「煮物」「揚げ物」などの役割分担を決め、タイミングをあわせながら調理～サービスまでを一貫して行います。実際の料亭や日本料理店と同レベルの意思疎通・迅速さが求められる実践的な実習です。



会席料理の献立を考案し、再現する。

STEP 4

お客様への
提供シーンまでも
再現する。

学生が交替で「お客様」役を演じ、日本料理店などプロの現場を再現。課題として完成させた料理を順番に「お客様」に提供し、試食・評価をしあうといった、本格的なロール扮演を実践します。

STEP 3

実習当日まで
課題は秘密?!
応用力を養う。

事前に課題メニューが知らされるこれまでの実習と違い、当日ギリギリに発表される課題に挑戦。とは言え、内容は過去の実習の応用（調理法は同じだが食材が異なる等）。より実践的な対応力が磨けます。



STEP 2 [第2学年]

前日から
仕込みを行い、
当日は1日かけて
課題に挑戦。

グループで取り組む実習の「第2段階」。実習前日にミーティングや仕込みを行い、当日はグループごとにミーティング時に作成した工程表に沿って、まる1日かけて料理を完成させていきます。

STEP 1 [第1学年]

グループで
協力しあって
課題メニューに挑戦。

最適な状態で料理を提供するための段取りや役割分担、チームワークなど、実践力を養うための「第1段階」の実習に取り組みます。