

ステップアップ・チャート



段階的に学ぶステップアップシステム

着実にステップアップを重ねていけるカリキュラムを学科ごとに整備しています。

第1学年 調理師本科と共通 ▶ P16

※ただし「総合調理実習」は第2学年で行い、第1学年では「インターンシップ」を実施。

第2学年 希望ジャンルを専攻

※第2学年のクラスは希望調査をもとに第1学年の成績・出席状況を総合的に勘案して決定します。

指定された切り方で、時間内に、無駄なく正確に切り揃えられる。料理に合わせた火通しを理解し、指定された調理法で火通し、仕上げができる。

味の判断を自ら行い、調節しながら味付けができる。複数の調理を、作業時間から逆算し、優先順位をつけて時間内に行うことができる。

STEP 5 前期【前半】

専攻別実習がスタート!

講義

食品製造のための安全対策/HACCPに基づいた衛生管理/人材管理と店舗経営/食材と飲料の種類および特徴/サービスの基本/料理に関わる言葉と会話(第2学年進級時に選択したジャンルの外国語) など

講習

実習

STEP 6 前期【後半】

レストランシミュレーション実習が本格化!

講習

実習

STEP 7 後期【前半】

レストランシミュレーション実習の反復で応用力に磨きをかける!

講習

自己管理とキャリアプラン/開業計画書の作成/サービス技法/料理に関わる言葉と会話(第2学年進級時に選択したジャンルの外国語) など

講習

実習

STEP 8 後期【後半】

自主的に動ける力を身につける!

講習

実習

西洋料理

- レストランシミュレーション実習の作業工程とコース料理の基礎
- フランス料理の歴史【時代を代表する料理】
- イタリア料理の概要【地方郷土料理の集成】
- 食材の知識と調理法【鯛、セモリナ粉、発酵生地(食事のパン)】
- 製菓【折り込みパイ生地、練り込みパイ生地】
- スチームコンベクションオーブンの機能



第1学年に身につけた切る技術にスピードと正確さをプラスさせる

- レストランシミュレーション実習の作業工程とコース料理の応用
- 食材の知識と調理法【鶏、牛、豚、子羊、ほろほろ鳥、うさぎ、海水魚、貝類、軟体類、小麦(乾燥パスタ、手打ちパスタ)】
- 製菓【スポンジ生地、パヴァロワ、ムース、アイスクリーム、シャーベット】



多人数を相手にするレストランの中で、フランス料理とイタリア料理を交互に実践する

- レストランシミュレーション実習の作業工程とコース料理の高度化
- 食材の知識と調理法【米(リゾット)と豆、特殊な手打ちパスタ、オマール、ひらめ、えい、サーモン、かえる、鴨、鳩、ジビエ(鴉鳥:野鴨、森鳩)】
- 製菓【デザート菓子、小菓子】



フランス、イタリアで研修してきた先生やサービス専門の先生の指導で、様々な役割を経験する

- オリジナルコース料理の理解と実践
- 食材の知識と調理法【内臓類、ジビエ(狸獣:鹿、猪)、子牛、子羊、発酵生地(ピッツァ)】
- フランスの地方料理【パイペース、コトリヤード、カスレ、リヨン風クネルなど】
- 製菓【ショコラ、イタリアの伝統的な菓子】



最後は自分たちで考えたレシピでコース料理をお客様に提供する

日本料理

- レストランシミュレーション実習の作業工程とコース料理の基礎
- 食材の知識と調理法【筍、鯛、あいなめ、烏賊、貝、鱈、鮎】
- 日本の歳時を知る【単月の献立】



第1学年で習得した基礎となる包丁技術に応用力を加え、お客様に料理を提供する上で必要な完成度とスピードに磨きをかける

- レストランシミュレーション実習の作業工程とコース料理の応用
- 食材の知識と調理法【鰻、鮑、すっぽん、鰻】
- 季節の応用料理【夏の一品料理、練りものと寄せもの、松花堂弁当】
- オリジナルメニュー考案とプレゼン授業
- 日本の歳時を知る【文月の献立】



会席料理のコースの流れを理解し、季節に応じた食材の扱い方や加熱方法の特徴などを学ぶ

- レストランシミュレーション実習の作業工程とコース料理の高度化
- 食材の知識と調理法【青背の魚、鮭、海老、甘鯛、肉】
- 専門的知識の習得【華道、茶道、書道、日本茶、調味料】
- 日本の歳時を知る【長月の献立、おせち料理】



お客様に料理を提供するために必要な、段取り力、演出方法、サービススキルなどを徹底的に学ぶ

- レストランシミュレーション実習の作業工程とコース料理の最終仕上げ
- 食材の知識と調理法【鮎、蟹】
- 季節の料理と調理法【鍋物】
- 季節の応用料理【酒の肴、春の一品】
- 就職にむけてのオリジナルメニュー考案とプレゼン授業
- 日本の歳時を知る【節分料理、雑節句】



学生自ら、役割分担、器の選定、仕込み〜仕上げまでの段取りを考え、お客様に会席料理のフルコースを提供する

中国料理

- 中国の思想【医食同源・宗教】
- 中国料理のデザート
- 中国料理のランチセット【料理の構成、価格設定】



第1学年で習得した技術を用いて、個人で仕込み〜仕上げを専用の厨房設備で行い、鍋操作等の個人技術や段取り力を養う

- 中国茶・中国酒【茶と酒の分類、淹れ方・飲み方】
- 中国特有の食材【野菜、中国野菜、漬物、乾物】
- オリジナルレシピの創造【トップシェフによる評価】



少数のチームを組み、設定された時間に合わせ、チームで考えた段取りを基に複数の料理を提供する

- 中国食文化の形成【先秦代から近代中国料理】
- 日本の中国料理【伝来〜定着〜独自の変化】
- ピンパン
- 中国料理の宴席



お客様を意識して演出等を取り入れた前菜から点心、デザートまでのフルコース料理の提供を行う

- 最新機器と調理法
- 中国の祭事
- トップシェフによる売れる料理、コース
- オリジナルコースの作成



段取りや原価、器等も考慮したフルコース料理を組み上げ、お客様に提供する

STEP 5~6 目標

STEP 7~8 目標

※内容は一部抜粋。