

○ 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 調理師本科と共に P16

第2学年 希望ジャンルを専攻

※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!

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

- 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(食事用のパン)】
- 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

講習

実習

- 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、ほほほほ鳥、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ponジ生地、ババロワ、ムース、アイスクリーク、シャーベット】



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

西洋料理

日本料理

中国料理

- 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、鰯、鮎】
- 日本の歳時を知る【臘月の献立】



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【鰯、鮎、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

STEP 5～6目標

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!

講義

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



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

STEP 8 後期【後半】

自主的に動ける
力を身につける!

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



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

STEP 7～8目標

- 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【野味、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