

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 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 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 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

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【鮎、セモリナ粉、発酵生地(食卓用のパン)】
- 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

- 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場で、フランス料理とイタリア料理を交互に実践する

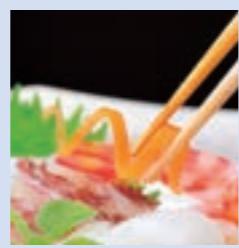
日本料理

- 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【鱧、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

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

STEP 5~6 目標

STEP 7~8 目標

※内容は一部抜粋。変更になる場合があります。