

# 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 ▶ P24

第2学年 第2学年よりジャンルを専攻

※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。

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!

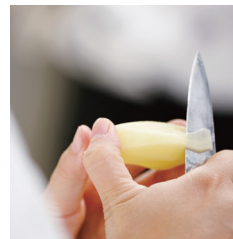
##### 講義

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

- 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



一年目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

### 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

- 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

### 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

- 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(鴛鴦：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

### STEP 8 後期〔後半〕

#### 自主的に動ける 力を身につける!

##### 講習

##### 実習

- 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(猟獣：鹿、猪)、  
子牛、子羊、発酵生地(ピッ  
ツァ)】
- フランスの地方料理【パイヤ  
ベース、コトリヤードなど】
- 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

## 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、鱈、鮎】
- 日本の歳時を知る【卓月の  
献立】



一年目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

- 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【鰯、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、雛節句】



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】



一年目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