

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 STEP1~4

第2学年 希望ジャンルを専攻

調理の下処理、作業工程において生じる利点、欠点を理解し、料理を分析できる「考える力」を身につける。食材や料理の特性、美味しさを五感を使って理解し、自身の言葉で表現し、文章化できる。

第3学年

調理師という職業を客観的に捉え、社会的意義と役割を認識した上で、本物を探究する姿勢、食材へのこだわり、作り手の考えを反映した料理レシピを創出することができる。

STEP 5 前期

より高度な実習を通して、現場力を身につける!

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(選択したジャンルの外国語) など

講習 **実習**

- 西洋料理**
- 製菓食材の特性[卵、バター、小麦粉]
 - 氷菓、シュー生地、タルト生地、パイ生地
 - イタリア料理について[パスタ、生パスタ、オリーブ油、生ハム、子羊、子牛、家禽など]
 - テーマ食材を使ったレシピ考察[生パスタ、鶏、子羊など]
 - フランス料理について[魚料理、鶏料理]



講習で学んだ調理技法を用いた、西洋料理の提供

STEP 6 後期

実際に現場で体験し、自分のレベルを確認する!

講習 **実習**

キャリア形成実習(学外企業実習)中につき、講義・講習の授業はありません。



「東京ベイコート倶楽部 ホテル&スパリゾート」(研修先の一例)



「エキシブ京都 八瀬離宮」(研修先の一例)



「エキシブ京都 八瀬離宮」(研修先の一例)

STEP 5~6 目標

- 日本料理**
- 調理法別、美味しさの探究
 - 季節の食材の知識と調理法について[山菜、鯛、鰻、蛸、鱈など]
 - 日本の歳時まつわる料理[花見弁当、端午の節句会席料理、水無月の松花堂弁当など]
 - すっぽんのさばき方と調理法について



専門料理と日本料理を組み合わせたコースメニューの提供

- 中国料理**
- 調理法の特徴[炒める、揚げる、煮込む、焼く、蒸す]
 - 中国四大体系[上海、四川、広東、北京の料理]
 - レシピ分析[レシピから調理法や地域性を読み取る]
 - 前菜
 - 点心と飲茶
 - 料理の組み合わせ
 - ランチセットの組み方
 - 提供と値段設定



時間に合わせた複数の料理制作と提供

STEP 7 前期

とことんおいしさを探究する!

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/料理の提供方法/料理に関わる言葉と会話(選択したジャンルの外国語) など

講習 **演習・実習**

- 調理師が担える社会貢献活動
- 食糧危機とフードロスについて
- 近隣地域の子供食堂の開催協力
- 山のごみ拾いボランティア
- 野菜生産者への援農ボランティア
- 「子どもの料理教室」の実施協力



「食」をあらゆる面からとらえてジャンルを超えたテーマに取り組み、フィールドワークを行いながら食材の活かし方から調理方法までを研究。その研究成果からオリジナル料理を創作する。

STEP 8 後期

お店を想定しおいしい料理を提供する!

講習 **実習**

- フランス料理の食文化[フランス料理史、コース料理、ソースの変遷、フランス地方について]
- フランス料理について[西洋野菜、海水魚、淡水魚、甲殻類、牛肉、子牛、子羊、ジビエなど]
- テーマ食材を使ったレシピ考察[牛肉、子牛、魚介、フォワグラなど]
- オマール、キャビア、トリュフの特別セミナー
- オリジナルコースメニュー考察



オリジナルコースを調理・提供

- 季節の食材の知識と調理法について[ふぐ、鰯、甘鯛、冬野菜など]
- 日本の歳時まつわる料理[菊節句の料理、紅葉狩りの会席料理、節分の点心弁当など]
- おせち料理の知識と調理法
- 茶道の基礎を学ぶ
- 書道の基礎を学ぶ
- オリジナルコースメニュー考察



オリジナルコースを調理・提供

- 地方色[山東、山西、湖南、香港、台湾、順徳、江蘇、浙江など]
- 中国料理のソフトドリンク
- 中国茶[六大分類、地域の茶葉、製造工程]
- 中国酒
- 菓膳
- コース料理の組み方
- オリジナルレシピの作成
- オリジナルコースメニュー考察



オリジナルコースを調理・提供

STEP 7~8 目標

*内容は一部抜粋。変更になる場合もあります。