

○ 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 STEP1~4

第2学年 希望ジャンルを専攻

STEP 5 前期

より高度な実習を通して、
現場力を身につける!

STEP 6 後期

実際に現場で体験し、
自分のレベルを確認する!

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。

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

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]
- テーマ食材を使ってのレシピ考察[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

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、鰯、蛸、鱈など]
- 日本の歳時にまつわる料理[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

- 調理法の特性[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

キャリア形成実習(学外企業実習)につき、講義・講習の授業はありません。

第3学年

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

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、海鮮魚、淡水魚、甲殻類、牛、肉、子牛、子羊、ジビエなど]
- テーマ食材を使ってのレシピ考察[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

STEP 7~8 目標



オリジナルコースを調理・提供

STEP 5~6 目標



『東京ベイコート俱楽部 ホテル &スパリゾート』(研修先の一例)

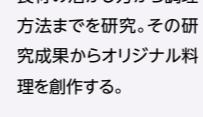
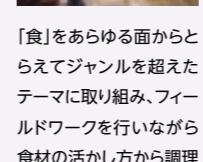
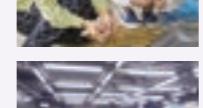


『エクシブ京都 八瀬離宮』(研修先の一例)



『エクシブ京都 八瀬離宮』(研修先の一例)

- 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



- 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]
- 日本の歳時にまつわる料理[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

STEP 7~8 目標



オリジナルコースを調理・提供