

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

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、本物を探求する姿勢、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事ができる。

STEP 5 前期

個人実習とレストランシミュレーション 実習で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!

STEP 7 前期

とことんおいしさを 探究する!

STEP 8 後期

お店を想定し おいしい料理を提供する!

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

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

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]
- テーマ食材を使つてのレシピ考察[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



『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)

日本料理

- 調理法別、美味しさの探求
- 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



『エキシブ京都 八瀬離宮』(研修先の一例)

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



『エキシブ京都 八瀬離宮』(研修先の一例)

- 調理師が担える社会貢献活動



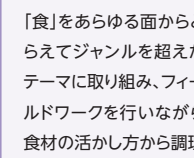
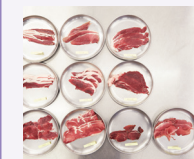
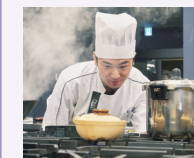
- 食糧危機とフードロスについて
- 近隣地域の子供食堂の開催協力



- 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



「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。

- 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]
- テーマ食材を使つてのレシピ考察[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

- 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

- 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
- 薬膳
- 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