

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 日本料理本科と共通 ▶ P58

第2学年

講習・講義

実習

グループ実習

個人実習

日本料理の基本技術を磨き上げて、状況に応じたスピード感覚を持つことで、企業が求める対応力を身につける。

日本料理の五法を身につけることで、自分で考案した料理を再現でき、会席料理のコースの組み立てができるようになる。

食材の特徴を活かす方法を学ぶ

前期【前半】

日本料理理論 II

●魚介・野菜の食べ合わせ ●野菜の特徴に応じた漬物、干し野菜 ●生ずしの応用(うまみ成分との関係性) ●魚の鮮度、魚、肉類骨付き、骨無しでの食材の活かし方の違い ●ぬか床と干し野菜のつくり方



飲食店経営について学ぶ

前期【後半】

食環境マネジメント概論

●フューチャーフードデザイン ●ジオ・ガストロノミー ●飲食店の概要と動向 ●事業計画書の作成方法 ●店舗コンセプトを考える ●持続可能な食循環 ●飲食店開業のメリット・デメリット ●開業に必要な知識と心構え ●開業に必要なお金の知識 ●変化する飲食店と求められる人材



食のコーディネートと世界の食環境を知る

後期【前半】

日本食文化概論 II

●日本酒の基礎知識(日本酒の原料と製造工程、日本酒と料理の相性) ●漆器の基礎知識(本物の漆器を使うことの良さを知る) ●日本茶の基礎知識(日本茶の淹れかた、日本茶の評価と鑑定、日本茶と料理のペアリングなど) ●精進料理(会席料理と精進料理の違い、献立構成など)



あらゆる角度からおいしさの仕組みを学ぶ

後期【後半】

日本料理理論 II ～おいしさの科学～

●おいしさを感じる心と脳の仕組み ●だし汁のおいしさはなぜ生まれるのか ●食材を切るときに考えなくてはいけないこと ●塩が食材に及ぼす効果 ●「ゆでる」「煮る」が食材に及ぼす効果 ●「焼く」「蒸す」が食材に及ぼす効果と熱源の種類 ●「揚げる」が食材に及ぼす効果



STEP 5

正確さとスピードを磨く

前期【前半】



グループで話し合い、仕込みから仕上げまでの段取り、時間帯などを記した「調理工程表」を作成。徐々に課題の品数を増やしながら、計画通りに調理して時間内に料理を仕上げることができる。また、会席料理の最後に提供される「和スイーツ」の実習がはじまる

STEP 6

反復で応用力に磨きかける

前期【後半】



実習前日にミーティングや仕込みを行い、当日はグループごとに作成した「調理工程表」に沿って、まる1日かけて料理を完成。第1学年で学んだ料理を繰り返しつくり「料理の完成度」と「仕上がりの時間」を磨き上げる

STEP 7

自ら考え、段取り力を身につける

後期【前半】

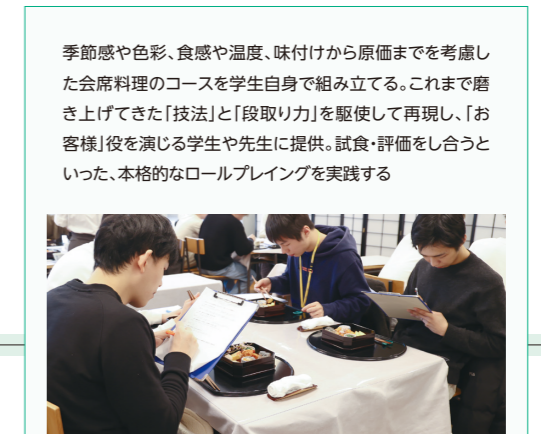


当日ギリギリに発表される課題に挑戦。過去の実習の応用(調理法は同じだが食材が異なる等)に取り組む。火口の数、料理の種類、客数などの条件変化に応じて段取りをつけることで、より実践的な対応力を磨く

STEP 8

会席料理の献立を考案し、再現する

後期【後半】



季節感や色彩、食感や温度、味付けから原価までを考慮した会席料理のコースを学生自身で組み立てる。これまで磨き上げてきた「技法」と「段取り力」を駆使して再現し、「お客様」役を演じる学生や先生に提供。試食・評価をしようとした、本格的なロールプレイングを実践する



第1学年に磨いた「正確性」に加えて、第2学年は「スピードアップ」が重点テーマ。食材ごとに目標時間を設定し、時間内に正確で適切な包丁処理が行えるよう個々の技術の幅を広げる



日本料理の技法について徹底的に練習。特殊な食材(穴子・鰻の復習と新たにすっぽん)や、より繊細な取り扱いを求められる食材に取り組むことで無理なく技術の幅を広げ、すべて一人でやり切ることで自信をつけ、実力を磨く



事前に自宅などでラーニング解説動画を視聴して各自でポイントを確認・整理しておく。実践を繰り返しながら意見を出し合うことで改善点を導き出す。また、仕上がりの良し悪しを試食し「味覚」も鍛える

※「ラーニング」とは、辻調グループ独自のeラーニングシステムの名称

※内容は一部抜粋。変更になる場合もあります。

STEP5~6 目標

STEP7~8 目標