

「おいしさを追究できる」料理人になるために
○ 1年間の学び方

講習・講義で
学んだ内容を
実習で総合的に
実践!



到達目標

調理師に必要な様々な知識と、
西洋・日本・中国料理の技術の基本を科目横断的に習得し、
実践的に身につける。