知識＋技能＋経営能力で将来へ道を広げる

2年間の学び方

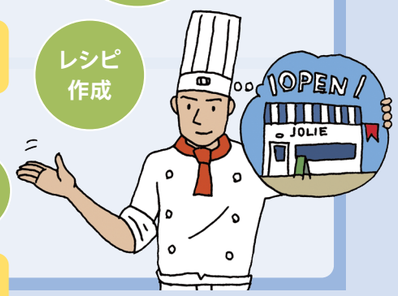
第1学年 → 第2学年

調理師本科と共通 P26

学ぶ領域	第1学年 科目	講習・講義で学んだ内容を実習で総合的に実践!	到達目標	第2学年 科目	講習・講義で学んだ内容を実習で総合的に実践!
調理法・調理科学	調理理論	西洋・日本・中国料理の基本的な調理技能を習得! 個人実習（調理実習）	調理師に必要な様々な知識と、西洋・日本・中国料理の技能の基本を科目横断的に習得し、実践的に身につける。	応用調理理論	実際にお客様を迎えての実店舗シミュレーション。 レストラン実習（応用調理実習）
社会・文化	食文化概論			英語 食文化産業概論 キャリアマネジメント 顧客管理～原価・売上管理など経営の必須知識。	
食品・食材	食生活と健康 栄養学 食品学	グループ内で役割分担して料理をつくる! グループ実習（調理実習）			
衛生・安全	食品の安全と衛生	大量調理実習（総合調理実習）		飲食店HACCP 世界共通の科学的な衛生管理方法。料理人として絶対に欠かせない知識。	
グループ・協働	調理実習 総合調理実習	グループ実習（調理実習） 大量調理実習（総合調理実習） 現場シェフによる授業がレストラン実習で活きる!		応用調理実習 応用総合調理実習	レストラン実習（応用調理実習） メニュー考案（応用総合調理実習） レストランで提供するオリジナル料理をチームで研究・試作!
個人技能	調理実習	個人実習（調理実習）		応用調理実習	レストラン実習（応用調理実習） 研究実習（応用調理実習） レストラン実習時の問題点や改善点を探って、お店を成長させる!

実習で身につく店舗経営の視点

- 店舗・厨房機器清掃
- スタッフシフト
- ショップカード・販促物
- 栄養
- 広報・SNS
- 調理オペレーション
- 原価計算
- 内装・ディスプレイ
- カトラリー・備品管理
- レジ会計・売上管理
- クレーム対応
- 仕入れ・在庫管理
- 各種マニュアル
- 店のコンセプト
- 予約管理
- メニュー開発
- 食品衛生・安全管理
- 顧客管理
- レシピ作成
- 接客



到達目標

- 店舗経営に必要なマネジメント知識の獲得
- 接客に必要な技術とホスピタリティ・マインドの体得
- グローバルな科学的衛生管理方法の会得
- オリジナル・メニューを考案するノウハウの習得

多角的かつ実践的にレストラン運営をシミュレーションすることで、調理技術だけでなく経営者視点とともに、食の世界で自らチャレンジできる応用力が身につく。

活躍の場

- 一流ホテル・レストランでの活躍
- 自店舗の開業
- 食品関連企業のコーポレート・シェフ
- 他業界との懸け橋となるコネクテッド・シェフ

ほか、さらに新たな活躍の場が広がります。