

九州文化学園調理師専修学校が平成 28 年度より専門課程 2 年制スタート！

調理師に必要な料理に携わる仕事に関連のある講義内容で実習内容がさらに充実。



《 新カリキュラム内容 》

科目名	時間数	講義内容 ()内は取得可能な資格
高度調理技術実習	150	高度で専門的知識や技術を基礎の段階から応用へと移行し、和洋中の高級素材を使った宴会・創作・冠婚葬祭料理などの調理技術の向上を目指す。 
フードサービス実習	90	校内に模擬レストランを開き、和洋中のメニュー作成・食材発注・検品・仕込み・料理提供などの実践的実習でプロ意識を養う。 
製菓・製パン実習	120	料理と関わりの深いお菓子とパン。調理技術の加え、製菓・製パンの基本工程で和洋菓子・菓子パン・惣菜パンなどを中心にシュガーデコレーションなどの特殊内容も学ぶ。 
トータルコーディネート	60	料理と関連する色彩・イラスト・フラワーアレンジ・テーブルセッティング・ラッピング・書道などさまざまな演出技術を学びセンスアップを計る。 (カラーコーディネーター3級) (ラッピングクリエイター) 
レストランプロデュース	30	店舗開業までのコンサルティング、レストランの日常の流れや店のPRなど総合的に考え、国際社会へのメニュー開発を学ぶ。
食楽論	30	「健康的に食する」をテーマに、食品作りの伝統を重んじ、食物アレルギーなどの対策を含めて、加工技術を学び、食を楽しみ、バリアフリー化を学ぶ。

科目名	時間数	講義内容 ()内は取得可能な資格
カップリング カフェ&リカー	40	料理店・喫茶店におけるコーヒー・ 紅茶・日本茶・中国茶の歴史、生産地 や製法を学ぶ。  (カフェクリエイター)
		レストランで飲用される酒類・カクテル等の 原料や製法相性をふまえ、魅力を探究し 料理との相互関係を学ぶ。 
フランス語	30	フランス料理は、各国で外交儀礼時のディナーとして提供される。 この科目でフランス文化・厨房の雰囲気を知り、現場で有効な料理用語や会話を を中心に料理名の仕組みやメニューの読み方を学ぶ。
接遇作法	40	調理人としての技術や知識に加え、一社会人として心地良い 人間関係を築いていくうえで必要な礼儀作法、コミュニケーション 術を学ぶ。 (サービス技能検定 3級・2級)
介護食	60	介護福祉の現場、また食を提供する分野に携わる方に 役立つ実践的知識（高齢者の心理や医学的基礎知識）、 調理技術（やわらか食、生活習慣病食等）を身につける 介護食を修得。 (介護食士 3級) 
ホスピタリティ論	30	調理師は、料理を食するお客様の立場になって、接客サービスの 重要性を認識し、その根底にあるおもてなしの心を理解する。
インターンシップ	60 以上	ホテルやレストラン、料亭や給食施設など、調理師業務の実際を 実地に経験することにより、厨房での動きや営業時間の接客など 現場体験実習を通して、調理師としての職業意識を向上 させ、高度な調理技術及び多様化した調理業務に対応できる 知識と技術を学習する。 
調理師養成施設専門課程 2年制修了者には・・・ 職域および活動の場の拡大を図り、飲食関係産業界の振興に寄与することを目的に設けられた資格。 食品技術管理専門士 取得可能		

* 専門課程申請中につき、若干内容変更があるかもしれません。