

# CULINARY

## 調理師科

取得できる資格

### 【調理師（国家試験免除）】

卒業時に取得。卒業後は即戦力として「食」の幅広い分野で活躍できます。

### 【専門士】

専門課程の修了者に与えられる称号です。

### 【専門調理師国家試験受験資格】

より高度な調理技術と豊かな知識を身につけた調理師に与えられるワンランク上の資格です。在学中に技術考査に合格していると、学科試験が免除されます。

### 【技術試験】

調理技術の向上を目指し、本校独自の技術試験を実施しています。1年次は「基礎技術試験」、2年次は「技術等級認定試験」を実施し、2年間を通して段階的なレベルアップを図ります。卒業時に調理師として即戦力となるだけのしっかりとした技術力を身に付けることが目標です。

### 【薬膳インストラクター（初級）】

希望者のみ受験。近年話題となっている薬膳に関する資格。全日本薬膳食医情報協会の認定。

### 【食育インストラクター】

試験合格者のみ取得。食育についても指導できる時代のニーズに適応した資格。全国調理師養成施設協会の認定。



カリキュラム  
修業年限2年

### 【専門分野Ⅰ】

- 食生活と健康
- 調理実習
- 食品と栄養の特性
- 調理理論と食文化概論
- 食品の安全と衛生
- 総合調理実習

### 【専門分野Ⅱ】

- 高度調理実習
- パン・スイーツ実習
- フードサービス実習

### 【教養分野】

- 調理に関する国際コミュニケーション（フランス語、英会話、ハラル実習など）
- 特別講座
- マーケティング ●デッサン
- 陶芸
- 色彩
- 就職講座



豊かな食が自慢のまち。  
食文化のレベルがそのまま授業に活きる。

### 葛西伸哉

調理師科2年 / 東興義塾高等学校出身

和食の職人を目標に入学しましたが、基礎に関しては和洋共に学ぶことができ、まずは料理人としてのベースがしっかり身につく環境です。生産者のもとへ訪問する授業もあり、つくる側のこだわりを身近にできたことも良い経験でした。これは食材豊富なまちである函館ならではの魅力ですね。入学時は包丁を使えない状態からのスタートでしたが、この2年で多くのスキルを身につけました。「学びたい」という思いに常に応えてくれる、抜群の環境です。



### 基礎技術試験（1年次）

第1回（6月）

- オムレツ（卵3個）
- 大根のシャトー



第2回（9月）

- オムレツ（卵3個）
- 大根のシャトー
- 人参、大根の花



第3回（2月）

- オムレツ（卵3個）
- 人参のシャトー
- 人参の千切り



【西洋料理】

- 真鯛の手開き
- 大根桂剥き



- 大根桂剥き
- 大根権作り
- だし巻き卵焼き



- 烏賊の飾り切り
- だし巻き卵焼き
- 大根桂剥きと権作り



【日本料理】



### 技術等級認定試験（2年次）

4級（6月）

- オムレツ（卵2個）
- カレーの5枚おろし



3級（9月）

- オムレツ（卵2個）
- ウ・アラネージュ



2級（11月）

- オムレツ（卵3個）
- ホタテのグラタン



1級（2月）

- オムレツ（卵3個）
- マセドアンのサラダ
- ブレ・ソテ・マレンゴ



認定証授与



- だし巻き卵焼き
- 大根桂剥き（2種）
- 梅人参を剥き、振り梅を作る



- 鱈の三枚おろし
- だし巻き卵焼き
- 大根桂剥き



- 蝦蛄薯餅を作る
- 大根桂剥きと権作り
- 人参飾り切り（梅・繕り・木の葉）



- 刺身の切り方・盛り付け・バランス
- 煮物の煮方・盛り付け方
- 焼き物の焼き方・盛り付け方

