

調理製菓総合科

(修業年限2年／定員40名)

2年間で、調理・製菓技術の両方を学ぶ。充実

のオールインワン・カリキュラム。

実習科目

1,100 時間(h)

調理実習 300h

調理に関する基本技術を習得して、実際の調理を通して様々な料理の特性を学びます。



総合調理実習 90h

衛生管理・献立・調理・食事環境・接客等に触れ、調理師の業務全体を学びます。



レストランサービス実習 110h

外部から招いたお客様に、レストラン形式で実際に自分達が作った調理を提供する実践的な実習。



高度調理製菓実習 600h

調理の応用的な内容に加えて、製菓の内容も扱い、ジャンルの枠を越えた幅広い技術と知識を学びます。



資格取得

●調理師（国家資格）

卒業時に取得できます。（国家試験は免除）

●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が求め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することで学科試験が免除されます。

●薬膳インストラクター（初級）

希望者のみの受験です。近年話題の全日本薬膳食医情報協会の認定の薬膳に関する資格です。

●食育インストラクター

試験合格者のみ取得できます。食育についても指導できる、時代のニーズに適応した全国調理師養成施設協会認定の資格です。

※製菓衛生師（国家資格）について。

在校中の取得はできませんが、卒業後に就業2年の実務経験をもって国家試験を受験することができます。本校では、卒業後に国家試験対策特別講座のサポートもあります。



進路

●調理・製菓業界への就職。

ホテル・レストラン・旅館・割烹・ケーキ屋・和菓子屋・パン屋・給食施設・リゾート施設 etc …



●卒業生は全国各地で活躍しています。

（詳しくはP20-21の進路情報欄を参照）

本校では、就職希望調査を実施したのち、担当教員と学生が個別面談を重ねていきます。自分自身とも向き合いながら、じっくりと就職について考えることができます。

【函館大学への編入制度】

本校では、卒業と一緒に函館大学3年次へ編入する資格を取得できます。函館大学では企業経営や市場創造など、将来、飲食店経営を考えている学生にも役立つ知識を学ぶことができます。



定期的に自分の成長を確認し、目標に向け自信を深めながら前へ進める学習システム。



基礎技術試験（全員必須）			
1年	第 1 回 (6月)	第 2 回 (9月)	第 3 回 (11月)
[西洋料理]	●オムレツ ●大根のシャトーレ	●オムレツ ●大根のシャトーレ ●人参、大根の花	●オムレツ ●人参のシャトーレ ●人参の千切り
[日本料理]	●大根桂剥き ●真鯛の手開き	●大根桂剥き ●だし巻き玉子	●大根桂剥き ●だし巻き玉子 ●烏賊の飾り切り

製菓技術試験 (全員必須)				
1年	第 1 回 (11月)	2年	第 2 回 (4月)	第 3 回 (11月)
[製菓]	●基本の絞り ●パイピング		●パン（バターロール）	●イチゴのショートケーキ

基本的な練習の繰り返しと積み重ねが大切です。———— 教頭／吉田 徹

調理・製菓業界で活躍するためには、とにかく「技術の習得」が何よりも大切です。本校の技術試験は基礎・基本からスタートしますが、2年生最後の1級試験ではかなり高度な技術が求められるものになっています。

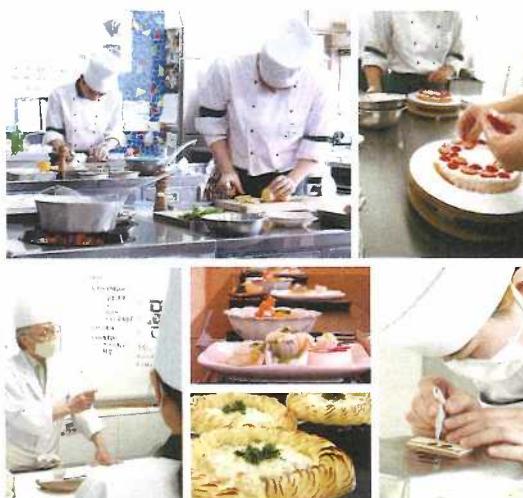
技術の習得には、基本的な練習の繰り返しと積み重ねが大切です。その地道な努力の継続が難しいのですが、この技術試験にしっかりと取り組むことにより、自然とその成果が積み上げられ、卒業時には現場から求められる基本的な技術を確実に身に付けることができるようになっています。



めながら前へ進める学習システム。

技術等級認定試験 (2・1級はコース選択制)				
2年	4級 (6月)	3級 (9月)	2級 (11月)	1級 (2月)
[西洋料理]	●オムレツ ●カレイの5枚おろし	●オムレツ ●ウ・アラホーヌ	●オムレツ ●ホタテのグラタン	●マセドアンのサラダ ●ブレ・ソテ・マレンゴ
[日本料理]	●大根桂剥き ●だし巻き玉子 ●振じり梅	●大根桂剥き ●だし巻き玉子 ●鰯3枚おろし	●大根桂剥き ●だし巻き玉子 ●人参薙り切り(梅・絞り・木の葉) ●茹び箸役を作る	●刺身（盛り付け） ●煮物（盛り付け） ●焼物（盛り付け）

※本校の技術試験は、卒業後に就職先から求められる基本的な技術を、安心して着実に身につけられるように考えられています。
※試験内容はその年度により、変更になる場合があります。



※上のQRコードより、それぞれの調理の様子をご覧いただけます。

