



調理専門コースの情報は
こちらをCHECK!



食物科 [調理師養成課程]

調理専門コース

2年次から選択

1年次

2.3年次

食に関わる専門家育成を目指し、基礎から専門まで幅広く。

基礎を学ぶ

専門分野を学ぶ

1

調理の基本、基礎力を しっかり身につける

初めて包丁を持つ人にもわかりやすく丁寧に指導します。調理技術が確実に身につきます。



2

第一線で活躍している プロに学ぶ

現役の料理長から調理現場での調理法を学び、高度な技術を身につけます。



3

調理師試験免除で 調理師免許を取得できます

実習と専門教科が充実しているカリキュラムなので、卒業時に全員調理師の免許が取得できます。



CHECK!

魅力ある講師陣

日本・西洋・中国料理などの調理技術やコース料理の組み立て方と実演でプロの料理人から学べます。



元ロイヤルホテル洋食料理顧問
田代 均 先生
〇(社)全日本司厨士協会玉名分会
長・理事〇日本技能士会会員



ALLA LIBERAオーナーシェフ
山田 展大 先生



福田病院総料理長
大塚 博 先生
〇(社)全日本司厨士協会
熊本支部常任理事 副支部長



阿蘇迎賓館料理長
白杵 哲也 先生
〇(社)日本エスコフィエ協会正会員

VOICE

調理師免許を取得でき、2年生から自分が学びたいコースを選択できることに魅力を感じて玉名女子に入学しました。食を通して一人でも多くの人を笑顔にすることが夢です。

田中 優衣さん
熊本市・植木北中学校出身

