

食物科 [調理師養成課程]

調理専門コース

| 2年次から選択 |

和洋中、集団調理など、
食に関わる専門家を育成します。

自分の興味のある分野を深く学べるので、自分にぴったりだと思い進学を決めました。卒業後は調理師免許が取得できるので、将来に役立つと思います。熱中していることは、家で料理をすることです。

松本 英怜奈さん
玉名市・玉名中学校出身My Dream
....
調理師免許を活かした職業

◆ コースの特徴

| POINT 1 |

調理の基本、基礎を
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。

| POINT 2 |

第一線で活躍している
プロの料理人に学ぶ

現役の料理長から調理現場で必要な調理方法を学び、高度な技術を身につけます。

| POINT 3 |

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ので、卒業時に全員調理師の免許が取得できます。

◆ 特別講師紹介

田代 均先生
元ロイヤルホテル
洋食料理顧問○(社)全日本司厨士協会玉名分
会長・理事 ○日本技能士会会員山田 展大先生
ALLA LIBERA
オーナーシェフ大塚 博先生
福田病院
総料理長○(社)全日本司厨士協会
熊本支部常任理事副支部長白杵 哲也先生
阿蘇迎賓館
料理長○(社)日本エスコフィエ協会
正会員

ここがスゴイよ! 玉名女子

卒業制作を
マルエイとコラボ!

3年間の集大成として、保護者のためにつくったお弁当を、スーパーのマルエイで再現して、店頭販売しました。1週間の限定販売で、売り切れになるほどの人気でした!