

# シェフパティシエ専門学校

## 調理本科（1年制）

### 1. アドミッションポリシー

- ・食の業界で働く事に強い意志を持つ人
- ・調理に関する専門知識と専門技術を習得して食の業界で活躍したい人
- ・一年間で調理師免許を取得して食の業界で活躍したい人

### 2. カリキュラムポリシー

- ・食の業界で活躍できるように、自ら課題を見つけて行動できる、現場の知識と技術・技能を高めるカリキュラムを提供します。
- ・調理師として必要な「調理知識」や「調理技術」の教科を学習し定期試験や実技試験を通じて習得します。
- ・調理実務・サービスの実務体験、病院等における集団調理の実務体験を通して実践的な現場の流れ、役割分担、運営の流れを理解する。

### 3. ディプロマポリシー

- ・食の業界人として、礼節を持って自主的に行動し、幅広いジャンルに対応できる基本的な衛生知識と基本的調理技術を備えている。
- ・厚生労働省指定「国家資格調理師免許」のカリキュラムを全て履修。