

# シェフパティシエ専門学校

## 1. アドミッションポリシー

シェフパティシエ専門学校は、次のような皆さんの入学を期待しています。

- ・食の業界に対する強い関心を持つ人
- ・将来への目的意識を持つ人
- ・目標に向かって努力できる人

## 2. カリキュラムポリシー

シェフパティシエ専門学校は、食の業界に貢献できる人材を育成するために、自ら課題を見つけて行動ができる、現場の知識と技術・技能を高める実践型カリキュラムを提供します。

## 3. ディプロマポリシー

シェフパティシエ専門学校は、食の業界で活躍できる、現場の知識と技術・技能を備えて自ら行動できる人材。

各学科の所定の期間在学し、学科の理念・教育目標に沿って設定した授業科目を、基準となる総授業時数を履修し、所定の課程を修了した者には、学習評価の上、卒業を認定します。