

食品加工コース



食品製造と接客サービス等を学びます

充実した厨房で本格的な料理を作ります

本格的なコース料理を学びます



道具の基本的な使い方、衛生、きれいな盛り付け方を学びます。



フランス料理だけでなく、和食や中華のコース料理にもチャレンジしています。

プロの先生から直接学べます

様々な種類のスイーツを作ります



フランス料理を専門とするシェフとホテル接遇の特別専門講師をお招きし、本格的な技術を学ぶことができます。



デザートも味だけではなく、盛り付けにもこだわっています。

「カフェ・ド・ノヴィス」で接客について学びます



厨房で作った料理やデザートを、隣接するカフェ「カフェ・ド・ノヴィス」で提供します。ここでは、接客の基本やおもてなしについて、特別専門講師から学びます。

おもてなしの心を大切にします



お客様に安心してご利用いただけるよう、努めています。



どうしたら居心地良く過ごしていただけるか、話し合っ考えていきます。



担当教員より

1、2年生では調理や接客の基本や型をしっかり学びます。3年生では、お客様に喜んでいただくためにはどうしたらよいかを自分たちで考え、工夫して「おもてなし」ができることを目指します。お客様のためにできることを考える中で、感謝の心をもつことや仲間と助け合うこと、協力することの重要性に気付いていきます。そして誠実にお客様をお迎えし、接客の実践を通じ、様々な状況に対応する経験を積み、素敵な大人へと成長しています。

<生徒の声>

- ・シェフから専門的な知識を教えていただき、貴重な時間を過ごしています。
- ・自分達で作った料理をお客様が「おいしい」と食べてくれたときに、とてもやりがいを感じます。
- ・お客様ファーストを常に意識しながら、笑顔や声の大きさ、姿勢、提供の順番や出し方等に気を付けて学習に取り組んでいます。
- ・積み重ねることで、自分で考えて作業することができるようになり、成長を感じています。
- ・ランチオープン成功に向けて、厨房と接客での連携や協力を大切にしています。