

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



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。

本格的なコース料理を学びます



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



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。

様々な種類のスイーツを作ります



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も、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。



お客様に安心してご利用いただけるよう、努めています。

おもてなしの心を大切にします



どうしたら居心地良く過ごしていただけるか、話し合っていていきます。



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>

- 最後までやり遂げ、周りから認められたとき、成長を感じます。
- お客様に提供することを意識して、丁寧な盛り付けを心掛けています。
- 笑顔で接客することを意識して学習に取り組んでいます。
- 本格的な料理を学べることが食品加工コースの魅力です。
- 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。