

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、話し合っって考えていきます。



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良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んでいます。

<生徒の声>

- ・接客も厨房も、社会に出て困らない知識を教えてください。
- ・新しい料理にチャレンジしているときに成長を感じます。
- ・段取りを付けることや、テキパキ作業する力が付いてきたと感じます。
- ・不明なことがあった時に周りの人に相談することを心掛けています。
- ・厨房で現場の様な経験ができ、自分の力を磨くことができます。
- ・レシピを家で再現することで、自分のレベルを上げることができます。