

ヨコスカ調理製菓専門学校

人気の職業「調理師」「パティシエ」の
仕事を学ぶ

シェフやパティシエ・料理人たちの世界を知り、フードビジネス、サービス業で活躍する上で必要な技術と知識を知り、プロの極意を体験する。さらに、企業が求める人材を知り就職に役立てる。また、食に関する資格（料理の国家資格：調理師／お菓子の国家資格：製菓衛生師／介護食の公認資格：介護食士など）の取得方法を知る。

■ 人数／16名 ■ 教材費／2,000円 ■ 性別／男女

TIME SCHEDULE

1日目 8月5日（月）

- 10:00～11:00 開校式 調理師概論Ⅰ
11:00～15:30 調理実習Ⅰ（調理実習・試食・片付け）
※含む：休憩・更衣 計約30分

2日目 8月6日（火）

- 10:00～14:30 調理実習Ⅱ（調理実習・試食・片付け）
14:30～15:30 調理師概論Ⅱ 閉校式
※含む：休憩・更衣 計約30分

〈特記事項〉実習で調理した料理を昼食として試食していただきます。
※2日間とも制服を着用して下さい。（制服がない学校は制服に準ずる服装）