

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労観を育成する。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）の取得方法を知り、進路に役立てる。

■ 人数／16名 ■ 教材費／2,000円 ■ 性別／男女

## TIME SCHEDULE

## 1日目 8月4日(火)

- 10:00～11:00 開講式 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30分

## 2日目 8月5日(水)

- 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 閉講式  
※含む 休憩・更衣 計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)