

認定職業訓練施設訓練概要

都道府県	滋賀県
訓練実施事業主等名	職業訓練法人滋賀県調理技能協会 滋賀県調理短期大学校
訓練科名	高度職業訓練専門課程 調理技術系調理技術科
職種	調理
訓練風景画像等	
訓練概要	<p>本校では料理人として幅広い視野と高度な技術を養い、どの分野に進んでも通用する人材を育成するため、実技訓練を重視し日本料理、西洋料理、中国料理、寿司、麺、製菓など各種料理につき【調理の基礎から応用まで確かな技術】【プロの繊細な技術】【伝統に支えられた技術】を柱とし、少数制による実技を重視したきめ細やかな指導教育を行っています。また、学校での調理実習のほか、勤務する事業所での分散訓練を実施し実学一体の調理訓練を行っています。</p>
主なカリキュラム	<p>職業能力開発促進法の規定に基づく科目2,800時間(2年間)、系基礎学科435時間、系基礎実技210時間、専攻学科560時間、専攻実技1,020時間、応用実技(分散訓練)575時間。本校の特徴としては、調理実習830時間、特別調理実習72時間等専攻実技を重視したカリキュラムを編成している。なお、分散訓練は月～木の放課後や金・土・日等の学校休業日に勤務する事業所で受ける訓練である。</p>
訓練実施者の声	<p>本校は調理業界の人材を養成することを目的に、職業訓練法人滋賀県調理技能協会が職業能力開発促進法に基づく専門課程高度職業訓練(調理技術系)を行う学校として平成4年に開校致しました。平成10年には調理師養成施設として認定を受け、卒業時には調理師免許が取得できる調理師養成施設でもあります。実技を重視したカリキュラム、少人数制によるきめ細やかな指導教育、学校と職場の実学一体の訓練等の特徴があり、開校以来500名以上が卒業し、多くの卒業生が様々な調理の現場で活躍しています。食のスペシャリストを目指すあなたの夢をサポートします。</p>
受講者の声	<p>この学校でたくさんの事を学びました。庖丁の研ぎ方や大根の桂むきなど基本的なことから丁寧に教えてもらいました。授業を受ける度に出来なかったことが少しずつ出来るようになることが嬉しく楽しいです。実習などの授業のほか事業所勤務があり大変なこともたくさんありますが、これからも一生懸命がんばっていきたいです。</p>