

2年制の調理師養成施設における教育内容(案)

高度調理技術実習

＜内容＞

飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。

フードビジネスの運営管理と実習

＜内容＞

フードサービス産業の成り立ち及び動向を理解し、フードビジネスの運営管理を理解する。

また、飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を含めたシュミレーション実習を通して、実践的な技術を習得する。

調理に関する国際コミュニケーション

＜内容＞

レシピやメニューの理解に必要な外国語の能力、厨房における調理や接客に求められる国際的なコミュニケーション能力を養う。