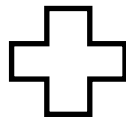


2年制の調理師養成施設における教育内容(案)

1年制の調理養成施設の教育内容



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。

フードサービス実習

＜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となる外国語の能力、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。