

調理コースの学生対象

製菓衛生師コース

調理
2年

製菓
1年

わからないことは
すぐに質問できる環境で
基礎から安心して学べます。



1年次

調理技術を学ぶ

専攻科への
進学を選択

技術が身につくと、
料理がもっと楽しくなり、
学ぶ意欲も自然と
高まりました。



2年次

調理技術を高める・磨く

調理師免許取得(2年間の学びにて取得可能)

レストラン現場さながらの
実習で実践力を高める

お客様への料理提供を通して、
高度な調理技術やサービス技能
を習得します。



個性を伸ばす応用調理実習

専門食材を使った本格的な実習
で、技術と応用力をさらに磨きます。



卒業料理作品展

2年間の学びの集大成として、完成
度の高い料理作品を仕上げます。



確かな基礎技術が
身につく

包丁の研ぎ方や基本の野菜の
切り方、魚の三枚おろし、卵料
理など、丁寧な指導で料理の基
礎技術の一つひとつ着実に習得
します。



和・洋・中の人気メニューを
数多く学ぶ

日本・西洋・中国料理の定番から
人気メニューまでを豊富に実習
し、調理の流れやポイントを身に
つけます。



▶ 2年間で調理コースを修了後、プラス1年間で製菓衛生師のWライセンス取得をめざします

大阪成蹊短期大学 調理コースで基礎から応用までしっかり学び、2年間で調理師免許を取得します。

その後、専攻科 製菓衛生師コースで1年間、洋菓子・和菓子・製パンの技術と知識を深め、製菓衛生師の受験資格取得をめざします。

なお、製菓衛生師コースは、調理コースで1年間学んだ後に進路選択が可能です。

「Wライセンス」取得へ

さらにステップアップして、
洋菓子や和菓子、
製パンも幅広く学べます!!



専攻科での
学び(1年)

製菓技術を養う

製菓衛生師免許受験資格取得(1年間の学びにて取得可能)

1年間で
製菓衛生師免許受験資格に
必要な技術・知識を修得

洋菓子・和菓子・パンの技術と
専門知識を基礎から学び、卒
業後に製菓衛生師取得を目指
します。



実験・実習を積み重ねて
食品の安全・衛生の
専門知識を修得

食品にとって安全性は非常に
重要です。授業では生鮮食品の
鮮度判定、食中毒の原因となる
微生物の検出などの実験・実習
を実施。衛生管理の重要性を
学び、製菓衛生師に必要な食
品衛生知識を身につけます。



専攻科入学
短期大学卒業

