

PRESS RELEASE

平成 25年 3月 21日

「食」のデザインスクール
レコールバンタン

【東京校】
〒153-0051
東京都目黒区上目黒 1-3-3
Tel: 0120-014-280

【大阪校】
大阪府大阪市中央区
西心斎橋 2-9-38
Tel: 0120-726-555

HP:
http://www.lecole.jp



L'ecole Vantan

世界の主要 8 ジャンルの料理を学び、融合させる能力を身につける

「レストランダイニング専攻(2年制)」コースを新たに開講!

ファッション、ヘアメイク、ビューティ、グラフィックデザイン、映像、フォト、ゲーム、アニメ、マンガ、パティシエ、カフェ、フードコーディネーターなどのクリエイティブ分野に特化し、即戦力人材を育成するスクール運営事業を行っている Vantan(バンタン)(本部所在地:東京都渋谷区 代表:長澤俊二)は、レコールバンタン フードスペシャリスト学科において、世界の主要 8 ジャンルの料理を総合的に学べるプログラムを提供し、最新の創作料理スキルを持った人材を育成することを目的に、新たに「レストランダイニング専攻(2年制)」コースを開講致します。

※8 ジャンルイメージ画像



【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

Vantan(バンタン) 広報: 山田・小林 Tel: 03.6731.3456 Fax: 03.3710.9837

Mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://www.vantan.jp/>

Vantan(バンタン)PR 事務局: 深田・乗鞍(のりくら)・堀井 Tel: 03.5572.6064 Fax: 03.5572.6065

Mail: m-fukada@vectorinc.co.jp

PRESS RELEASE

「食」のデザインスクール
レコールバンタン

【東京校】
〒153-0051
東京都目黒区上目黒 1-3-3
Tel: 0120-014-280

【大阪校】
大阪府大阪市中央区
西心斎橋 2-9-38
Tel: 0120-726-555

HP:
<http://www.lecole.jp>

現在、「食」の業界は大きな変革期を向かえています。消費者は、レストランが使用している素材への安心感や料理そのものに対する安全性を求めると同時に、インターネットによる情報収集などで、話題性があり評判のいい店を選択するなど、「食」に対してよりシビアになっていると言われています。

一方で、「食」の業界を支える人材は慢性的な人手不足の課題を抱えており、厚生労働省 2012 年 10 月期の発表によると、「宿泊・飲食」の離職率は、他の分野を大きく圧倒し大学卒業後 3 年以内に実に 48.5%もの人材が業界を離れているという状況に置かれています。

離職には様々な要因があります。「食」の業界は入社直後から現場にて自らの経験の中で学んでいくケースが多く、なかなか成長を実感できない。また、ジャンルごとに料理技術が異なるため、最初に自分が学んだジャンル以外での転職が容易ではない。等が挙げられます。

Vantan (バンタン) では、従来の専門教育が結果として人材の選択肢を狭めているかもしれないという仮説を立て、一つのジャンルに固執するのではなく複数のジャンルを同時に学び、「食」の技術だけでなく文化や産業の理解を深め、フュージョン(融合)させるチカラを身につけることで、これからの「食」の業界を支える「創作」の分野で活躍する人材を育成したいという思いから、2012 年 4 月以降「レストランダイニング専攻」コースの募集を行って参りました。

今回の募集で集まった学生達は、2013 年 4 月よりレコールバンタンレーヴ校舎(東京都渋谷区代官山)に通学し、2 年間の教育の中で主要 8 ジャンルの料理技術を学ぶ中で、自らのスキルの向上とともにこれからの「食」の業界の活性化を目指します。

これからの「食」の業界を変える可能性を秘めた学生達の今後にご期待ください。

【コース概要】 主要学習項目

《1 年次》総合スキル習得

- ・調理実習
- ・レストランデザート実習
- ・ドリンク実習
- ・テクニカルトレーニング
- ・インターナショナルコミュニケーション(英語)
- ・サポートプログラム
(スキルチェック、テクニカルサポート)
- ・キャリアサポートプログラム
(ジョブリサーチ、業界研究)

【4・5・6 月】

- 飲食店で働くための基礎・基本の習得

【7・8・9 月】

- 人気レストランのメニューづくりのベースとなる
食材知識の習得

【10・11・12 月】

- レストランで働くためのルールや仕込から製品の
仕上げにいたるまでの流れの習得

【1・2・3 月】

- メニューを美しくさせるための技術の習得

《2 年次》各ジャンル専門スキル習得

- ・調理実習
- ・レストランデザート実習
- ・ドリンク実習
- ・テクニカルトレーニング
- ・インターナショナルコミュニケーション(英語)
- ・サポートプログラム
(スキルチェック、テクニカルサポート)
- ・キャリアサポートプログラム
(ジョブリサーチ、業界研究)

【4・5・6 月】

- イタリアン・スパニッシュメニューの習得

【7・8・9 月】

- チャイニーズ・メキシカンメニューの習得

【10・11・12 月】

- フレンチ・エスニックメニューの習得

【1・2・3 月】

- ジャパニーズ・アメリカンメニュー習得

【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

Vantan (バンタン) 広報: 山田・小林 Tel: 03.6731.3456 Fax: 03.3710.9837

Mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://www.vantan.jp/>

Vantan (バンタン) PR 事務局: 深田・乗鞍(のりくら)・堀井 Tel: 03.5572.6064 Fax: 03.5572.6065

Mail: m-fukada@vectorinc.co.jp

PRESS RELEASE

「食」のデザインスクール
レコールバンタン

【東京校】
〒153-0051
東京都目黒区上目黒 1-3-3
Tel:0120-014-280

【大阪校】
大阪府大阪市中央区
西心斎橋 2-9-38
Tel:0120-726-555

HP:
<http://www.lecole.jp>

※イメージ画像



Vantan(バンタン)では、「先進性」と「独自性」の側面から“デザインのチカラ”でこれまでの固定概念を打ち壊し、新しい観念を生み出すことでクリエイティブ分野の活性化に努めて参ります。

■ Vantan (バンタン)

1965 年の創立以来、クリエイティブ分野に特化して人材の育成を行っている専門スクール。現役のプロクリエイターを講師に迎え、ファッション、ヘアメイク、ビューティ、グラフィックデザイン、映像、フォト、ゲーム、アニメ、マンガ、パティシエ、カフェ、フードコーディネーターなどの分野において、業界とも連携した「実践型デザイン教育」で、即戦力となる人材を育成する教育事業を展開し、これまでに約 18 万人以上の卒業生を輩出しています。

【東京・大阪】

・バンタンコーポレートサイト:<http://www.vantan.jp/>

・バンタンスクール一覧サイト:<http://www.vantan.co.jp/school/>

【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

Vantan(バンタン) 広報: 山田・小林 Tel:03.6731.3456 Fax:03.3710.9837

Mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://www.vantan.jp/>

Vantan(バンタン)PR 事務局: 深田・乗鞍(のりくら)・堀井 Tel:03.5572.6064 Fax:03.5572.6065

Mail: m-fukada@vectorinc.co.jp