

NEW!

和食・日本料理上級科に すし(SUSHI)専攻 2025年4月開設!

料理の技と語学力を武器に世界で活躍する「すし職人」へ!

世界中で愛される日本食、日本の食文化の代表「すし」。アフターコロナで回復傾向にある訪日外国人の多くも「すし」を始めとする日本食を楽しみにしています。このような中、和食・日本料理上級科では2025年4月に「すし」に特化した専攻を開設。これまでの和食・日本料理の知識・技術を習得する従来のカリキュラムに加え、より「すし」を深く学びたい方や将来「すし」に関する職に就きたい方、開業・独立したい方向けのカリキュラムを開発しました。もちろん、本校では卒業と同時に調理師免許を取得できるため、卒業後すぐに有資格者の「すし」職業人として活躍することができます。

POINT
01

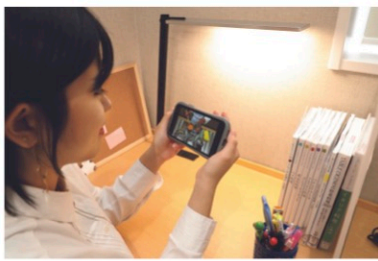
「すし」に特化した グローバルに通用する カリキュラム



握り寿司(関東)や京(関西)寿司をはじめ、寿司飯の炊き方や素材の取り扱いの基本を学び、握りや巻き等、種類に応じた基礎技術を習得できます。さらには「すし」を世界へ広めるために必要な英会話の実践演習で、グローバルに通用するコミュニケーションスキルを身につけます。もちろん、和食・日本料理に必要な茶道や華道などの生活文化に関する知識や、ふぐをさばく際に必要なふぐ処理師免許も在学中に取得可能です。

POINT
02

充実の オンラインコンテンツ



本校では本校講師陣が監修した「すし」に特化したオンラインコンテンツの動画を多数準備しています。パソコンやスマートフォンで視聴することが可能な動画で、24時間いつでも・どこでも復習可能です。先生の手元が大きく映し出されるので見やすく、作業ポイントを的確に解説するので理解しやすいと好評です。包丁の動きや手の添え方、繊細な動作を間近で見ているような没入感で「見て覚える」感覚で実践できます。

POINT
03

理論×実践の 京調式養成モデル



国際文化観光都市・京都から世界へ通用するすし職業人を育成するため、京都府内の企業・団体等と連携して独自のカリキュラムを構築。1年次の校外実習では、京都でも有数のすし店で実習の経験を積むことができます。また希望者には、選択科目としてインターンシップを履修することができるため、給料を得ながら就業を体験することも可能です。学校で知識・技術を身につけたことを即インターンシップ先の現場で実践できる「京調式養成モデル」です。