

京都発！創立90年を超える京都の老舗調理師学校が贈る『すし食文化アカデミー2024』

受講料無料

12名限定



対象

- ・調理業界への就職・転職を目指している方
- ・飲食業界の料理人／スタッフとしてスキルアップをしたい方
- ・京都のユニークな実務家・起業家・経営者の話を聞きたい方
- ・「すし」が好きで、すしについて理解を深めたい方

『すし食文化アカデミー2024』

1. 講座期間：2024年9月17日（火）～2024年11月30日（土）*予定
2. 受講方法：オンライン授業＋太秦キャンパスでの対面実習授業
3. 受講料：無料（来校実習がある場合の交通費は自己負担）
4. 受講要件：原則として全講座を受講可能な方
5. 申込方法：右記QRコードを読み取り、お申込みください。
<URL><https://forms.gle/osimANvM1evShkmL7>
6. 申込締切：2024年9月13日（金）12:00まで
7. 定員：12名
8. 選考方法：書類選考（エントリーシート）、オンライン面接



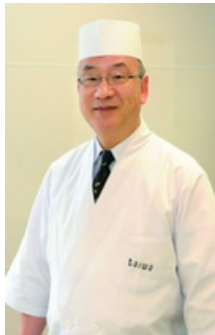
プログラムの特徴

- ・「すし」関連の講義や実習等実践的な20時間分のプログラムを多彩な講師が担当
- ・働きながらも学べる24時間受講可能なオンライン授業（一部夜間授業あり）
- ・当校職業教育の実績をベースに、企業・大学・行政等の有識者から意見を伺い構築
- ・修了者には、京都調理師専門学校よりプログラム修了証を発行

様々なニーズに応える学びのキーワード（例）

#ホスピタリティ, #京都, #観光, #食文化, #すし, #ビジネス, #スキルアップ, #料理人, #Society5.0

講師陣（例）



学校法人大和学園 理事
ホスピタリティ産業振興
センター長 仲田 雅博



京都調理師専門学校
和食・日本料理上級科
学科長 宗川 裕志



京都調理師専門学校
調理師科夜間部
学科長 今西 好治

太秦キャンパス施設（イメージ）

本校が誇る充実施設設備で実習を受けていただくことができます



大和学園が贈る



日本料理実習室

【お問い合わせ】

学校法人大和学園 京都調理師専門学校 リカレント教育プログラム事務局
〒616-8083 京都府京都市右京区太秦安井西沢町4番5 TEL:075-802-0191（平日9時～16時）

学園HP:<https://www.taiwa.ac.jp/> 専用HP：<https://taiwa-recurrent.com/>

科目名称	授業形態	時間数	内容	講師
【実習】 すし実習	対面	10時間 (合計5回 の実習)	①生食の基本となる衛生管理、食材の取り扱いが出来る ②握り寿司におけるネタの切り付けが出来る ③握り寿司の基本設え、基本動作(小手返し)が出来る ④用途に応じた焼き海苔の取り扱いが出来る ⑤小巻寿司の調製が出来る ※上記ディプロマ・ポリシーを達成するための実習を行います。 ※対面実習の予定は以下の日程です。 2024/9/26 10/10 10/24 11/7 11/21 18:30~20:30(終了予定) 但し、9/26のみ18:30~21:00(終了予定)	京都調理師専門学校 すし専任教員
【講義】 すし講義	オンライン	5時間	<ul style="list-style-type: none"> ・寿司飯の合わせ方(上方・江戸前) ・鱈の三枚下ろし ・握り寿司の握り方(設え) ・ネタの切り方 ・はまち握り寿司(小手返し) ・握り寿司 鯛(皮引き・松皮) ・握り寿司 海老 ・軍艦寿司 ・小巻寿司 ・握り寿司 まぐろ ・握り寿司 穴子 ※上記動画を期間中「24時間見放題」で学習可	京都調理師専門学校 すし専任教員
食品衛生論	オンライン	5時間	①食中毒発生状況と細菌性食中毒 ②ウイルス性食中毒とその他の食中毒について ③食品添加物 ④異物混入 ⑤衛生管理	京都調理師専門学校 専任教員
(選択制) 京都 食文化論	オンライン	2時間	①京料理の特徴と歴史、そして学び方について ②食材(青果物等)の流通について	①大和学園 理事 仲田雅博先生 ②大和学園専任職員 山下裕司先生

※その他、ポストコロナの飲食店経営について選択授業(5時間相当)として受講いただけます。(希望制)