



食物系

日本料理、西洋料理、中国料理、エスニック料理、病人食、100食以上の集団調理など、幅広く調理技術について学んでいます。

授業の内容によって、社会人講師の先生が指導を行います。食品や調理について専門的に学習し、食品関係やホテルの厨房・給食関連施設等への就職を目指します。時間が不規則なことが多く立ちっぱなしの仕事なので、調理が好きで体を動かすことが好きな人に向いています。

厚生労働省の認可を受けた調理師養成施設を併設しています。卒業に必要な単位を取得することで調理師の免許を申請することができます。