

HRS承認校紹介(第34回)

学校法人 新潟女子学院 新潟調理師専門学校

〒950-0906 新潟県新潟市中央区東幸町8-8 TEL:025-244-2161



1955年、前身である「新潟料理学校」を開校。1965年には調理師養成施設として指定され、1968年には料理学校から「新潟調理師学校」として独立。以来50年、8,000人以上の卒業生を新潟県内から日本全国、世界へと送り出しております。

フランス国立アルカッション・ホテル工業学校と姉妹校提携を結び、毎年秋には日本へ、春にはフランスへと交換留学も行っており、国際交流も盛んに行っています。

調理・製菓における専門的な技術はもちろん、飲食業界への就職に重要とされる料飲サービスを授業に取り入れ、2002年からはHRSの承認を受けて資格取得へ向けてのカリキュラムを本格導入しました。

2年制課程の専門調理・製菓製パン・福祉調理科のレストランサービス専攻コースでは、2015年に日本バリスタ協会の認定を受け、カフェの専門知識が深



められると共にエスプレッソ・カプチーノを提供できるよう業務用のマシンを導入し、トレーニングを積んでいます。

調理師免許+レストランサービス技能検定試験3級+JBAバリスタライセンスレベル1のトリプルライセンスが取得可能な専門学校は全国唯一であり、近年は調理師・サービスパーソン・バリスタとしても飲食業界に幅広く卒業生が活躍しています。



レストランサービスの授業では、立ち振る舞いを覚えることから学習が始まります。そこからサービスの知識・技能を習得し、新潟市内ホテルのレストラン・宴会場において実地研修を行うことで現場でのサービスを身に付けます。



学生レストランをOPEN

創立50周年を記念して増築された校舎併設のレストランBuono(ブーノ)。

新潟県内の調理師専門学校では初の開催となりました、一般のお客様に料理を提供する「学生レストラン」を定期的開催しています。

この取り組みでは、日頃の授業で修得した知識・技術をフルに活用し、調理作業はもちろん、席案内、料理・ドリンク提供、お見送りまで生徒が主体となって行うことで学校に居ながらにして、仕事の楽しさや厳しさを体験することで夢へのモチベーションも高まります。

以上の実践カリキュラムを今後もより多く導入し、飲食業界で即戦力として活躍できる卒業生を今後も育成して参ります。

