

HRS承認校紹介 (第46回)

学校法人 本田学園 北九州調理製菓専門学校

〒802-0001 北九州市小倉北区浅野2-18-28 TEL 093-522-1415

北九州調理製菓専門学校は、学校創立50年を超える歴史を誇り、人格・学問・技術が三位一体となってバランスの取れた人間教育を推進しています。その上で「礼節・努力・創造」の校訓と学びの姿勢を重視した、凡事徹底・応用発展をモットーに実践しています。平成19年に小倉北区浅野に移転後、校名を「北九州調理製菓専門学校」と改称して現在に至っており、地域社会の食文化担い手の育成に寄与しています。



【学科について】

設置学科は<調理師科1年コース>と<調理師科2年コース>に加え、<製菓衛生師科>の三学科を開設しています。その上で調理・製菓の実習には業界で一流の技術を誇る講師陣を日本料理・西洋料理・中国料理、和菓子・洋菓子・製パンの分野に渡って基礎基本の徹底を重心的に、また高度な技術に至るまで、厳しさの中にも親身溢れる指導に徹しており、実習はグループで行われていて緊張感の中にも楽しさやチームワークの大切さが学べます。



そして座学にも力をいれており、食品衛生学や食品学・食文化等についてプロの世界で通用する様な知識・技術共に力量のある“有為な担い手”を育てる為、他校に負けない授業時間数を確保しています。また「ダブルライセンス制度」というのを取り入れており、調理師科1年コース・製菓衛生師科の2つをもっと深く勉強したい。と考える生徒は各学科を卒業後、両学科を学ぶ事が出来ます。中には社会人学生や留学生も本校での資格取得の為、10代や20代の生徒と共に各学科で努力を惜しむ事無く日々真剣に学校生活を送っています。



【資格の取得について】

さらに調理師科2年コースでは、介護食士3級・食育インストラクター・コーヒー検定等多数の資格取得が可能です。その中の一つとして「レストランサービス技能検定3級」の資格取得を目指しています。レストランサービスの授業と流れは1年次にレストランサービ

スでの基礎・基本、2年次にはそれを“実践”という形で学んでいきます。レストラン実習は現場と同じ様式のオープンキッチンを使っており、サービス担当はスーツとネクタイを着用し実際のレストランと同じ形式で行っています。

そして本校は、サービスの講師による“実演”を多く取り入れており「おもてなし」や「ホスピタリティ」の精神を肌で感じる事の出来る授業内容となっています。

また「日本ホテル・レストランサービス技能協会」の受検内容に沿った授業を組み込んでおり、より実践的に基本を学べます。

本校を巣立った卒業生達は地元ではもちろん、県外でもホテルやレストラン・学校や病院の給食施設、更には個人経営の店舗等で活躍の場を広げています。

本校の生徒の共通点は“学びの気持ち・姿勢”にあり、「礼節・努力・創造」の校訓を胸に日々技術を磨く心と努力を心がけて巣立っていきます。

学校は日々生徒に寄り添い、手厚い指導を心がけ飲食業界の発展の為、ただ調理師というだけでなく、「良い調理師」の育成に努めて参ります。

