

HRS承認校紹介(第51回)

学校法人鈴木学園 中央調理製菓専門学校静岡校

〒420-0035 静岡県静岡市葵区七間町15番地の1 TEL 054-251-0654



鈴木学園は1968年の創立以来、「卒業生の幸せを約束する」をスローガンに、様々な職業分野で活躍する学生を輩出して参りました。本校の学生においては、「美味しい料理、お菓子とおもてなしでお客様を幸せにしたい」そんな思いで、現場で戦える力を身に付けるべく日々学びを積み重ねています。具体的には、学内の授業や実習に留まらず、一般のお客様向けに企業連携レストラン、パティスリーを営業しております。さらには、地域の商業施設にて販売を行わせていただくイベントも毎年行っています。この様な活動を通して、学生一人一人が「卒業後の幸せ」を実現することができています。



【学科と定員】

上級調理経営学科2年制 定員80名
調理師科1年制 定員40名
製菓衛生師科 定員80名

【全員が1年生からサービスを学ぶカリキュラム】

入学して直ぐサービスの授業を開始します。それは少しでも早く料理を召し上がる「お客様」を意識し、感謝の気持ちを持って欲しいからです。サービスの授業で学んだことを、併設のレストランがある総合調理実習で厨房・サービス・お客様に分かれた実践的なレストラン運営方式のローテーションで行います。2年次には週4日一般のお客様を迎えてのレストラン営業研修があり、料理提供の他、検定試験受験に活かされるサービス知識、技術の習得を目指したレストランサービスの授業を行っています。

【併設レストランでの実務研修】

レストランサービス授業及び調理実習で学んだことを実践で活かし、レストランにおけるスキルを最大限に習得することを目標にレストラン運営を行います。和洋中それぞれのジャンルでの質の高いサービスと料理提供を、主体性・協働性・多様性を学びの柱として取り組んでいます。営業の全てを学生がチームで考え行動することにより、自然に実践でのスキル、責任感を体得していくことが出来ます。調理、サービスにおける知識、技術を学び、その価値をお客様に伝え喜んでいただくことの体験がおもてなしの本質を捉え業種の持つ魅力を見だし、就職や将来のキャリアアップに繋がります。

【3級レストランサービス技能士受検のための課外学習】

学内に併設された「レストラン」で、常勤の1級レストランサービス技能士のもと、レストランサービス技能検定3級取得のための特別授業を毎週実施し、サービスの知識や技術の習得に力を入れております。

【幅広い就職分野】

様々なホテル、レストランでの食事や見学、有名レストランシェフの実習や講話を通じて、首都圏をはじめ全国の一流ホテル、名店から地元のお店まで幅広い就職先の選択が可能となっております。また、レストラン、パティスリー研修を通じて実践力を身に付け、卒業後に即戦力となるように取り組みを行っております。

【企業連携実習】

本校のストロングポイントの一つが企業連携です。それは静岡の百貨店、ショッピングモールなど県内有数の有名企業と連携して、学生が主体となって商品の企画から製造販売を行い、企業側の利益や課題解決を目指すプログラムです。今までに販売した商品は、静岡の地産地消を活かし、徳川家康公が愛した「折戸なす」を使用した「折戸なすのラザニア」等を販売しております。収穫を経験し、自分たちで作った商品を直接お客様に手渡し、お客様の「ありがとう」の言葉に幸せを感じます。



【在校生からのメッセージ】

鈴木学園では一般の方へ向けてレストランを営業しています。普段の授業が活かせるよう、厨房班とサービス班に分かれて営業しています。お客様からのお褒めの言葉を糧に、日々学びに励んでいます。また企業の方とコラボさせていただき、お惣菜販売も行っています。私は接客販売しました。お客様に学生の作ったお惣菜のこだわりや美味しさを伝えられるよう、そしてリピートしてもらえるような接客を心掛けました。学校で得た知識や技術を無駄にしないよう、これからも頑張っていきます。

上級調理経営学科2年 鈴木 茶椋 氏 (すずき さくら)

