

HRS承認校紹介

学校法人井上学園 東京多摩調理製菓専門学校

〒206-0011 東京都多摩市関戸4-20-3 TEL:042-375-8215

学校の特徴

今日、学歴社会の見直しとともに、技術者の社会的評価が高まり、単に高学歴だけでなく、技術やそれを裏づける資格が問われています。「食」の専門家として人々の健康を担う調理師免許は、「無限の可能性」と「確かな将来性」を秘めています。

本校では、開校以来 飲食店が求める即戦力のある人材育成に力を入れており一流の調理師、パティシエを育成することはもちろんのこと、「誠実な人をつくる」「努力を惜しまない人をつくる」「協調性のある人をつくる」をモットーに単に知識や技術の習得だけでなく、魅力ある人間性を育む教育を実践しています。



調理実習/校外実習/サービス接遇/経営学/マーケティング/コンピューター演習などその他の必修科目合計32単位で、専門分野の学習を行うことができる実技中心のカリキュラムを設定しています。

ホテルビジネス・ブライダルビジネスに関する基礎知識、料飲サービスや宴会サービスの理論と実技、さらに接客マナーや接遇等も学び、業界で即戦力となれるよう、2年次にレストランサービス技能士検定資格取得に全員がチャレンジします。

授業内で学ぶインプットだけではなく、授業で学んだことをアウトプット(実践)し、繰り返し放課後練習や集中練習期間などを設けて自主的に練習できるようサポート体制を整えています。実際に料理をセッティングして繰り返し練習することで、サービス時の体感バランス、サーバーの使い方など意見交換を行いながら細部にわたってチェック・修正することができ、担当教諭指導の下、ホテルの現場でしか経験でき

ない様々な顧客ニーズに対応するスキル、イレギュラーなことがあった時にも発揮できる対応力、そして社会人としての心構えを身に付けることができます。

本校では、調理師免許だけでなく、業界で活躍することができるスキルを身につけていきます。また就職サポート体制も充実しており、一人ひとりをサポートする担任制・就職指導担当者とのチーム力。単に有名店ということだけではなく、個人との面談を通して安心して長く働くことができる企業を紹介するきめ細やかな就職指導体制を整えています。創立55周年を迎える伝統校として企業との信頼関係も年々強固となっています。その結果、多くの企業様に内定いただき、調理高度技術学科の内定率は、100%です。



専攻学科紹介

ホテル・レストランなどで活躍することができる調理高度技術学科2年制では、12種の資格取得を目標としており日本料理・西洋料理・中国調理・製菓を2年間でバランスよく学ぶことができます。業界人として必要な技術・知識を身に付けながら、専門

在校生からのコメント

親しみやすい先生方と、優しくお互いを励ましあうことができる仲間に恵まれ、充実した学校生活を送ることができます。質の高い内容を学ぶことができるレストランサービス技能士の実習は、知識だけではなく即戦力として働くために必要な実践的な授業の1つで、この授業を通して実際の仕事のイメージを掴むことができました。豊富な経験をお持ちのプロの先生からは、教科書にはない多くのアドバイスも指導もしていただき、自分自身の行動にすぐに活かすことができました。授業を重ねるごとに沢山の知識や技術が身についていくことが実感でき、2021年度のクラス全員合格は本当に嬉しく、資格取得は自分自身の自信につながりました。

