

他校との違いって何？

**1年生から専門科目を行うのは、香川県下で本校だけ！
三年間だから身につく、確かな基礎技術と実戦力。**

1年生

調理実習への心構え、調理技術と基礎知識、調理器具の使い方、礼儀マナーなどを徹底指導します。
3年間の土台となる大切な一年間です。



2年生

創造的、科学的に調理をとらえる。「自ら考える、行動する」をテーマに調理師として必要不可欠な主体性を育みます。
コース料理やお弁当など複雑化します。食物科行事では、献立、発注、仕込みをおこなうなど、応用力と柔軟力を
磨く飛躍の一年間です。



3年生

「サービス」「オペレーター」「厨房」「お客様」の4つの班に分かれて実習を行います。調理数も2名~4名の
少数客と15名以上の団体客など来客時間をずらして仕上げていきます。

お店に近い形式の調理実習を行うことで、サービス、オペレーター、厨房（料理長）の全てのポジションでコミュニケーション能力を磨き、状況把握力や伝達力を育みます。

