

フレンチの
オーナーシェフに
なりたい！
美味いカフェを
開きたい！
ケーキやパンの

広がる将来の**選択肢**

日本料理を
世界に広めたい！
集団調理で
全ジャンルの
プロになりたい！



将来どんなジャンルの料理と向き合っていくのかを、
在学中に様々な料理に触れながら決めていくのがodaのスタイル。
自分の可能性を広げてから、目指すべきフィールドをじっくり選ぶことができます。
将来に向けての一番大切な判断でブレないことがodaの大きな魅力です。



【入学前】

料理の道に進みたい！



【odaでの学びの中で】

全ジャンルを学ぶ！



【卒業へ】

目指すべき『道』が
はっきりと見えてくる！



VOICE ...目指すべき『道』を見つけた先輩たちの声…

(株)森ビルホスピタリティコーポレーション 内定

※(グランドハイアット東京orアンダース東京or六本木ヒルズクラブ)

調理技術経営学科

井上 颯麻 さん

(東京都立祥島高等学校出身)

《入学前》

調理師を目指した時に漠然と頭に浮かんだのが「西洋料理の仕事」でした。とはいえ、他の料理にも興味があったので、すべてのジャンルを学んでから将来を決めようと思ってodaを選びました。

《odaでの学びの中で》

和・洋・中、すべてのジャンルの知識や技術を実習中心で学んでいく中で、やっぱり惹きつけられたのが西洋料理でした。最初からひとつに絞らず、すべてを経験してからの選択なので自分の判断に自信を持てるのがうれしいですね。

《たどりついた道》

西洋料理への道を決心してからは、先生方からの手厚い就職サポートもあり、目標としていたホテルから内定をいただくことができました。「本当にやりたい料理の道」へ進むことができたのは、幅広いジャンルを経験をしたからこそだと思います。



卒業後の活躍フィールド



フランス料理



イタリア料理



洋食



日本料理



中国料理



製菓



製パン



ホテル



式場



寿司



そば



うなぎ



集団給食



保育園



病院給食

う～おの森 内定

調理製菓製パン科

村上 利華さん

(東京都立東大和高等学校出身)

《入学前》

料理にもお菓子にも興味があったので、学校を選ぶときの条件は「幅広く学べる」こと。いろいろ調べて、全ジャンル学べるodaへの入学を決めました。

《odaでの学びの中で》

どのジャンルについても、基礎から本格的なことまで幅広く学べるので、自分自身の可能性と向き合うことができ、将来の選択肢を広げることができました。

《たどりついた道》

すべてのジャンルを学んでみて、特に魅力や楽しさを感じたのが製菓の分野。先生方からの親身なサポートのおかげもあり、パティスリーから内定をいただき製菓の道を進むことになりました。「自分に向いている」と胸を張って言える選択ができたのは、すべてを学べるodaだからだと思います。





After-school
Practice

放課後練習

odaでは授業終了後の放課後に実習室を開放し、

希望者を対象に「放課後練習」を実施しています。

専任教員が指導にあたるのはもちろん、無料で参加できます。

自分の苦手な部分を練習したい、授業の復習をしたい、

試験・コンクール前の練習がしたいなど、

学生の目的に合わせて教員が丁寧にサポートします。



学生 VOICE!

先生と一対一で苦手を克服!

調理技術経営学科
谷津 燦汰さん
(私立堀越高等学校出身)

自宅での個人練習と違って、放課後練習なら先生と一対一で、しかもプロ目線での細かなアドバイスをいただきながら集中的に練習できます。苦手を克服できるだけでなく社会に出た時に武器になる実践的なレベルの技術を身につけることができるので、とてもうれしい制度です!



成長につながる大切な時間!

調理製菓製パン科
亀田 茉白さん
(東京都立瑞穂農芸高等学校出身)

授業では聞けなかったことやちょっとした調理のコツなど、先生が一対一で丁寧に教えてくださる「授業 + α」の学びで、知識・技術を確実に高められるのが放課後練習のうれしいところです。家で一人で練習するよりも、知識の理解も技術の上達も格段に速いです。



POINT

1 専任教員による指導

2 個別での指導

3 放課後に実施 ※事前予約制
原則16:00~17:00に実施

4 参加無料 ※食材は自己負担

通常の授業とは異なり、
学生それぞれが掲げる目的に焦点を絞って、
納得いくまで練習できるのが大きな魅力。
学生の本気に応えます！



放課後練習の流れ

Step 1 前日までに
申告します

前回実習で上手くできなかった
チャーハンの鍋振りを練習するぞ！



Step 2 休みに間に
食材を調達

学校のすぐそばにスーパーがあるから
食材もラクラク GET！



Step 3 授業終了後、
実習室へ

コックコートに着替えたら練習開始。
先生が個人指導してくれます！



Step 4 個人指導で
スキルアップ！

少しは苦手意識を克服できたかな？
片付いたら終了です。



在校生の1日に密着！

Oneday Report

授業も、放課後も、どっちも楽しくできちゃう。
毎日充実が oda

調理技術経営学

変身！
資料請求をして

【高橋さんの1年次時間割】
実物を手に取ってみよう！



8:30【登校】

自宅から学校までは
電車でだいたい
20分くらい。



駅から近いから楽チン♪



9:00【ホームルーム】

午前
に実習が
ある日は手早く
コックコートに
チェンジ



コックコートに
着替えると、気持ち
がグッと引き締まる！

odaの1日の始まりは
朝のホームルームから。
クラス制だから
先生との距離も近くて、
時にはプライベートな相談も！



8:40【着替え】

