

# 卒業するまで 『全ジャンル』を学ぶ。

織田調理師専門学校では、入学から卒業までコース制をあえて導入せず、「全ジャンル」(=日本／西洋／中国／製菓／製パン／集団調理)を学びます。

すべての料理に触れるからこそ、自分が本当にやりたい料理分野を選ぶことができ、メニューの組み立てや料理を創作するうえで欠かせない感性が大きく広がります。

様々な料理の魅力や食材について学べるのは在学中だけです。世界中から豊富な食材が集まる現代の日本だからこそ、全ジャンルの魅力を理解したうえで就職してほしいと考えています。

## 日本料理

Japanese



## 西洋料理

French & Italian



# 広がる将来の選択肢

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。

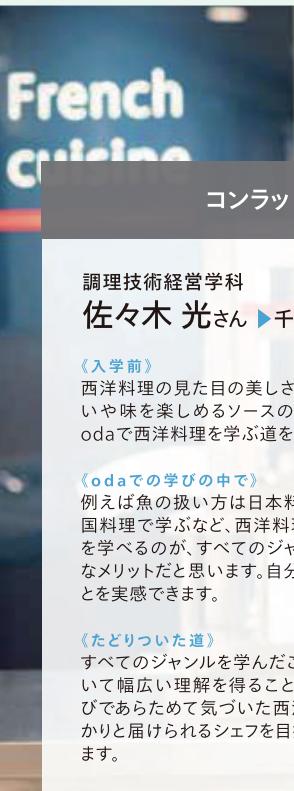


## 卒業後の活躍フィールド

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



## VOICE 目指すべき『道』を見つけた先輩たちの声



コンラッド東京 内定

調理技術経営学科

佐々木 光さん ▶千葉県立実穂高等学校出身

### 《入学前》

西洋料理の見た目の美しさに惹かれたことと、様々な色合いや味を楽しめるソースの種類の豊富さに魅力を感じ、odaで西洋料理を学ぶ道を選びました。

### 《odaでの学びの中で》

例えば魚の扱い方は日本料理で、油の温度については中国料理で学ぶなど、西洋料理以外の授業から技術や知識を学べるのが、すべてのジャンルを学ぶodaの授業の大きなメリットだと思います。自分の調理スキルの幅が広がることを実感できます。

### 《たどりついた道》

すべてのジャンルを学んだことで知識や技術、芸術性について幅広い理解を得ることができました。この2年間の学びであらためて気づいた西洋料理の魅力を、お客様にしっかりと届けられるシェフを目指して頑張っていきたいと思います。



(株)森ビルホスピタリティコーポレーション  
「グランドハイアット東京」内定

調理製菓製パン科

宮崎 大和さん ▶東京都立田無高等学校出身

### 《入学前》

昔から「将来は製菓の道に進みたい」という夢をもっていました。その夢を叶えるために、製菓以外の調理ジャンルからも応用できる技術や知識があると考え、調理製菓製パン科を選びました。また、卒業時に調理師免許を取得できるのも決め手でした。

### 《odaでの学びの中で》

1年次は調理、2年次に製菓を学ぶカリキュラムの一番の魅力は、食全般への理解が深まるだと思います。また、実際にホテルのシェフの方が来校して指導してくださるなど、実践力を意識した学びも魅力です。“すべてを学ぶ”という指導スタイルの中、先生方と二人三脚で歩んだ2年間で自分自身のスキルの幅を広げられたと思っています。

### 《たどりついた道》

一流のスタッフの方の仕事ぶりに触れるためにアルバイトしていたホテルへの就職が決まりました。先輩方も多く就職している職場なので、まずは先輩方から認められるパティシエになれるよう努力したいと思います。将来の目標は世界一のパティシエです。

教員からのメッセージ動画を  
YouTubeで配信しています!



## 中国料理

Chinese

授業では、もっと料理に興味をもって、もっと料理を好きになってもらえるよう心がけています。そのうえで大好きな料理を一つひとつ丁寧に作り、お客様から「美味しかった!」「ごちそうさま!」「ありがとう!」の言葉をいただけた時はきっと大きなやりがいを感じられるはずです。大好きな料理で多くのお客様を喜ばせられるように、仲間たちと共に頑張っていきましょう!



渡辺 英二先生

[中国料理実習担当教員／サービス論担当]



製菓  
後藤 順一先生  
[製菓実習担当教員]



製菓  
金子 浩先生  
[製菓実習担当教員]



製パン  
本田 修一先生  
[製パン実習担当教員]



集団調理  
狐塚 多絵先生  
[集団調理実習担当教員]

### 教員一覧

科目	担当教員
食生活と健康	赤木 みさき 名雪 雅義
食品と栄養の特性	木村 知子 遠藤 豊二 松田 あづみ
食品の安全と衛生	安田 刚司 高木 裕
調理理論と食文化概論	桑原 幹雄 木村 知子 松田 あづみ
西洋料理実習	甲州 聰 元吉 賢一 島野 優

科目	担当教員
日本料理実習	今井 靖人 中川 千子 高橋 基子
中国料理実習	渡辺 英二 山本 歩美 萩原 瑞太
サービス論	渡辺 英二 今井 靖人 甲州 聰
製菓実習	後藤 順一 金子 浩 平出 秀雄 竹内 恵美

科目	担当教員
製パン実習	本田 修一 橋本 和彦
和菓子実習	枚山 勝
集団調理実習	狐塚 多絵
製菓理論	桑原 幹雄
食品加工実習	桑原 幹雄
経営学	大竹 雅実
経営管理学	鈴木 博
外食産業論	鈴木 博
マーケティング論	大竹 雅実
チーズ・ワイン・リキュール学	高橋 時丸
料飲サービス実習	中島 將耀
コンピュータ実習	川島 美晴

科目	担当教員
調理美学・デッサン	小島 典子
フードコーディネート・店舗ディスプレイ	松本 美由記
パケガトー	松本 美由記
英会話	都甲 浩子
フランス語	星野 保
保健体育	林 亜紀子

# 資料請求をして 实物を手に取ってみよう!

## 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。

### 放課後練習の流れ

先生が個人指導してくれます!

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** 休み時間に  
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。

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?  
片付けたら終了です。