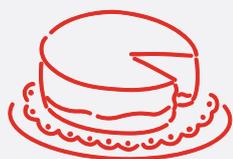


CONTENTS

- 03 odaの学び《全ジャンルを学ぶ》
- 05 odaの学び《広がる将来の選択肢》
- 07 学科INDEX
- 09 調理技術経営学科
- 11 調理製菓製パン科
- 13 調理師科
- 15 教員紹介
- 17 放課後練習
- 19 施設・設備紹介
- 21 就職サポート
- 23 内定者MESSAGE
- 25 活躍する卒業生
- 29 イベント紹介
- 31 学生生活
- 33 アクセス
- 35 オープンキャンパス
- 38 学校長挨拶



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」※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。

※全ジャンル=日本/西洋/中国/製菓/製パン/集団調理

Japanese

日本料理



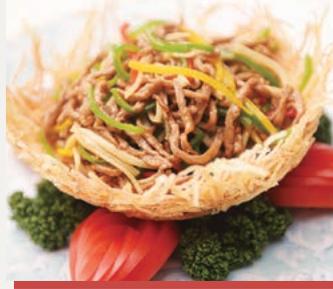
French & Italian

西洋料理



Chinese

中国料理



Confectionery

製菓



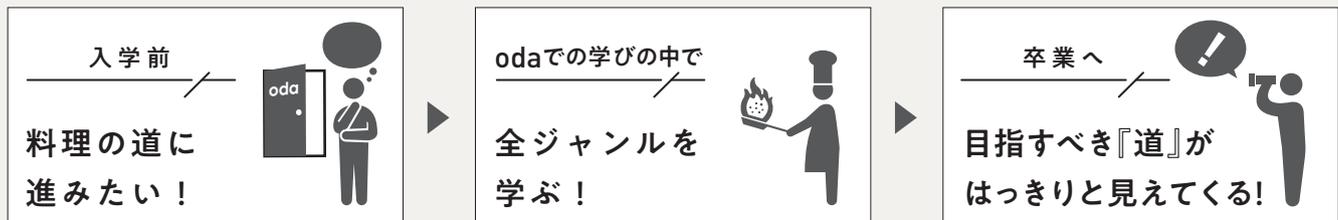
Bread making

製パン



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・天ぷら
- うなぎ
- 集団給食
- 保育園
- 病院給食





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。

POINT 1

専任教員による指導

POINT 2

参加無料 ※食材は自己負担

通常の授業とは異なり、
学生それぞれの
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

前日までに申請します



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。



活躍する卒業生

odaでの学びを活かし、調理業界で活躍する卒業生たち。

(株)ミリアルリゾートホテルズ ディズニーアンバサダー®ホテル

【調理キャスト】

石井 優真さん 調理技術経営学科 2022年卒業(埼玉県立大宮東高等学校出身)

料理の仕込みや仕上げを行っています。odaでは現場経験が豊富な先生方から様々な料理の技術や知識を学びました。できることが少しずつ増え、仕事のスピードも上がってきましたが、まだまだ自分の力量が足りないことを実感しています。先輩方の仕事のやり方で参考になることは積極的に取り入れるように心がけ、今後はさらに経験を積み責任者になることが目標です。

【調理キャスト】

池田 恭介さん 調理技術経営学科 2022年卒業(東京都立鷺宮高等学校出身)

ソース類の仕込みやビュッフェを担当しています。一番のやりがいは自分の作った料理をお客様が食べて、美味しいと笑顔を見せていただいた時です。現場では様々な人と関わりながら働いていますが、odaで学んだ周囲の人との連携の取り方がとても役に立っています。これからも多くの人とコミュニケーションを図りながら、先輩や後輩など周りから頼られるシェフになれるよう精進していきたいです。



左)池田 恭介さん

右)石井 優真さん



©Disney



(株)東京ドームホテル

【調理スタッフ】

鈴木 遥香さん 調理製菓製パン科 2023年卒業(私立つくば秀英高等学校出身)

デザート仕込みと仕上げを担当しています。odaでは、技術はもちろんのこと、身の回りの整理整頓や食材・器材などの扱い方を学びました。仕事をするうえで大切にしていることは、次の作業に必要な道具や材料を先回りして準備することを意識し、自分なりに考え行動することです。できることはまだ少ないですが、いつかは自分がすべてを任せてもらえるパティシエになれるよう努力したいと思います。



Event
イベント紹介

楽しい
イベントが
たくさん!



前期試験



みんなでつかんだ
初優勝♪

運動会

クラス対抗の運動会。優勝目指して一丸となって盛り上がります。



運動会

実物の入学案内の請求はこちらから

- 入学式
- オリエンテーション
- 宿泊研修
- 就職説明会
- 健康診断



入学式



宿泊研修

毎年4月に行われる「春の宿泊研修」は、新入生同士の親睦を深める絶好のチャンス。初めは緊張していても、みんな料理が大好きだからすぐに打ち解けて話が弾みます。

すぐに
仲良し!