

GUIDE BOOK

— 学校法人 青池学園 —

なりたい自分に  
なるために。



富山調理製菓専門学校  
TOYAMA CULINARY AND CONFECTIONARY SCHOOL





学校併設  
カフェ・  
レストラン

## 現場で実際に学ぶことで 「おもてなしの心」を育む。

校舎1階に併設されたカフェ・レストランでレシピ考案から仕込み・仕上げ・接客・販売まで一貫した実習を行います。  
実際の店舗運営を通して、普段授業で学んでいる知識・技術がどのように現場で活かせるのかを確認できるとともに、お客さまに笑顔・信頼・感動を提供する喜びを肌で感じられます。

前日に仕込んだ材料でコース料理を作ります。



お客さまが気持ちよく食事を召し上がれるようにフロア全体に気を配ります。



### STUDENT VOICE! 在校生の声

レシピを考えることから、調理、接客などすべてを自分たちで行います。実践的に将来レストランで働いたときの流れを掴むことができるのでとても貴重な機会です。自分たちで考えて行動したり、一般のお客さんと関わったり、普段の授業ではない体験ができます。

戸円 明日風さん 調理技術科  
(富山県立志貴野高等学校出身)



スムーズに調理に取り掛かれるように、食材を準備します。



調理担当とサービス担当で流れを再確認します。



当日の振り返りを行います。お客さまからの意見も参考にし、次回の実習につなげます。

実践的に学べる場が校内にあることはとても魅力に感じました。自分たちで作ったお菓子を商品として売るという自覚を持ち、体調管理や衛生面に気をつけ、お客様に笑顔になってもらえるよう、今後のレストラン実習もがんばりたいです。

直井 ひかる 製菓技術科  
(富山県立富山商業高等学校出身)

