

辻調理師専門学校が挑む教育改革 2016年度より、3年制コースを新設！ ～“料理で世界を動かす”人材の育成を目指して～

食のプロを育成する日本最大の“食”の教育機関、辻調理師専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)は、2016年度より3年制コース「高度調理技術マネジメント学科」の新設を計画しています。新学科の募集定員は40名で、2016年4月入学に向けて第一期生の募集を開始する予定です。

現在、食に関わる社会環境は急激な変化の中にあり、より柔軟かつ高度な技術と対応力を持つ人材が求められています。「調理技術と知識」はもちろん、料理の可能性を探求しようとする「強い思い」と「考えるチカラ」を育成するべく、3年制コースを新設する運びとなりました。

3年制コースの特徴としては、地域や様々な社会貢献活動を通して、調理師の社会的な大義の意識を育む「飲食キャリア概論Ⅱ」や、リゾートホテルや地域振興などの現場に通い、ケーススタディとして学ぶことでキャリア・アンカー形成を促す「キャリア形成実習」。そして、その高い意識の延長線上に自らのテーマを設定し、料理レシピや献立の作成、実践的なレストラン・シミュレーションを行う「総合演習」「調理研究実習」を行います。

同時に、新校舎も建設中で、2016年4月より運用開始する予定です。

業界をリードする教育機関の新しい取り組みとして、単に調理技術を習得して就職率を競うのではなく、自ら考え表現できる人材、料理を通して社会に影響を及ぼすことのできる人材、つまり“料理で世界を動かす”人材を育てたいと考えています。学生の描く「食」を通じた社会貢献という未来と、その成功に深く関与することを目指します。

— 募集要項 —

- | | | | |
|-------------|------------------------------------|-----------|------|
| 【学 校 名】 | 辻調理師専門学校 | 【修 業 年 数】 | 3年 |
| 【学 科 名】 | 高度調理技術マネジメント学科 | 【課 程】 | 専門課程 |
| 【入 学 時 期】 | 2016年(平成28年)4月 | 【募 集 定 員】 | 40名 |
| 【学 費】 | 4,960,000円 ※入学金、授業料、実習費、すべての材料費を含む | | |
| 【一般からのお問合せ】 | 辻調グループ 総合入学案内係 | | |

TEL:0120-24-2418(平日 9:00~17:00) Mail:info@tsuji.ac.jp

▼3年制 卒業人物像

本物を探求する姿勢と専門的な料理技術を備え、優れたホスピタリティの提供を通じ、「食」の持つ力を体現することで、自らの、そして人々の人生を豊かにできる人材となる。

▼3年制コース新学科設立に関する代表 辻芳樹のコメント

昨今、グローバル化が進む時代において、料理の世界でももはや国境はありません。プロとして国内外で通用する料理人になるには、必要な調理技術を習得することは大前提ですが、その上で、自分の頭で考える力が必要となってきます。1つのレシピからいくつもの料理に展開できる道筋を考える力です。2016年より導入する3年制コースでは、学生が主体となって学び合う授業を重視したカリキュラム構成になっています。料理の力は皿の上だけにとどまらず、料理を通して社会や地域のあり方、価値観をも変えることができる。そんな“料理の力で世界を動かす”人材の育成を行いたいと考えています。

— 参考資料 —

■辻調理師専門学校 概要

- 【 拠 点 】 大阪府大阪市阿倍野区松崎町 3-16-11 TEL:06-6624-1101(代)
- 【 代 表 者 】 辻 芳樹
- 【 創 立 】 1960 年
- 【 辻 調 グループ 】 辻調理師専門学校、辻製菓専門学校
辻調理技術研究所、辻製菓技術研究所
エコール 辻 大阪、エコール 辻 東京、辻調グループフランス校

※辻調グループとは、創設者・辻静雄の<建学の精神><ビジョン>を共有し、
教育の実践的研究を目的に形成された『コンソーシアム』の総称です。

新校舎イメージ画像(2016 年完成予定)



新校舎南側



新校舎北側

■辻調理師専門学校 代表・辻芳樹(つじ よしき)プロフィール

1964 年 10 月大阪府生まれ(51 歳)。

欧米の食の最前線を調査研究し、その成果をプロの調理教育に活かしている。
2000 年、主要国首脳会議(九州・沖縄サミット)にて首脳晩餐会料理監修。
2004 年、内閣官房長官知的財産戦略本部コンテンツ専門調査委員に就任。
日本の食文化の海外発信にも積極的に取り組み、2010 年、アメリカで開催された
「国際料理会議」では組織委員を務め、「日本料理における多様性～伝統と革新
～」というテーマで基調講演を行った。著書に『美食のテクノロジー』(文藝春秋)、
『美食進化論』(共著、晶文社)、『和食の知られざる世界』(新潮新書) 他。



<報道に関するお問合せ>

©辻調グループ企画部:渡邊、尾藤 TEL:06-6629-0206 E-mail:press@tsujicho.com

©辻調グループ PR 事務局(サニーサイトアップ):齊木(携帯:080-3708-7837)、山本、池嶋 TEL:03-6894-3200