

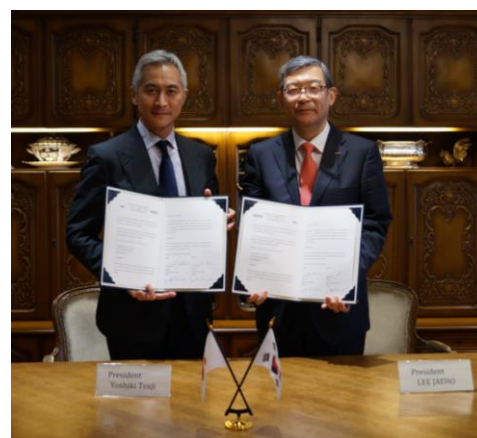
辻調理師専門学校と韓国・慧田大学の教育連携プログラム 慧田大学の学生7名が「日本料理」短期研修に来校 辻調の学生とともにレストランシミュレーション授業に挑戦 授業期間:7月16日(木)~7月18日(土)

創立56年目を迎える辻調グループ(大阪市、校長:辻芳樹)は、辻調理師専門学校など、東京・大阪・フランスにも食のプロを育成するスクールを持つ日本最大の“食”の教育機関です。海外との教育連携や公邸料理人の育成など、膨大な食の知識と技術を活かし、世界の食文化の発展に貢献しています。

このたび、2012年に教育連携協定を締結した韓国の慶州(キョンジュ)大学校に続き、今年4月に慧田(ヘジョン)大学とも協定を結びました。慧田大学はホテル調理外食学部日本料理専攻のクラスを持つ2年制の大学で、韓国ではレベルも人気も非常に高い学校です。今後は、教員・学生間の交流、留学生の受け入れなどを積極的に行っていきます。

そして7月16日(木)より3日間、同大学の学生7名が来校し、日本料理を学ぶ辻調グループ上級校の学生に交じて授業に参加します。期間中には、季節に合わせた盛り付けや器の講義、“そば打ち”の授業が行われ、7月17日(金)には、レストランシミュレーション授業にも参加し、辻調の学生とともに厨房に立って、本格的な会席料理を提供します。また最終日には、辻調の教員が引率して、京都の料亭や錦市場の訪問も計画しており、短期間ながら辻調の教育プログラムと日本の食文化を体感していただける内容となっています。

つきましては、本プログラムおよび慧田大学の学生へのご取材を賜りたく、本状にてご案内申し上げます。



記

【期間】2015年7月16日(木)~7月18日(土)

【会場】辻調グループ辻調理技術研究所(大阪市阿倍野区松崎町3-6-10)、他

【受講者】慧田大学 ホテル調理外食学部 日本料理専攻 2年生 計7名

【内容】主な授業は以下の通りです。詳細は別途お問合せください。

すべての授業において辻調グループの留学生が通訳を行います。

	7月16日(木)	7月17日(金)	7月18日(土)
午前	【講義】夏の演出について	【実習】レストランシミュレーション	京都へ移動 (辻調教員と学生 終日同行)
午後	・【実習】翌日授業の仕込み ・【講義】日本料理の器について	・【講義】そば打ち ・修了式	・辻調グループ卒業生の店 「おくらやま清水」にて食事 ・錦市場、清水寺など観光
夜	辻調グループ卒業生の店 「和顔」にて食事 (辻調教員と学生も同行)	自由行動	—

<ご取材／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: tsujichopress@tsujicho.com