

taiwa
アカデミー・オブ・ホスピタリティ



同窓会報

発行所 学校法人大和学園
京都調理師専門学校・
京都製菓技術専門学校
同窓会事務局
京都市中京区壬生御所ノ内町35
(四条通千本角)
TEL(075)821-0681
編集・発行人 中嶋 茂・堀田 高之
発行年月日 2008年4月15日

京都調理師専門学校 No.36 京都製菓技術専門学校 No.10

京都調理師専門学校同窓会創立40周年・京都製菓技術専門学校同窓会創立10周年 「同窓会合同記念パーティー」を開催!!



抽選大会で
総額 **100万円**の
景品が当たります!



「源氏の間」

2008年6月15日(日)
11時30分～14時00分(受付開始11時00分～)

【開催場所】 ホテルグランヴィア京都 3階「源氏の間」
(JR京都駅ビル内 京都市下京区烏丸通堀小路下
東堀小路町901番地)

【参加費用】 3,000円(同窓会員)
※ 同伴者 大人 4,000円
小人 1,500円
※ 参加費用は当日ご持参ください

お子様、ご友人
お誘いあわせの上、
ご参加ください。

【申込方法】 ①同封の申込ハガキ
②電話(075)821-0681 同窓会事務局
③同窓会合同記念パーティー公式ホームページ

【申込締切】 5月30日(金)

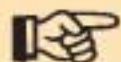
同窓生の皆さま、いかがお過ごしでしょうか?

いよいよ「同窓会合同記念パーティー」が開催される6月15日(日)が近づいてまいりました。昨年からのパーティーの開催を待ち望んでおられる卒業生の方々も多くいらっしゃると思います。

このパーティーは、京都調理師専門学校同窓会創立40周年と京都製菓技術専門学校同窓会創立10周年を記念し、両校合同で開催いたします。パーティーでは、卒業生の方々同士が交流を深め、恩師と語り合い、楽しいひとときをお過ごしいただければと思います。皆さまお誘いあわせの上、ぜひご参加ください。

同窓会合同記念パーティー 公式ホームページのご案内

同窓会合同記念パーティー公式ホームページを立ち上げました。パーティーに関する様々な情報を掲載しておりますので、ぜひご覧ください。



詳しくはP.2へ



40th & 10th anniversary party

理事長あいさつ



学校法人 大和学園 理事長
京都調理師専門学校 校長
京都製菓技術専門学校 校長
田中 幸雄

春もたけなわの今日この頃、同窓生の皆様におかれましては、ますますご活躍のことと存じます。

さて、近年のフードサービス産業界は、食品の産地偏狭や食品表示の改ざん等、食の安全・安心をゆるがす問題が頻発しており、正しい知識とスキルを持った調理師や製菓衛生師への社会的要請は、これまで以上に強まっています。調理業界では、昨今の外食系ホテル・レストランのオーブン・メニューや日本料理店の世界的なブームなどを背景として、調理業界における人材・二大の高度化・多様化が急速に進行しています。また、製菓業界においても、高級志向の洋菓子店や海外ブランド・パティスリーの出店ラッシュを背景に、製菓業界でも必要とされる能力は年々高まっています。

こうした中、京都調理師専門学校においては、5層のフロアーを全面改築し、科学・創意の実践的な調理やサービスコミュニケーションでできる最新の設備による「京都調理製菓」と「パティスリー・スイーツ」をコンセプトにした「京都スイーツ」を4月に新設いたしました。これらの施設により、職業教育の高度化・専門化を図り、卒業後に即戦力となる調理師を養成してまいります。

京都製菓技術専門学校においては、4月に2年間課程の新学科「上級製菓技術科」を開設し、製菓業界で即戦力とされる専門技術とシエフ・パティシエやオーナー・パティシエを目指すための高度な応用力を身につけた人材を育成いたします。また、最新の厨房設備と製菓機器を完備した新製菓実習室「ベストリー・ラボ」を新設し、最高レベルの製菓技術を身につけるための教育環境を整備いたしました。

業界の多様化が進むフードサービス業界において大和学園が社会や産業界の期待に応え、高い評価を受けるためには、各分野で求められる様々な調理・製菓技術の正しい知識の習得はもちろんのこと、「プロとしての職業意識とホスピタリティ精神を醸成する職業教育を行なっていく」が不可欠だと存じます。

同窓会協会の皆様におかれましては、母校発展のために今後とも温かいご支援を賜りますようお願い申し上げます。また、同窓生の皆様のご声援を賜り、ご健康をお祈りいたします。

同日に、6月15日(日)の同窓会合同記念パーティーでは、多くの同窓生の皆様とホテルグランヴィア京都にてお会いできることを各教職員一同楽しみにしております。

学園長あいさつ



学校法人 大和学園 学園長
京都栄養医療専門学校 校長
キャリア・エス・エス・エス専門学校 校長
田中 誠二

桜花爛漫の清新な季節を迎え、同窓会の会員諸元におかれましては、ますますご活躍のこととお喜び申し上げます。

さて、今年、京都調理師専門学校同窓会が創立40周年、京都製菓技術専門学校が10周年の記念すべき節目の年を迎えられ、この6月には合同記念パーティーの開催が予定されるなど、心よりお祝い申し上げます。また、会員数も2校を合わせて2,000名にのぼり、これまでそれぞれの学校が目覚ましい発展を遂げ、その時代に応じた先端的な教育の取り組みを行い、輝かしい歴史と伝統を積み重ねてこられたのも、ひとえに卒業生諸氏の「活躍」と「ご支援の賜物」と感謝の念に堪えません。

ご高次のとおり本学園では、「人の和の広がり」を大きくし、もって人類の福祉増進に寄与する「大和学園の建学の精神」にのっとり、「全人類に奉仕し、人を幸せにする」という真のホスピタリティの理解を深める教育を推進し、学生一人ひとりの能力と個性を磨く教育を展開しております。また、卒業後、職業人として社会に参画しその運営に加わり、自立した立派な人間として職業を通じて社会に貢献するための人間力を育む職業教育を実現しております。

また、高度化するフードサービス業界並びに製菓・製パン業界の人材の教育要請に応えるため、京都調理師専門学校では、これまでの実習カリキュラム体系を抜本的に見直し、基礎から応用までの技術教育において、ハンズオン・トレーニングを中心とした本学園独自の職業型実習教育の新たな教育モデルを開発し、4月からその運営を開始いたします。また、京都製菓技術専門学校では、上級製菓技術科を新たに設置し、より専門的で深い知識と技能を磨く教育に着手しました。

これらの教育の理想を具現化していくために本学園には、「教員が教える、学生が学ぶ」をテーマに、それぞれの学校の実習・演習施設を中心に大規模な校舎のリニューアルを敢行いたしました。これを機に、学生たちが自らを高め、学ぶ姿勢を育み、将来のキャリアプランを自らの力で考え、切り拓いていくために必要な能力を身につける調理学及び製菓衛生師の養成教育の理想をさらに追求してまいります。

このように本学園では、教職員一丸となり、学生自身の学習意欲に応え、フードサービス業界並びに製菓・製パン業界における有為な職業人養成に取り組んでまいり所存です。で、これからも母校の発展と成長にご支援を賜りますようお願い申し上げます。

名誉学園長あいさつ



学校法人 大和学園
名誉学園長
田中 田鶴子

春風の暖かな今日この頃、同窓会協会の皆様におかれましては、ますますご活躍のこととお喜び申し上げます。

今年、京都調理師専門学校が同窓会創立40周年、京都製菓技術専門学校が10周年を迎え、6月には合同記念パーティーを開催する運びとなりました。同窓生も四校合わせて約2,000名にのぼります。同窓会長をはじめ役員の方々におかれましては、同窓会運営にご尽力を賜り、誠にありがとうございます。

さて、ご多幸、食に関する様々な事件が報道され、食の安全・安心に対する人々の関心も非常に高まっています。このような社会情勢だからこそ、真の食文化を支える確かな知識と技術、そしてそれらを提供するホスピタリティ・マインドを兼ね備えた人材のよう方々に大きな期待が集まるのです。おちてなしの心を日々のお當りで表現し、周囲の方々とともに幸せを形作っていただければうれしかありません。

また、4月7日には京都コンサートホールにて入学式を行いました。今年度も各校それぞれのスクールカラーを活かしながら、入学生同士、また教職員と入学生がコミュニケーションを深めることを目的に、素晴らしい式典&記念コンサートを開催することができました。このように学園が周りに発展し歴史を重ねてこられたのも、ひとえに卒業生の皆様の各地での「活躍」とご支援の賜と感謝いたしております。

今後とも京都調理師専門学校、京都製菓技術専門学校をはじめ大和学園をご支援ください。また、近々をお通りの際は、是非、校舎にお立ち寄りいただき、近況をお知らせください。末筆ではございますが、同窓会をますますの発展と、皆様方のご健康とご多幸を心よりお祈りいたします。



同窓会合同記念パーティー 公式ホームページを立ち上げました!

「京都調理師専門学校同窓会創立40周年」「京都製菓技術専門学校同窓会創立10周年」合同記念パーティー公式ホームページを立ち上げました。このホームページでは、参加のお申し込みをはじめとし、開催概要や会場へのアクセス方法など様々な情報を掲載しております。ぜひ一度ご覧ください。

<申し込み方法>



同窓会合同記念パーティー 公式ホームページ トップページ



参加申込フォーム画面

必要事項をクリックして送信するだけで参加申込完了!!ぜひ、お申し込みください!

同窓会トップページからアクセス
<http://www.taiwa.ac.jp/main/sotugyo/index.cfm>

多くの同窓生の方々のご参加を心よりお待ちしております!!

同・窓・生・紹・介

京都調理師専門学校 同窓生

森 博史 さん (1991年 京都調理師専門学校 調理師科卒)

京都ネーゼ オーナーシェフ

京都市中京区三条通り木屋町上る三軒目 三条木屋町ビル3階
TEL 075-212-2129 <http://kyotonese.hp.infoseek.co.jp/>



森さんは1991年に本校調理師科を卒業後、東京・ニューヨーク・名古屋のイタリア料理店で勤務された後に本校で講師として約8年間勤務。本校勤務中にはイタリアへの留学も経験されました。その後京都市内のイタリア料理店「サンタマリア・ノヴェッラ・ティサネリア京都」で2年間料理長を務められた後、2007年8月に京都風という意味を持つ「京都ネーゼ」のオーナーシェフとして独立されました。

お店について特にこだわっている点は、気軽に使えるお店でありながら、一歩お店に入ればその空間や高級食材を使った料理などで、非日常を体験できること。また、長時間つらくことができ、なおかつ数件目に来るような使い方もできるなど、お客様が自由に使えるような柔軟性を持ったお店であることだそうです。

独立されてからは「明日お客様が全く来なくなったらどうしよう」という不安は常にあるそうです。ただ普段来ていただいているお客様の「しっかりとした料理を真面目に出していればお客様は必ず入ってくる」という言葉を励みに日々努力をされています。

独立してからのやり甲斐は、「美味しかった」という言葉やお礼を直接いただくことができることで、そのために直接お客様と対話ができるカウンター式のお店にこだわっているそうです。

独立し自分のお店を持つために大切なことは、まず料理に誇りや一流を知ることで、様々な事柄に興味を持ち、感受性を養ってほしいとのことでした。

同じ調理業界で頑張る同窓生には、「やっていることに無駄なことはないので、常に目標を持って計画的に努力し続けましょう」というメッセージをいただきました。



中島 瑠美 さん (1999年 京都製菓技術専門学校 製菓技術科夜間部卒)

Salon de R (サロンドール) パティシエール

滋賀県近江八幡市栗飼町北4-4-2
TEL 0748-36-5007 <http://www.eonet.ne.jp/~salon-de-r/>



中島さんは、1999年に製菓技術科夜間部を卒業後渡仏し、パリのエコール・リッツ・エスコフィエでディプロムを取得され、フランスのホテル「Ritz Paris」のレストランやパリの老舗洋菓子店「ラデュレ」などで勤務された後、帰国。その後、京都市内の和菓子店での修行を経て、2006年2月にお菓子教室 Salon de R (サロンドール) をオープンされました。

中島さんがお菓子づくりに興味を持ったのは中学校時代。当時注目を集めていた料理やお菓子研究家の姿に憧れたのがきっかけだそうです。その後もお菓子づくりが好きという一心で、大学3年生の時に製菓技術科夜間部に入学されました。在学中にカフェや洋菓子店でアルバイトをするうち、将来はお菓子関係の仕事に就きたいと思うようになったそうです。そして自分なりに進路について考えるなかで、女性として長くお菓子に携わりたいという気持ちからお菓子教室の先生という道を選びました。

レッスンは少人数制をとり、生徒さんにはお菓子をすべて一人で作ってもらい、充実感を感じてもらうことを大事にしているそうです。また、教室で習ったお菓子を家でも作って家族で楽しんでもらうことが喜びであるとおっしゃいます。教室を運営するにあたっては、指導にムラがないよう常に気分をフラットに保つことを心がけているそうです。レッスンを終了した生徒さんに喜ばれ、感謝された時にやりがいを感じたと語る中島さん。そして今、目標に向かって一所懸命、必死にやっていたら必ず誰かが助けてくれることを強く感じているそうです。

最後に同窓生へのメッセージとして「製菓の仕事に携わる者同士、つながり合い、お互い勉強し向上できる場が一緒に持てるといいですね」のお言葉をいただきました。



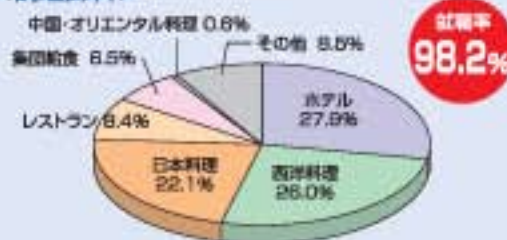
2007年度 就職支援状況報告

京都調理師専門学校

<上級調理師科>



<調理師科>



京都製菓技術専門学校

<製菓技術科>



人材登録制度 (再就職支援) 卒業生向け求人のご案内

母校では、同窓生の皆様に再就職支援をするために、人材登録制度を設けています。これは、転職などをお考えの方に、ご自身の履歴やこれからの勤務についての希望等を登録していただき、その条件に見合った求人があればご紹介するというものです。

同窓生の皆様の中で、人材登録をご希望の方がおられましたら、同封のハガキに必要事項をご記入の上、ご返送ください。

人材登録には次の方法があります。

<人材登録方法>

- ①同窓会報に同封のハガキに必要事項を記入のうえ、同窓会事務局宛に返送する。
- ②大和学園ホームページトップ画面から「卒業生ページ」→「京都調理師専門学校、京都製菓技術専門学校OB・OGサイト」→「再就職エントリー」→登録完了

京都調理師専門学校・京都製菓技術専門学校
就職支援室 (アネックス)
京都調理師専門学校より西へ50m
TEL:075-821-0681 (就職部直通)

また、本校には卒業生向けの求人も多く届いております。これらについては同窓会HP上から自由に閲覧できるようになっており、希望の求人があればHP上から問い合わせができます。

本校卒業生の方ならどなたでも使用することができますので、転職をお考えの方はぜひご利用ください。

<卒業生向け求人閲覧方法>

- 大和学園ホームページトップ画面から「卒業生ページ」→「京都調理師専門学校、京都製菓技術専門学校OB・OGサイト」→「求人情報」

※閲覧にはID・パスワードの入力が必要です



また、就職支援室 (アネックス) へもお立ち寄りください。同窓生の方なら、どなたでもご利用いただけます。

京都調理師専門学校.....TOPICS

**安田和彦副校長、久保田和行講師が
国際料理コンクール「クレムリンカップ」で金賞受賞**



「クレムリンカップ2007」は、2008年10月にドイツで開催される「料理オリンピック」の前哨戦として、2007年10月3日から6日にかけて、世界28ヶ国から選手がロシアに集まり、盛大に開催された国際料理コンクールです。本校の西洋料理担当久保田和行講師が選手として、また安田和彦副校長がコーチとして参加した日本代表ナショナルチームは、レストラン部門とディスプレイ部門の2部門で見事金賞を受賞しました。日々の努力の結果、見事快挙を成し遂げた安田・久保田両氏。本年10月に開催される「料理オリンピック」でもこの経験を活かして、大いに活躍されることを期待しています。

<日本代表メンバー>

- ・日本代表コーチ
安田 和彦 氏(京都調理師専門学校 副校長)
- ・キャプテン
高本 将博 氏(京都プライトンホテル ヴィ・ザ・ヴィ料理長)
- ・メンバー
三浦 健史 氏(大津プリンスホテル ポーセジュール料理長)
村上 貴 氏(ホテルグランヴィア京都 製菓料理長)
南 康成 氏(ホテルニューオウミ 洋食調理長)
久保田和行 氏(京都調理師専門学校 西洋料理講師)

**齋藤満助手が
トックドール料理コンテスト準優勝獲得**

全日本司厨士協会主催の第19回トックドール料理コンテストにおいて、本校西洋料理担当齋藤満助手が準優勝の快挙を成し遂げました。トックドール料理コンクールとは30歳以下の西洋料理調理師を対象とした料理コンクールで、8月に行われた各地区予選を勝ち抜いた精鋭20名が集まる中、齋藤助手は見事に準優勝の成績を残しました。トックドール料理コンテストに向け日々練習を積み重ねた結果、このような成績を残され、今後、この経験を存分に学生指導に活かしていくことでしょう。また、学生からの距離も近い助手の立場である齋藤助手の活躍に、学生たちも非常に感動していました。



**宗川裕志講師が
日本料理コンペティション決勝大会3位入賞**

「日本料理コンペティション」は日本料理アカデミーが主催した、今回が初の試みとなる日本料理のコンクールです。2007年8月から9月にかけて全国を6ブロックに分けて予選が行われ、2008年2月8日にキャリエールホテル旅行専門学校にて決勝大会が行われるという、過去に類を見ない程の大規模で開催されました。本校の日本料理担当宗川裕志講師は近畿中国四国地区を優勝し決勝大会に進出、決勝大会では3位入賞を果たしました。日ごろの技術研鑽が実り、快挙を成し遂げた宗川講師。学生たちも普段身近に接している先生の活躍に興奮冷めやらぬ様子でした。



**第23回調理師養成施設調理技術コンクール
「グルメピック」で本校学生5名が入賞**

今回で第23回となる調理師養成施設調理技術コンクール全国大会(グルメピック2008)が、2008年2月18・19日の2日間に渡り東京で開催されました。今回のグルメピックは、58校、292名が参加して開催され、1次審査であるレシピ審査を突破した208名の選手が2次審査に進みました。この日のために厳しい練習を積み重ね、準備をしてきた学生たちは、当日も懸命に作品をつくり、結果として日本料理2名、西洋料理3名の入賞者を出すことができました。この経験を卒業後それぞれの道路で活かしていってくれることを期待しています。

【入賞者】

- (日本料理) 規定課題賞 川上 恭平
日本技能調理師協会会長賞 西村 武春
- (西洋料理) 自由課題優秀賞 右原 若苗
各協賛会社賞 岩井 寛和
専修学校教育振興会理事長賞 堀内 亮



**新施設「京料理実習室&京都ダイニング」が
2008年4月オープン**

この新施設は、現場を模した厨房と客室で京料理店での調理からサービスにいたるまでの運営をシミュレーションした実習授業が行えるものです。「京料理実習室」は最新の京料理厨房機器を完備し、HACCP(最新の衛生管理手法)に基づいて設計された最先端の京料理道場。一歩先を行く京料理の専用厨房で、応用力・オペレーション技術を鍛えます。「京都ダイニング」は、室内に楕円形の割烹カウンターが設置され、ホテルの京料理ダイニングがそのまま教室になったつくりになっています。高級京料理店の接客マナーと会食マナーを実践的に学ぶとともに、日本各地の有名和食器の取り扱い方法なども習得できます。学生たちは、これらの新施設での実習を通し、現場で通用する力を養っています。



**夏の風物詩「第34回サマーセミナー」
盛大に開催!**

2007年7月26日・27日の2日間にわたり母校の伝統ある夏のイベント、「第34回サマーセミナー」を開催しました。料理の章では「和魂洋才」をメインテーマとし身近な西洋野菜の日本料理への活かし方について講習しました。また、「京料理 木乃婦」の若主人 高橋拓児氏を招いての講習では、日本料理とワインについてご自身の考えや日本料理の新たな側面についてお話いただきました。菓子の章では「京の涼」をテーマに京風スイーツの講習を行い、また、午後からは御菓子司「露月」御主人 後藤宏之氏をお招きして、古部の自然の移り変わりを表現する夏の京菓子の講習を行っていただきました。このセミナーには全国から一般の方だけでなくプロの方も料理やお菓子の専門的な技術や知識を学びに来られます。今回も全国から多くの方々にお越しいただき大変満足していただきました。



京都製菓技術専門学校 TOPICS

**2008年4月 京都製菓技術専門学校
上級製菓技術科(2年制) 開設!**

2008年4月、本校では製菓・製パン業界で即戦力となれる専門技術とシェフ・パティシエやオーナーパティシエを目指すための高度な応用力を身につけた人材を育成する「上級製菓技術科」(2年制)がスタートします。



上級製菓技術科では、パティシエとして、現場のあらゆる工程に対応する実践力を身につけるため、1年次では、洋菓子分野・和菓子分野・製パン分野の各分野の基礎技術をしっかりマスターします。2年次からは、「フレンチ・パティスリー」「カフェ・スイーツ」「京菓子」「製パン」の4つのコースのいずれかを選択し、将来活躍したい就職フィールドをイメージしながら、1年間じっくりとコースごとにプロのテクニックと知識を段階的に習得します。そして、インターンシップにおいては、現場での就労体験によって、実践力・即戦力を養います。

また、シェフ・パティシエやオーナーパティシエを目指すために不可欠なマネジメント力やコミュニケーション力も養い、店づくりに大切な店舗経営論やコストコントロール、フランス語による製菓用語も学習。これからの製菓業界をリードできるマーケティング志向を持ったパティシエを育成します。

菊池佑子助手が西日本洋菓子コンテスト金賞受賞



第48回西日本洋菓子コンテストにおいて、63作品が展示される中、本校の菊池佑子助手がマジパン細工の部で、見事金賞を受賞しました。規定は例年と同様、6センチ四方の立方体に収まるものを10体製作するというもので、今回の作品の製作には約1ヶ月を要したとのこと。菊池助手は今回が3回目の出品。経験があるとはいえ、やはり展示する瞬間は非常に緊張し、一つひとつの小さな作品を壊れないように並べるだけで手に汗を握ったとのこと。今回金賞に輝いた菊池助手の作品は、10体それぞれにストーリーがあり「木と共に少女が成長していく様子」が表現されており、最後は「切り株となった木に、おばあさんが腰を掛けている」という展開に仕上がっています。今回の受賞について、「たくさんの方に応援していただき、とても心強かった。今回の経験を活かし、学生に還元していきたい。」とのコメントをいただきました。



ペストリーラボ完成

2008年4月に最新の厨房設備と製菓機器を完備した新製菓実習室【Pastry Labo】(ペストリーラボ)がオープンします。この施設により、最高レベルの製菓技術を身につけることが可能になります。



特に日本初のサイルストーンを使った実習テーブルは、水晶を原料としているため、美しさはもちろん、振動の耐久性も兼ね備えています。さらに、バクテリアの繁殖を防ぐ抗菌剤(Microban)が使用されており、衛生面に関しても非常に優れた性能を持っています。照明は、実習時の明るい照明と試食時の落ち着いた照明の二段可変式。天井においては、適正な給排気と天井高を確保するためのグインボック天井を導入。また、インテリア性を重視した学びやすいワークスペースと機能的な収納スペースの確保により、学生にとって非常に学びやすく、職員にとって教える環境となっています。他にも実際の事業所を想定し、適温で作業可能な「パイルーム」の設備等、専門学校では類を見ない画期的な実習室が誕生します。

ふれあいスイーツ研修実施



この研修は、高齢者の方々に学生手作りのケーキと飲み物を提供し、触れ合うことで「おもてなしの心」を学ぶもので、今年度より始めました。今回は、壬生寺にある「社会福祉法人 壬生老人ホーム」(京都市中京区)を訪れました。

メニューは「イチゴのムース」「クレーム・ブリュレ」「モンブラン風ロールケーキ」「おからのチーズスプ」の4品。いずれも食べやすさや食感を考慮し、全て学生たちで決めました。また、「メレンゲ」をお土産として用意。ラッピングには学生たちの名前と顔写真付きのシールを貼るなど、高齢者の方々に喜んでいただけよう、様々なアイデアを盛り込みました。

当日は、飲み物のサービスをはじめケーキの説明や注文を受けるまで学生が主体となって接客を行い、学生たちは、高齢者の方々と交流を通して、お菓子を作る喜びや接客の楽しさだけでなく、お召し上がりいただく方々の状態や要望を考えたメニュー作りの重要性を学びました。

研修に参加した学生は今回の経験をとおして、自分たちの作ったお菓子でお年寄りの方々が喜んでくださったことに感動した様子でした。



本校では今後もこうした取り組みを通じて、学生たちに「おもてなしの心」の大切さを身につけてほしいと考えています。

**「第40回味舞祭～卒業記念フェスタ2008～」
盛大に開催**

2008年2月2日(土) 京都調理師専門学校・京都製菓技術専門学校において、「夢があるから歩いて行ける みんながいるからがんばれる」をテーマに「第40回味舞祭～卒業記念フェスタ2008～」が過去最高の4,600名の来場者のもと開催されました。

学生達は個人出展、グループ出展、コンクールなど、それぞれのエントリーするカテゴリーにおいて、1年または2年間の学業で習得した技術を料理、製菓の作品を通じて披露しました。来場された方々が、展示された作品を前に感動の声をあげているのが印象的で、学生達が懸命に努力した成果がうかがえました。

学生達の作品は、調理・製菓業界における有名なシェフやオーナーの方々を中心に審査され、優秀な作品については表彰がされました。賞を獲得した学生の中には、感激のあまり涙している者もあり、学生たちにとって今回の味舞祭は素晴らしい経験、思い出になったものと思います。



お料理・お菓子・パン・フラワーのスクール ラ・キャリエール

ラ・キャリエールは楽しみながらも、しっかりと学べる「お料理・お菓子・パン・フラワー」のスクールです。
学生から社会人まで、お客様一人ひとりのニーズに応える多様なレベル別クラス編成により、皆様のスキルアップをサポートします。

お料理



お料理の基礎から学ぶビギナークラスをはじめ、本格的な京料理やイタリアン・フレンチを学ぶ上級クラスまで、ジャンル別に経験豊かなインストラクターが丁寧に指導します。1テーブル4名までの少人数制レッスンにより、お料理の技術が確実に身につきます。旬の食材を使った「旬菜クラス」や、一人ですべての料理を作る「一人でチャレンジクラス」など、コースも多彩です。



お菓子 & パン



スポンジやシュー菓の焼き方、クリームのかき方から学ぶビギナークラスから、素材や盛りつけのテクニックまでこだわったケーキショップレベルのメニューを作るアドバンスクラスまで、目的に合わせたクラスを展開。また、人気の「手作りパンクラス」では、家でも簡単に作れるコツをマスターします。その他、「カフェ喫茶店開業クラス」などの開業をサポートするクラスも充実しています。



フラワー



独自のバリスタイルで、京都だけでなく全国のファンも多い「フローリストショップ・プーゼ」(POUSSE)のフラワーアレンジメントクラスを展開しています。お花選びや切り方からはじめるベーシッククラス、そしてプーゼ代表である滝沢美奈先生が直接レッスンするアドバンスクラスまで、そのアレンジメントを学ぶことなく学べます。



■ラ・キャリエールが完全リニューアル! リニューアルしたばかりの最新の施設・設備は、全国のクッキングスクールでもトップクラス。



ワイン&スピリッツ実習室



フラワーアレンジメント実習室



F&B調理実習室



クッキングスタジオ



クッキングスタジオ



デモンストレーションルーム

■オーダーメイドレッスン

PTAや会社の親睦行事など、ご要望に応じたお料理・お菓子のイベントをオーダーメイドします。親子でのイベント、各種料理セミナーの開催、プライベートレッスンなど、楽しい思い出の演出としてもご活用ください。

■コンサルティング

大和学園 ラ・キャリエールが、70年以上に達して培った教育資産を活かしたコンサルティングを行っています。メニュー提案や調理技術指導、店舗開発・写真撮影用料理製作・厨房設計・新商品開発など、「食」に関する様々なサポートを実施します。

パンフレットのご請求
各種お問い合わせは

お料理・お菓子・パン・フラワーのスクール
La Carrière
ラ・キャリエール

まなびにいく
☎(0120) 071219 FAX (075) 241-3020
〒604-8006 京都市中京区河原町三条上ル

ラ・キャリエール 検索



クラブ・ドランジュ購読のご案内

1951年創刊という長い歴史をもつ大和学園の情報誌。母校の講師によるお料理・お菓子の紹介と学園のネットワークを活かした楽しい情報が満載の「クラブ・ドランジュ」を毎月1回発行しております。購読をご希望される方は、同封のハガキにてお申し込みください。追ってこちらより詳細につきましてご連絡いたします。

内 容：本校講師による料理とデザート、今月の家庭料理、エッセイ、京都のグルメ情報誌
形 態：A4サイズ フルカラー 全32ページ
購読料：1冊 1,050円(送料込み)

同窓会事務局 からのお願い

京都調理師専門学校・京都製菓技術専門学校同窓会会員数は約22,000名にのぼります。

しかし、住所不明などでご連絡の取れない方もたくさんいらっしゃいます。皆様のお知り合いの中で、「卒業後住所変更をされた」などの理由から会報が届いていない方がいらっしゃいましたら、ご本人様より一度同窓会事務局(075-821-0681)へご連絡くださいますよう、お伝えいただければ幸いです。

日本調理師会からのご案内

当会は調理師の資質の向上、技術の研鑽を目的として設立された全国組織です。京都府支部は、厚生労働省から委託された調理技術指導員の育成、調理師健康教育などの講習会の実施や、会員の方々への調理技術審査、調理技術検定試験に関する案内、料理研修会の案内など、調理師に必要な各種の情報を提供しております。また、会員に対しては料理研修会の受講費用を援助するなど、調理師の方々への生涯学習に対する支援を行っています。調理師免許をお持ちの方ならどなたでも入会できます。是非、ご入会いただき、調理師交流の場としてご活用ください。

<お問い合わせ先>

(社)日本調理師会京都府支部事務局
〒604-8872 京都市中京区四條通千本角
TEL: 075-841-0191 担当: 飯

編集後記

同窓生の皆さまにおかれては、日々、ご活躍中のことと思います。皆さまの深いご理解とご協力により、今年、京都調理師専門学校同窓会は創立40周年、京都製菓技術専門学校は創立10周年を迎えます。これを記念しての合同記念パーティーでは、皆さまに喜んでいただけるイベントをご用意し、楽しいひとときをお過ごしいただければと思っております。同級生や先輩、後輩方などをお誘いあわせの上、多数ご参加くださいますようお願い申し上げます。

記念パーティーで多くの同窓生の皆さまとお会いできることを同窓会事務局一同楽しみにしております。