

新調理システム実習

料理業界で求められる知識・技術をマスター。

安全・衛生管理の徹底と共に作業の効率化、人件費の低減等のメリットから、飲食業界で注目を集めている『新調理システム』。本校では時代のニーズに応えるべく、最新鋭の新調理システム設備を導入しました。本格的な実習をカリキュラムに取り入れ、新調理システムの知識・技術習得者を育成しています。



全国唯一
新調理システム管理者
修了証書を授与 (専門課程のみ)



◎新調理システムとは…

事前に調理生産が可能な調理法を取り入れて、計画生産を行う調理法。大きく分けて、以下のような調理・保存法が挙げられます。

＜新調理システムを構成する調理・保存法＞

真空調理法

クックチル
クックフリーズ

クックスープ

メリット

- 調理のマニュアル化
- 食材コストの低減
- 品質の安定化
- 安全・衛生管理の徹底
- 作業効率のアップ
- 幅広いメニューの提供

様々な現場で導入されています。

ホテル、レストラン、学校、病院、老人福祉施設など、
集団調理のある現場



▲スチームコンベクションオーブン



▲ブラストチラー



▲真空包装機