

日本調理製菓専門学校

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

学科		授業科目	授業時間数	担当教員
調理師科	2年制	調理実習	390時間	後藤（京料理店調理長）、帽田（日本料理店料理長）、田中（西洋料理店シェフ）、山崎（西洋料理店シェフ）、小島（ホテルシェフ）、滝本（中国料理シェフ）
	1年制	調理実習	300時間	後藤（京料理店調理長）、帽田（日本料理店料理長）、田中（西洋料理店シェフ）、山崎（西洋料理店シェフ）、小島（ホテルシェフ）、滝本（中国料理シェフ）
製菓技術科	2年制	製菓実習	480時間	浅見（菓子店パティシエ）、城谷（パン店主）、佐伯（菓子店パティシエ）、ボドラー（菓子店主）、三浦（菓子店パティシエ）、大西（菓子店パティシエ）、眞砂（菓子店主）
	1年制	製菓実習	480時間	浅見（菓子店パティシエ）、城谷（パン店主）、佐伯（菓子店パティシエ）、ボドラー（菓子店主）、三浦（菓子店パティシエ）