

# 創立90年を超える京都の老舗調理師学校が贈る 『京都×すし×リカレント／リスキル教育プログラム』

本プログラムは主に飲食業を中心としたホスピタリティ業界におけるスキルアップを目指す方に向けた、「すし」の知識技術や京都の食文化等を学習する短期集中型プログラムです。世界中の人々を魅了する日本が誇る食文化「すし」に関する講義や食文化・ビジネスに関連した特別講義はもちろん、すしの実習を通じて様々な技術を習得することが可能です。24時間いつでも・どこでも学べるオンデマンド授業を中心に、社会人で働きながら学びたい方にとって受講可能な環境であなただけをお待ちしています。

1.5万円税込  
10名限定



## 対象

- ・調理業界への就職・転職を目指している方
- ・飲食業界の料理人／スタッフとしてスキルアップをしたい方
- ・京都のユニークな実務家・起業家・経営者の話を聞きたい方
- ・「すし」が好きで、すしについて理解を深めたい方

## 『京都×すし×リカレント／リスキル教育プログラム』

1. 講座期間：2023年12月7日（木）～2024年2月15日（木）\*予定
2. 受講方法：オンライン授業＋太秦キャンパスでの対面実習授業
3. 受講料：15,000円（来校実習がある場合の交通費は自己負担）
4. 受講要件：原則として全講座を受講可能な方
5. 申込方法：右記QRコードを読み取り、お申込みください。  
<URL><https://forms.gle/WHxNApAMDeLT1YmJ6>
6. 申込締切：2023年11月30日（木）23:59まで
7. 定員：10名
8. 選考方法：書類選考（エントリーシート）



## プログラムの特徴

- ・「すし」関連の講義や実習等実践的な30時間分のプログラムを多彩な講師が担当
- ・働きながらも学べる24時間受講可能なオンライン授業（一部夜間授業あり）
- ・当校職業教育の実績をベースに、企業・大学・行政等の有識者から意見を伺い構築
- ・修了者には、京都調理師専門学校よりプログラム修了証を発行

## 様々なニーズに応える学びのキーワード（例）

#ホスピタリティ, #京都, #観光, #食文化, #すし, #ビジネス, #スキルアップ, #料理人, #Society5.0

## 講師陣（例）



学校法人大和学園 理事  
ホスピタリティ産業振興  
センター長 仲田 雅博



京都調理師専門学校  
和食・日本料理上級科  
学科長 宗川 裕志



京都調理師専門学校  
調理師科夜間部  
学科長 今西 好治

## 太秦キャンパス施設（イメージ）

本校が誇る充実施設設備で実習を受けていただくことができます



日本料理実習室

## 【お問い合わせ】

学校法人大和学園 京都調理師専門学校 リカレント教育プログラム事務局  
〒616-8083 京都府京都市右京区太秦安井西沢町4番5 TEL:075-802-0191（平日9時～16時）  
学園HP:<https://www.taiwa.ac.jp/> 専用HP：<https://taiwa-recurrent.com/>

科目名称	授業形態	時間数	講師	内容
対面すし実習	対面	6時間	京都調理師専門学校 教員	①②切りつけと握りの基本 ③④巻き物の技法 握り技法 ⑤⑥折り詰め(握り寿司、軍艦寿司、小袖寿司、小巻寿司)
すしベーシック論	オンライン	6時間	京都調理師専門学校 教員	①握り寿司の基本調理 ②切りつけと握りの基本 ③巻き物の技法 布巾メ ④ネタの処理 握り技法6 ⑤加工ネタ 握りの反復 ⑥海苔の扱い シャリの整え方
食品衛生論	オンライン	5時間	京都調理師専門学校 教員	①食中毒発生状況と細菌性食中毒 ②ウイルス性食中毒とその他の食中毒について ③食品添加物 ④異物混入 ⑤衛生管理
京都食文化論	オンライン	9時間	①学校法人大和学園京都製菓製パン技術専門学校 和菓子上級科学科長 堀内 鉄也 先生 ②一般社団法人京都山城地域振興社(お茶の京都DMO)総合企画局長 栗山 晃司 先生 ③学校法人大和学園 理事・ホスピタリティ産業振興センター長 仲田雅博先生 ④十四春 若女将 玉垣 多佳子 先生 ⑤⑥⑦⑧⑨同志社大学名誉教授 亀田尚己先生	①京菓子について ②もう一つの京都について～京都府域の観光資源～ ③京料理の特徴と歴史、そして学び方について ④京都の旅館経営とは ⑤⑥⑦⑧⑨ビジネスコミュニケーション
特別講義	オンライン	4時間	各飲食店のオーナー・ご主人をゲストに招聘	POSTコロナを見据える特別講義