

教科目標

カフェ総合科 1 年制

1. 養成目的

流行となる商品の企画・製造・発信する力を発揮してお客様に食を通じて幸せを届け、それを働く喜びに変えて、自分で創造した食文化を国内・海外に発信できる人材を養成する

2. 教育目標

カフェで活躍できる基本的知識・技術と現場必要となる[サービススキル・創造力・情報収集力と発信力]を身につけ、コミュニケーション力と問題発見・解決できる力を発揮できるようになる

3. カリキュラム

教育内容	科目名及び履修時間
モチベーションプログラム	・入学前学習(※)
	・導入教育(※)
	・キャリア教育演習(60)
ミッションプログラム	・フードビジネス(30)
プロフェッショナルプログラム	・ドリンク実習(180) ・フード実習(150) ・スイーツ実習(150) ・カフェサービス(60) ・カフェトレンド(120)
	・総合力実習(90)
合計	授業時間合計 840 ※学内行事

学年	到達目標
前期	<ul style="list-style-type: none"> ・ 7つの基本行動（あいさつ、返事、言葉遣い、清掃、整理整頓、身だしなみ、時間）を習慣化する。 ・ 食に関する基本的な知識・技術と商品として価値があるものを作る意識を身につけて職業（職種）理解を深め、得意分野を確立する。
後期	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食に関する知識・技術を活用し、お客様に喜んでいただける商品を作り上げる創造力を身につける。 ・ チームで働くうえで必要なコミュニケーション力と問題解決能力を身につけ、目指すことを実現できる力を身につける。

4. 学年(学期)目標

5. 取得目標資格

資格名	必・選	認定団体	認定方法
製菓衛生師	選択	厚生労働省	筆記試験受験
食品衛生責任者	必修	一般社団法人 埼玉県食品衛生協会	講習受講
ビジュアルフードクリエイター 検定	必修	ビジュアルフード クリエイター協会	講習受講
商業ラッピング検定3級	選択	一般社団法人 日本商業ラッピング協会	筆記・実技試験

6. 就職分野

就職分野	職種	核能力
カフェ、レストラン、ホテル	パリスト 調理スタッフ サービススタッフ	ドリンク基本技術 調理基本技術 接客サービス
カフェ、洋菓子店(パティスリー)、ホテル	パティシエ サービススタッフ	製菓基本技術 接客サービス
洋菓子店(パティスリー)、ホテル	ヴァンドゥーズ (洋菓子専門販売員)	接客サービス 製菓基本技術
カフェ、ベーカリー、ホテル	ブーランジェ	製パン基本技術 接客サービス