

■調理実習（西洋料理専門調理）（NC）

担当／西洋料理講師

<授業概要>

前期・中期を通じて身につけた調理技術・知識を、選択した西洋料理分野に則した内容で、より専門的に深く学びます。

料理だけにとどまらず、人気のカフェについてもデザート・ドリンクメニューをハンズオンを基本に、実習を進めます。

フランス・イタリアの料理を地方別に実習し、西洋料理の考え方・食材の組み合わせ方を学びます。また、3ツ星レストラン等のスペシャリティーも実習します。

それらの実習を通じて西洋料理業界の発展に寄与出来る人材を育成します。

◇ベネフィット（授業を通じて得られる成果）

1. フランスの地方料理と食材の関係を学びます。
2. フランスを代表するレストランメニューを作ります。
3. イタリアの地方料理と食材の関係を学びます。
4. カフェメニュー・ドリンクを実際に作ります。

◇学習評価方法：定期試験 出席点 技術検定

- ◇使用テキスト / ①『身につくフランス料理』, (学) 大和学園京都調理師専門学校
②『身につくイタリア料理』, (学) 大和学園京都調理師専門学校

授業計画

単元	所要時間数	授業タイトル	単元	所要時間数	授業タイトル
1	4	仏 地方料理 ブルゴーニュ イル・ド・フランス	8	4	伊 地方料理 南部 (トゥーセルフ)
2	4	仏 地方料理 ロレーヌ ブルターニュ	9	4	フランス (ワンセルフ)
3	4	仏 地方料理 ローヌアルプ	10	4	フランス (ワンセルフ)
4	4	仏 地方料理 プロヴァンス 地中海沿岸	11	4	イタリア (ワンセルフ)
5	4	伊 地方料理 北部 (トゥーセルフ)	12	4	イタリア (ワンセルフ)
6	4	伊 地方料理 北部 (トゥーセルフ)	13	4	技術検定 (ワンセルフ)
7	4	伊 地方料理 中部 (トゥーセルフ)			