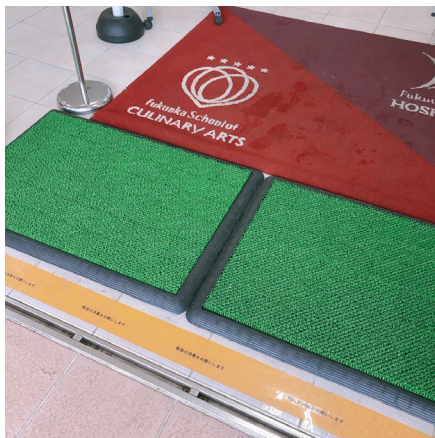


福岡キャリナリー製菓カフェ&調理専門学校 新型コロナウイルス感染症防止対策の取り組みについて

福岡キャリナリー製菓カフェ&調理専門学校では、在校生やオープンキャンパスへご参加いただく高校生の皆様に安心して来校していただけるよう、新型コロナウイルス感染症対策として以下のように取り組んでおります。

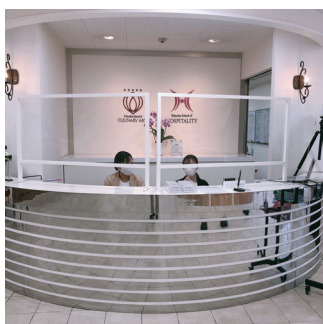


除菌マット設置

エントランスに除菌マットを設置しております。
入館時に靴裏の除菌をさせていただいております。



授業はフェイスシールドを着用して行っています。



アクリル板設置

受付に飛沫感染防止のため、アクリル板を設置しております。



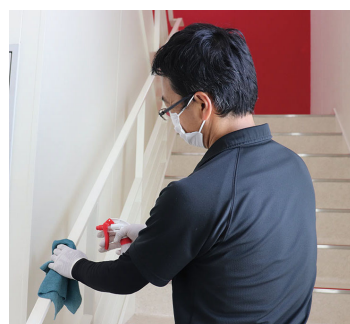
消毒液の設置

消毒液をエントランスを始め、館内様々な場所に設置しております。
入館時は手指の消毒のご協力をお願いいたします。



入館前体温測定

AIサーマルカメラによる体温測定を設置しております。
入館時には体温測定のご協力をお願いいたします。



校内消毒

清掃業者による校舎内共用部を中心にドアノブ、EVボタン、手すり、トイレの消毒等。



3密の解消

3密を避けるため、教室にも一定の距離感と、換気を行っております。



入館時は、マスク着用・体温測定・手指の消毒・ソーシャルディスタンスのご協力をお願いいたします。
体温測定の際、37.5℃以上の方は入館をお断りさせていただいております。
ご理解・ご協力の程よろしくお願いいたします。



エアバスター完備



学校法人 滋慶文化学園

厚生労働大臣指定校
福岡キャリナリー製菓カフェ&調理専門学校

(2021年4月 福岡キャリナリー製菓調理専門学校より校名変更予定)