

FACILITIES

# 施設・設備紹介

本校は全てがプロ仕様！  
充実の校舎で学ぼう！

学外

アグリファーム

学内農園と広大な学外農園で無農薬オーガニック野菜を育てています。食材づくりを学びます。



エントランス

玄関を入れば広々としたエントランス。販売実習などでお店も開かれたり、学生の憩いの場となっています。



1F

カフェ実習室

実際にカフェを営業できるように、実習室はお店の雰囲気。コーヒーの授業で使われるエスプレッソマシンも数多く配備。プロのバリスタの大会会場にも選ばれる設備を整えています。



エスプレッソマシンが  
9台もあります！



製パン実習室

生地・成型・焼き等パン作りのすべてを学びます。本格的なフランス製オープン・スパイラルミキサー・縦型ミキサー・ホイロ等業界で使われている最新鋭の機材を完備。機材は全て業界と同じ仕様です。



2F

製菓実習室

広い実習台を使用して製菓の作業や授業を行います。オープン・コンベクションオープン・ショックフリーザー・ミキサーやアメ細工ランパ・チョココレート細工用設備等、業界と同じ設備を完備。実習では1人1台の作業スペースがあり、個人はもちろん、チームで連携する実習にも対応しています。



総合実習室

全学科・コースの実習がすべて行うことができるようオープン・プラスチックラバー・エスプレッソマシン・ミキサー等幅広い分野の機材を完備。放課後の自主練習に最適な実習室です。



3F

調理実習室

日本料理・フレンチ・イタリアン・中国料理など、プロ仕様の厨房機器を完備した実習室で1人1台の機材を使用して、ホテルやレストランの厨房と同じ環境で学びます。



バンケット実習室

ホテル・レストランでのサービスや、テーブルコーディネート・接客・マナー実習についても教わります。



4F

図書室

食に関する専門紙や資料を自由に閲覧できます。求人を探るコーナーや個別相談ブースも完備。



受付

証明書発行や自主練習の予約などができます。



キャリアセンター

就職担当の先生と個別に面談を行うことができます。またPCで求人を探るコーナーを完備。全国の姉妹校の最新就職情報も入手できます。

