

“なりたい”未来を見つけよう! / オープンキャンパス X'masスペシャル

食のお仕事の魅力楽しく感じてもらえるよう、X'masの特別オープンキャンパスを開催します!
この冬は、なりたい仕事や学校を見つけ、将来の夢への第一歩をふみ出しましょう! お会いできることを楽しみにしています!

12.10(土) & 17(土) 13:00 ~ 16:30 (受付12:30~)

当日のスケジュール

オープニング

学科別説明

お仕事体験

X'mas会食パーティー

進路セミナー

01

参加者全員!
スノードームケーキ
プレゼント!

Snow dome cake

02

12/10(土)のみ
無料送迎バス
運行!

Free shuttlebus

03

保護者、
お友だちとの参加
大歓迎!

Welcome

食の業界を知ろう! 業界経験者のシェフ講師による学科説明会!

- こんなことが聞けます!
- お仕事の内容や魅力
 - 求められる力とは?
 - 授業内容
 - 在校生による就職体験談もあり!

1つの学科を選んでじっくり聞こう!

ホテル、レストランのシェフを目指す!	学校、福祉施設の給食調理師を目指す!	カフェスタッフを目指す!	1年間で調理師として就職!	栄養士を目指す!	パティシエ・ブランジェを目指す!
シェフ学科	健康調理学科	カフェ学科	調理師学科	栄養士学科	パティシエ学科

未来のことを考えよう! 1・2年生向け「進路セミナー」

01

就職・大学・
専門学校で
それぞれ
どう違うの?

02

入試方法は?

03

学費は
いくら?



オープンキャンパス・無料送迎バスのお申込みはコチラ!

お電話でのお申込み **0120-210-673** 受付時間 / 平日9:00~17:30

WEBでのお申込み **Food 新潟** 検索

またはQRを読み取ってHPへ!

12/10日(土)のみ! Foodまで直行! 無料送迎バス運行!

オープンキャンパスに参加される方に、新潟県内・長野県・山形県・福島県から無料バスを運行します!

このマークが目印!

詳しくはHP、またはQRコードよりご覧ください。

お仕事体験をしよう! 初めてでも簡単! 自分だけのオリジナルケーキ・ピザを作ってお仕事体験!



調理師体験 調理・栄養系に興味のある方にオススメ!

クリスマス特製PIZZA

本格的な手作りのピザ生地に、いろいろな具をトッピング! 楽しく作ろう★



パティシエ体験 製菓・製パン・栄養系に興味のある方にオススメ!

スノードームケーキ

クリスマスにぴったりな、雪山を思わせるドーム型ケーキを作ろう! プロ技デコレーションのコツを紹介します★

食がもたらす喜びや感動を体験!

Foodの先生による超豪華ビュッフェでおもてなし! スープ・点心・サラダ・パン・スイーツ...どんな料理があるのかはお楽しみ!



※ 昨年のイメージです

Topics Campus Life

Foodではたくさんの行事・活動を通じて「食材知識」「実践力」「人間性」「国際性」を身につけています!

● ノートにメモをびっしり書きながら先生の実演を見ます! 料理はレシピに書いていないセンスや手間が大事!

● パティシエ学科ではデニッシュに挑戦! 季節のフルーツを乗せます!

基礎から応用までしっかり!

調理実習

● 目の前で超一流のワザを見て学ぶことができました!

● 日本料理の名店「つきぢ田村」の田村社長から試飲させていただいた出汁の美味しさに驚きました。

プロの技と想いに触れる

特別授業

● 食事食べる空間・サービスも重要なので、気持ちのいい接客を心がけました! お客様の笑顔が嬉しい!

● お客様へ待たせることなく美味しい料理を提供するためには、協力することが大事!

幸せを提供する技も学ぶ

店舗運営実習

● 地元の食材の美味しさを生かす調理を学びます!

● 日本・中国・西洋の全ジャンルで入賞という快挙!! Foodの技術は全国でもトップクラスだと証明しました!

● 挑戦×努力が自分の自信に

コンクール・コンテスト

● サークルも充実!

● 田植えから稲刈りまで自分たちでお米を育てます! 生産者の気持ちや食の尊さを体感できました!

● 姉妹校との合同学園祭ではミスコンもありました!

● 毎日が経験! 毎日楽しい!

キャンパスライフ