

せいようりょうり

西洋料理

食

様々な料理を創りだし、彩りを添えて、お客様を楽しませる。
数あるジャンルの中でも、洋食を主に提供する。



ここに技あり!!

様々な調理器具を使い、世の中にあふれる多種多様な食材の中から味、香り、見た目、色などの要素を最大限に活かした組み合

わせを探し出し、料理を創り上げていきます。味だけでなく見た目にも鮮やかなシェフの感性が込められた一皿は、芸術品と称しても良い一品です。

レストランやホテルで、洋食を調理し、お客様に提供するのが西洋料理人です。

調理の仕事は免許がなくてもできますが、「調理師」と名乗るには、国家資格である調理師免許を取得する必要があります。

最初のうちは、食材の準備、下ごしらえ、道具の手入れや厨房の掃除などが、主な仕事となります。

これらをきちんと覚えることが、一人前になる早道です。実力を認められれば、厨房を取り仕切る料理長となり、メニュー開発なども任せられ、店の顔と呼ばれる重要なポジションに就くこともできます。

料理人にゴールはなく、調理技術や専門的な知識、料理を盛り付ける美的センスなどを常に磨き続けることが大切です。

仕事の魅力

特別なイベントに、自分の料理で彩りを添えられるのは大変光栄なこと。料理を通じた人とのつながりは一生の宝物です。知識欲と探究心を持ち続けながら、自分が創作した味でお客様に喜んでもらえるのが一番の魅力です。

● 学ぶ

調理師専門学校(修了すると調理師免許が取得できる)

● 磨く

国家資格:調理師免許
技能検定:専門調理師・調理技能士
栄養士、管理栄養士
開業するには食品衛生責任者の資格が必要

● 活かす

レストラン、ホテルの厨房で修業を積み、独立開業も可能。