

【食品デザイン科】



食品デザイン科では、食品の栄養、管理、製菓、製パン、調理などの作業をとおして、来年度オープン予定のカフェのメニュー計画などの学習に取り組んでいます。将来、生徒が社会で働くための基礎的・基本的な技術や能力を高め、それを実践していける態度を身に付けさせることを目標としています。今後も、たくさんのお客様が来店し、喜んでいただけるようなカフェメニュー開発、製菓、製パン、調理の技術向上、接客指導などを行っていく予定です。