

# 藤枝順心高等学校

## 普通科 クックラボ専攻

COOK  
LABO  
STYLE

フレンチ、イタリアンから  
スイーツまで…

西洋料理にフォーカスした専攻



西洋料理を  
とことん学びたい！



将来は  
調理に関する分野で  
活躍したい！

調理技術を  
確実に身につけたい！



### 1年生～3年生の授業構成

1年生	国語総合	世界史A	数学I	科学と人間生活	体育	保健	音楽I	英語I	コミュニケーション	講話	礼法	読書	栄養学①	食品学②	衛生学①	調理理論①	調理実習⑤		
2年生	現代文B	古典B	日本史A	数学I	数学A	生物基礎	体育	保健	音楽II	英語II	コミュニケーション	英会話	家庭総合	講話	礼法	読書	栄養学②	調理実習⑤	
3年生	現代文B	古典B	地理A	現代社会	数学A	生物基礎	体育	保健	音楽II	英語III	コミュニケーション	家庭総合	社会と情報	講話	礼法	衛生学①	食品学①	調理理論①	調理実習⑤





## 調理理論・調理実習

西洋料理のフルコースを一人で全部作れる  
調理技術の習得を目指します

自分用の  
コック服も包丁も  
名前入り



フランス料理の  
フルコース

*la. cuisine française*

- オードブル
- スープ
- パン
- 魚料理
- 肉料理
- デザート
- コーヒー



- \* 包丁研ぎ
- \* 野菜の切り方
- \* 素材の下処理（野菜・魚・鶏肉）
- \* 基本のソース
- \* パン
- \* お魚・お肉のメイン料理
- \* パスタ
- \* ピザ
- \* 基本のお菓子



ムース、ゼリー、焼き菓子、タルト生地、  
ジェノワーズ生地、シュー生地 など



料理って  
楽しい!



## 卒業後の進路

～西洋料理の分野で活躍が期待されます～

- \* 栄養士や家庭科の教員を目指して短大や大学に進学
- \* さらなる技術の向上を目指して製菓や調理の専門学校に進学のち調理師、製菓衛生師の免許取得の道へ
- \* パン、洋菓子職人として就職
- \* ホテル等での接客・スタッフとして就職
- \* 食品関係の生産業に就職



学校法人 藤枝学園

藤枝順心中学校・高等学校

〒426-0067 静岡県藤枝市前島2丁目3番1号 tel.054-635-1311(代) fax.054-635-6119

URL <http://www.fgjunshin.net> E-mail [post@fgjunshin.net](mailto:post@fgjunshin.net)

順心HPを  
ご覧ください



▲QRコードを  
読み込んでください

