

藤枝順心高等学校

普通科 クックラボ専攻

COOK
フレンチ、イタリアンから
スイーツまで…
LABO

STYLE
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	家庭基礎	講話・礼法	読書	衛生学 ① 公衆	食品学 ②	食文化 概論 ①	調理理論 ②	調理実習 ③		
2年生	現代文 B	古典 B	日本史 A	現代社会	数学 I A	生物基礎	体育	保健	音楽 I	英語 II コミュニケーション	基礎	生活産業	講話・礼法	衛生学 ① 公衆	栄養学 ③	食品学 実習 ②	調理理論 ①	調理実習 ③
3年生	現代文 B	古典 B	現代社会	数学 A	体育	音楽 I	英語 III コミュニケーション	基礎	生活産業	社会と情報	講話・礼法	衛生学 ① 公衆	衛生学 ① 食品	食品衛生 実習 ①	衛生法規 ①	調理理論 ②	調理実習 ③	総合 調理実習 ③



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



昨年から

「クックラボ作品展」始まりました。

今年度は11月23日(金)、24日(土)です!

ピクルスが
かわいく
できました!



昨年の作品展より



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

順心HPを
ご覧ください



▲QRコードを
読み込んでください

