

《教育理念》

本校は、世界規模の広い視野を持ちつつ、地域社会の発展に力を注ぎ、調理を通して社会に幸福（喜びや心の豊かさ）を届けられる人材の育成を目的としています。そのため、専門的な知識の学習、学生一人ひとりの確かな技術の習得にとどまらず、最新の技術を学び「新しいことへチャレンジする」人材を育てます。

《ディプロマポリシー》

1. 日本の伝統的な食文化を継承し、さらにグローバル時代の食文化に対応できる能力を身につけている。
2. 産学連携を通し、社会課題に興味関心を持ち、解決に貢献することができる。
3. 安心安全な食を提供するための衛生管理の能力を身に付け、国民の健康の維持増進の一端を担う能力を身につけている。

《カリキュラムポリシー》

1. 包丁技術や料理等の基礎・基本を習得します。
2. 栄養や食文化、食品衛生等の知識を身につけます。
3. 先進地域での研修で、最新の技術を身につけます。
4. 接遇や IT 技術など調理製菓の業界に関わる知識を身につけます。
5. すべてのカリキュラムを通して、社会人育成（挨拶・返事・言葉使い・他者との協同）を実践します。

《アドミッションポリシー》

1. 調理の業界に興味を持ち、将来この分野で社会に貢献したい方
2. 調理に関し、自らの知識と技術を向上させたいという意欲を持っている方
3. 国家資格を取得するために努力できる方