

令和4年春開講予定



SUSTAINABLE
CULINARY COLLEGE

サステイナブル・カリナリー・カレッジ

食による魅力創造 スクール開講!

主催
福井県

2024年春の北陸新幹線福井・敦賀開業に向け、県内において「観光で稼ぐ」地域づくりを進めるため、令和4年度から都市圏で活躍するトップシェフら食の第一人者を講師に迎え、県内の料理人等を対象に食文化魅力スクールを開講いたします。



県内の
料理人等対象
**受講生
募集!**



学長ごあいさつ

学長
村田 吉弘 氏

京都 菊乃井 主人
特定非営利活動法人
日本料理アカデミー理事長

「食で稼ぐ」地域づくり

本講では、地域資源を活かした最新の調理技能やフードサービス等を学ぶことで、自己、顧客、地域のすべてに利益と高い満足度をもたらし、「食」による持続可能な地域社会の実現に貢献できる人材を育成することを旨として参ります。

C O U R S E 案内



美食探求コース

調理従事者や料理教室主宰者など、専門的知識や技術を有する方に、さらに広汎・深奥なノウハウを提供するカリキュラムです。



サービス技能向上コース

飲食店や宿泊施設におけるサービスレベルの向上を図るとともに、調理プロセス以外で顧客満足度を高めるためのスキルを身に付けていただくカリキュラムです。



フードビジネスコース

食にまつわるビジネスを高い視座で考察し、これからの時代の「あるべき飲食店・宿泊施設」を模索・探求する経営者・経営幹部の方向けのカリキュラムです。

運営・お問い合わせ

福井グルマンディーズ
事業協同組合

〒910-0006 福井県福井市中央3-9-21(合資会社開花亭内)
WEB <https://scc-fukui.jp> E-mail contact@scc-fukui.jp

0776-23-7414
(電話受付:平日11時~18時まで)