

(3)

教員の実績

専・兼	実績内容
専	西洋料理専門調理師資格取得、全国チェーンホテルの総料理長を経験
専	調理師免許取得後ホテルレストランにて勤務、専門学校勤務を経て中国料理専門調理師免許取得
専	調理師免許取得後、旅館等の調理部で勤務、日本料理専門調理免許取得
専	ホテル等でパティシエとして勤務後、1級菓子製造技能士取得
兼	日本ソムリエ協会認定ソムリエ取得、様々なカフェ・食堂等の立ち上げに携わる
兼	自家焙煎会社のバリスタを経て、焙煎責任者として勤務後独立
兼	洋菓子店主任を経験し、お菓子教室主催・行政の主催事業などの講師誘拐、講座などの講師も務める
兼	管理栄養士資格取得後、菓子製造業社にて衛生業務に従事
兼	ホテルベーカリーシェフを経て、独立開業、現在はベーカリー関連のコンサルティング業に従事
兼	J.C.Q.A.認定コーヒーインストラクター1級取得、自家焙煎会社に勤務し焙煎責任者として勤務経験あり
兼	東北六県の官公庁・企業・専門学校・短期大学等でコンピュータの研修講師を担当