三重から世界へ！

～世界で活躍する「食のプロフェッショナル」の育成と「グローバル・ブランド」の開発～

食のプロフェッショナルに必要な「５つの力」を育成

ローカルからグローバルに活躍する食のプロフェッショナルへ

世界で活躍
地域で活躍

経営力

企業

料理店・製菓店
食品会社　ホテル

「プロフェッショナル」の育成
- プロフェッショナルによる授業
- 料理・製菓研修
- コンクール挑戦
- 資格取得
- 研修施設運営
- 料理・製菓教室開催

商品開発力

「メイド・イン・三重」を使った商品開発
- 三重の食材を使った商品・レシピ開発
- プレゼンテーション
- IT利活用
- サービス品質の向上
- グローバル・ブランドの実現

三重県

県産食材の魅力発信
県産食材の海外発信
県産食材の磨き上げ
料理人を志す人材育成

グローバル力

専門学校
大学

グローバル教育
海外研修

海外インターンシップ
- 夏季休業中に実施
- 語学研修　海外の食文化の研究

海外の高校生との交流
- 開平餐飲學校と相互訪問
- 多気町国際交流協会
- 韓国調理科学高校　大田保健大学
- 「高校生国際料理コンクール」出場

コミュニケーション力

地域

多気町
ふるさと村

教育課程の確立
学習プログラムの作成
- 授業、シラバスの再検討
- インターンシップ
- グローバル力の育成
  英語科、地歴・公民科と連携
- 教育課程と関連付けた部活動

技術力