

生徒募集中

外国籍の方も OK !

※日本語能力検定 N2 程度の理解が可能な方



すし・和食の「個人指導」専門校

# Japan sushi college

## ジャパンすしカレッジ3つの特徴

### 1 短期集中・個別指導型でしっかり学べる

講師1名につき生徒4名までの少人数、個別指導制※1で、わからないこともその場ですぐ聞ける環境。そして、「なぜそうするのか？」という理論を基にした指導を行います。だから、一人ひとりが確実に調理技術を理解し、効率よく短期間で習得できるのです。

※1 座学講座は講義形式になる場合があります。

### 2 教え方に自信があります

ジャパンすしカレッジの講師陣は現場経験が豊富にあり、長年教育部門で研修を行っている実力派揃いです。

長年教えてきた経験から、分かりづらい部分を分かりやすく、「どこがポイントなのか」、「どうすればできるのか」を的確に伝えます。

### 3 外国籍の方にも分かりやすいオリジナルテキストを使用

市販のテキストは使わず、ジャパンすしカレッジオリジナルのテキストを使用。「なぜ?」「どうして?」を画像をふんだんに使用しているので、日本人はもちろん外国籍の方にも分かりやすく作られています。

復習をするときにとっても役に立つと評判です。

まずはお気軽にお問い合わせください!

東京メトロ日比谷線 築地駅より徒歩 1分



Japan Sushi College

ジャパンすしカレッジ事務局 担当：姉崎

(株)和食人材プラットフォーム内)

03-6264-0043 contact@washoku-jinzai.co.jp

東京都中央区築地 3-7-2 築地スカイビル 3階



# 技術習得の「なぜ？」に応える 理論に基づく個別型指導

本講座スタンダードコース 298,000 円（税込・材料費込）

上記以外の費用はかかりません。

※ご希望者のみ シューズ・庖丁の購入は可能です。

## ◆即戦力のための実践カリキュラム◆

現場に合わせた、即戦力のスキルを学ぶ濃密なカリキュラム。「なぜうまくいくのか？」「なぜうまくいかないのか？」という理論を個人指導で学び、短期間で技術習得を可能にします。

全 24 講座（72 時間）で、江戸前寿司の基礎学（握り、切り付け、魚の 3 枚卸しなど）を学びます。

科目		区分	時間数	
知識教育	衛生学	座学	6	9
	栄養学	座学	1	
	食文化概論	座学	2	
技術教育	調理の基礎	実習	3	54
	日本料理技術	実習	6	
	すし技術	実習	45	
接客教育	接客の基礎	実習	3	3
その他	考査	—	6	6
合計			72	



オリジナルテキスト

※座学は講義形式です。

## ★さらに学びたい方へ★

目的に合わせた上級コースをご用意 各 108,000 円（税込・材料費込）

- ・江戸前鮨上級コース 全 8 講座（24 時間） 寿司専門店を目指す方へ～江戸前の手仕事を学びます。
- ・日本料理基礎コース 全 8 講座（24 時間） 寿司割烹や和食店を目指す方へ～煮・焼・揚・蒸など日本料理の基礎を学びます。

## スケジュールはあなた次第！

「夜の時間を活用したい」「休日に集中して学びたい」…人によって、空いている日や活用したいシーンはさまざま。あなたのライフスタイルや計画、スケジュールの都合に合わせて、平日昼・夜・土曜日の 3 つの講座スケジュールからお選びいただけます。

平日昼間なら約 3 週間で修了します。

### ★習う目的は人それぞれ★ ～こんな方々が修了しています～

H 様（男性）：ご自身でワイナリーとレストランを経営する会社のオーナー様。

和食に合うワインを提供するために受講。「今後は、ワイナリー内のお店でイタリアンと和食を提供予定。海外進出も視野に入れていきます。」

S 様（女性）：お料理をすることが趣味の方。

作った料理をお友達や家族においしく食べてもらうことが大好きで、ご自分のスキルをアップさせて、もっとみなさんに喜んでもらいたいと思い受講。「短期間で、基礎が学べるので、仕事をしながら受講できたのがよかった。」

R 様（男性）：外国籍の方で現在はお寿司屋さんで勉強中。「日本料理は難しいがとてもいい勉強になった。帰国後に店舗で役立てたいし、後輩にも教えたいと思う。」

まずは、お気軽にお問い合わせください。