

2020年4月 佳松苑グループセントラルキッチン内にて アウルキッチンアカデミー始動！

【アカデミー創設に至った経緯】

2013年「日本人の伝統的食文化」として「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。ところが「和食を極める」その道のりは険しく、また昔からの教育方法「技は盗んで覚える」など現代の若者が望む指導方法とのミスマッチがおこっています。その結果、洋食と比較すると殊にこの伝統文化である和食の継承者が不足しています。私たち、佳松苑グループでも長年和食の職人不足に悩まされてきました。そこで、指導方法、教育過程をわかりやすくし、仕事を通じて体系的に学べる場所を作り、職人の育成に努めたいと考えこのアカデミーを創設することといたしました。専門学校とは違い、学費を払うのではなく、社会人として収入を得ながら学ぶということは責任も生じますし、簡単なことではないと思いますが、ぜひ1人でも多くの方に挑戦していただき、和食の職人、かっこいい花板さんを目指していただきたいと思います。
(株)アウルコーポレーション 代表取締役 沖田真奈美

- 随時入社可能
- 書類審査・面接あり
- 月に数回の座学
- 寮完備！（有料）
- 随時見学可
- 男女年齢問わず

収入を得ながら

国家資格取得を目指す！

【カリキュラム(予定)】

1年目・2年目

2年間で一般的な基本知識を身に着けます。
魚処理の仕方、保存方法、包丁の使い方、出汁巻きや魚の作り方、大根の桂むきなどの練習もします

2年の実務経験後、調理師試験受験

3年目からは専門的な技術の習得をめざし更に経験を積みます。
そして花板さんを目指します！

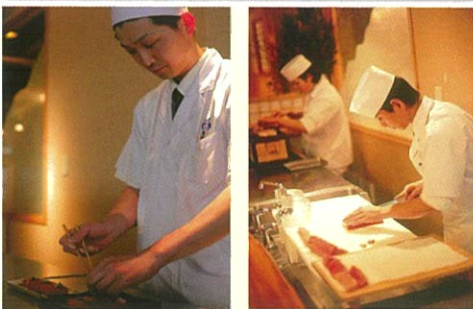
洋食部門、おもてなしアカデミーも
随時オープン予定！

目指せ！花板さん



【調理師免許取得までの最短ルート】

2020.4月 入学
2021.3月 昇級テスト
2021.4月 2年次プログラム開始
2022.7月 調理師試験



【アカデミー所在地】

〒629-3241 京都府京丹後市網野町木津247 佳松苑 隣

【問い合わせ先】

(株)アウルコーポレーション
人事総務部/吉田 TEL:0772-74-9018



【アウルキッチンアカデミー
岡田佳明校長から一言】

みなさん、お料理はとても楽しいものです。
自分が作った料理で家族、友人、お客様に喜んでもらえる、一番身近な誰でも始められるものだと思います。
ぜひ始めてみましょう！
皆さんの入社をお待ちしております。