



2010

NSIAノースショア料理・ホスピタリティー専門学校

Diploma in International Culinary Arts Level 5

カリナーアーツ総合調理師資格コース・レベル5

開始日(2010年) :	2月1日 / 4月19日 / 7月12日 / 9月27日 / 11月29日
期間:	2年間(80週間)
授業時間:	①午前コース 8:30~12:30 ②午後コース 13:00~17:00 ※どちらかお選びください
学費 (インターナショナル スチューデント):	年間費用・・・NZ\$17000(1年目) NZ\$ 12500 (2年目) 入学金及び諸経費・・・NZ\$2000(1年目) NZ\$ 1000 (2年目) ※年間費用に材料費、ユニフォーム費などが含まれております。
学費 (NZ永住権又は市民 権 保持者):	年間費用・・・NZ\$ 8500(1年目) NZ\$ 9500 (2年目) 入学金及び諸経費・・・NZ\$2000(1年目) NZ\$ 1000(2年目) ※年間費用に材料費、ユニフォーム費などが含まれております。
入学資格:	アカデミックIELTSのスコア5.0又はそれ以上(当校による入学面接試験があります。)/17歳以上
コース内容:	卒業後には、伝統的な手法を用いた料理方法はもちろん、斬新な創作料理など「食」に関するあらゆる知識・科学・アートを駆使し、 又、多種多様な世界中の料理に精通し、オリジナルレシピやメニュー開発を行うよう事ができるようになります。
コース終了後の 取得資格:	<ul style="list-style-type: none"> •NSIA Diploma in Hospitality Management Level 5 【Rice and Pasta】【Patisserie Strand】 •Diploma in International Culinary Arts Level 5 •Food Hygiene Certificate
卒業後・将来の就職 先:	シェフ/キッチンマネージャー/メニューコンサルタント/食品技術者/ペストリーシェフ/シェフマネージャー/レストランコンサルタント/オーナーシェフ(レストラン経営者兼シェフ)

カリキュラム 1年目	カリキュラム 2年目
1学期目: 基本調理 1--- 講義(食品衛生法、ワークスキル etc.) 2学期目: 基本調理 2--- 実技1(基本調理) 3学期目: 応用調理 1--- 実技2(一般調理) 4学期目: 応用調理 2--- 実技3 パティシエ (デザート、ケーキメイキング、 ペイストリー、ベイキング)	1学期目: 応用調理 3 --- 実技3 メインコース (メイン料理調理、複合調理) 2学期目: 総合調理 1 --- 国内外の料理、料理の話題、システム 3学期目: 総合調理 2 --- 栄養、栄養管理 4学期目: 総合調理 3 --- メニュー、キッチンデザイン、制作

Email: info@amicalenz.com

Phone/Fax: 64 9 478 8330

AmicaleNZ: P.O.Box 35 940 Browns Bay,
Auckland, New Zealand