

(3)

教員の業績

専・兼	実績内容
専	専門調理師(西洋料理)大型ホテルチェーンで総料理長を務める
専	専門調理師(中華料理)、国内・海外のホテルでも就業実績あり
専	製菓衛生士、ホテル等でパティシエとして勤務、菓子製造技能士
専	専門調理師(日本料理)として国内のホテルでも勤務実績あり
兼	管理栄養士、食品衛生管理者、食品衛生監視員、大学教授
兼	管理栄養士、菓子製造業にて衛生業務に就業
兼	日本ソムリエ協会認定ソムリエ、様々な施設の立ち上げに携わる
兼	専門学校講師を経て、ホテル・レストラン勤務パティシエ
兼	ホテルベーカリーシェフを経てベーカリーオーナーシェフ
兼	店舗をメインとしたデザイン会社を経て、フリーのデザイナーとして活躍