

ちょうりし 調理師



ほうほう りょうり ざいりょう みりょく ひ だ
さまざまな方法で料理の材料の魅力を引き出し、
りょうり ていぎょう しごと
おいしい料理を提供する仕事

ちょうりし しごと 調理師の仕事

しごと みりょく 仕事の魅力

じぶん つく りょうり きやく よろこ
自分が作った料理でお客さんを喜ばせることができます。
いわ とぎ みせ しよくじ ひと おお
お祝いをする時に店で食事をする人が多いので
ひとしあわ てつだ
人の幸せをお手伝いできるという、やりがいがあります。

ひと む こんな人に向いている

た りょうり つく す ひと
食べることや料理を作ることが好きな人
ざいりょう く あ あたら りょうり う そうぞうりょく ひと
材料の組み合わせで新しい料理が生まれるので、創造力のある人

ちょうりし 調理師になるためには

ちょうりし しかく しやく
調理師の資格を取得します。

- ちょうり せんもんがっこう たんだい だいがく まな そつぎょう しかく しやく
①調理の専門学校・短大・大学で学び、卒業して資格を取得
いんしよくてん ねんいじょう ちょうりけいけん あと
②飲食店などで2年以上の調理経験をした後、
ちょうりししけん う しかく しやく
調理師試験を受けて資格を取得



かつやく せんばい
活躍する先輩たち



あいであ い りょうり
アイデアを生かした料理

いっばんしやだんほうじん
一般社団法人
しずおかけんちょうりしきょうかい
静岡県調理師協会
かいちょう すずきひろゆき
会長 鈴木啓之さんに
はなし き
話を聞きました。



がいこくじん かつやく 外国人も活躍できますか？

いま りょうり こっぎょう にほん きまがま くに ちょうりし
今は料理に国境がなくなってきていて、日本でも様々な国の調理師が
みせ ひら こまや わしよく ひろ がいこくじん
お店を開いています。故郷で和食を広めようという外国人もいます。

しゅうしよくさき かつやく ぼしよ 就職先や活躍できる場所はどこですか？

いんしよくてん ほてる すーぱーまーけっと びやういんしよくひんがししゅ はぼひろ
飲食店やホテル、スーパーマーケット、病院、食品会社など幅広くあります。
けいけん つ じぶん みせ ち
経験を積み、自分の店を持つこともできます。

いま 今からできることはありますか？

ざいりょう しゅるい あじ し だいじ
材料の種類や味などを知ることが大事です。
か もの い いえ りょうり てつだ やく た
買い物に行ったり、家で料理の手伝いをするのが役に立ちます。

Message

ちょうりしめんきょ いんしよくてん はたら
調理師免許がなくても飲食店で働くことは
しやく しよくひん
できますが、資格を持っていると、食品の
えいようめん えいせいめん ちしき い かつやく
栄養面や衛生面などの知識を生かして活躍
きょうふ たか こくせき がく
できます。給与も高くなります。国籍や学
れき かんげい しかく と ちょうりし
歴に関係なく、資格を取れば調理師になれ
ちょうせん
ます。ぜひ挑戦してください。



しごと
この仕事に
きょうみ
興味をもったら

いっばんしやだんほうじん
一般社団法人

しずおかけんちょうりしきょうかい
静岡県調理師協会