

カフェビジネス科 3つのポリシー

ディプロマポリシー

カフェビジネス科は、「カフェの業界で店舗運営からメニュー開発・経営までを担うとともに、流行を発信できる人材を養成する」ことを養成目的としているため、カフェスタッフ・バリスタとして働く上で必要な下記の技術・知識・社会人基礎力を有した者に修了書を授与します。

1. 現場で求められる運営の基本的な流れを理解し、社会人基礎力をしっかりと身に付け業界で長く続けていくことでできる人間力を身につけた者。
2. ドリンク・スイーツ・フード・パン実習などの幅広い実習で身につけ、技術・知識を活かし商品の発想・提案する力を身につけた者。
3. 店舗実習を通して、企業とコラボレーションして商品開発の知識・技術を身につけた者。

カリキュラムポリシー

ディプロマポリシーと「建学の理念」に基づいた「専門職業教育」と「キャリア教育」を体系的に一体化した「職業人教育」を提供します。

そのプログラムの柱を以下に示します。

1. 7つの基本行動を習慣にし、基本的なコーヒーについての専門知識・技術とカフェスタッフに必要なフード・スイーツ・製パンの基本技術を習得する。
2. 実習授業を通じて、技術・知識を高め、カフェスタッフ・バリスタとしての専門性を高める。
3. 幅広い実習で身につけた技術・知識を活かし商品の発想・提案につなげていく。
4. 現場で求められる運営の基本的な流れを理解し、社会人基礎力をしっかりと身に付けた業界で永く続けていくことができる人間力を身につける。

アドミッションポリシー

カフェビジネス科は将来パティシエ・シェフ・カフェスタッフ・バリスタとして活躍したいという意欲（やる気）と夢の実現にむけて「チャレンジ精神」を持つ方を求めています。それらを元に食業界において永く活躍する事を希望すると共に、人と接する上で問題なくコミュニケーションを図る事が出来る以下のような 入学者を受け入れます。

1. 技術者として目標を達成するための努力ができる人
2. バリスタ・カフェ分野の学びに取り組む基礎学力と技術向上に必要な好奇心を持つ人
3. 基本的なコミュニケーション能力を持つ人