

レコールバンタン・キャリアカレッジの特長

1 週1日で学べるから、仕事や家庭と両立して通学が可能

週1日/短時間から学べる受講スタイルなので、社会人や自営業・主婦の方もライフスタイルを大きく変えることなく通学との両立が可能です。また、開講曜日が複数あるコースでは、振替受講が可能なので、急なスケジュールが入りやすい方でも安心して通学頂くことができます。(校舎により振替制度が異なります。詳細は東京校・大阪校にお問い合わせください。)

2 短期集中・業界レベルの実践授業により、最短距離で目標を実現する

3ヶ月~1年(12ヶ月)まで、皆様の目的に合わせて選択できる全8コースをご用意しています。

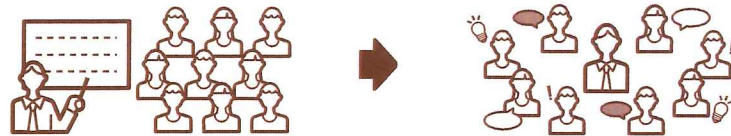
コースラインナップ

- カフェコース
- コーヒーロースト&ドリップ/JBAバリスタライセンスコース
- ピストロ&バルコース
- ベーカリーコース
- スイーツコース
- フードスタイリスト&ライターコース



教育手法/アクティブ・ラーニング手法

一方的な講義による知識や技術の習得だけでなく、受講生が主体的・能動的に考えて学べる環境



映像教材[Vantan FLIP CHANNEL]を活用した反転授業

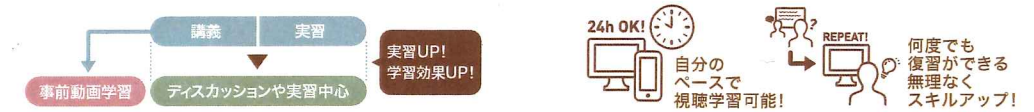
独自の映像教材で学習の質を高めます

バンタン独自の映像教材を用い、事前に基礎学習をすることが可能です。基礎学習を事前に行う事により、授業内ではスキルの習得だけでなく、質疑やディスカッションや実習に多くの時間がさかれ、学習効果をより一層高めます。



実際の授業が効率的に! 学習効果が深まります!

映像教材は授業後の復習にも役立ち、基礎を繰り返し学習することで効率的にスキルアップできます。



※映像教材「Vantan FLIP CHANNEL」はバンタン在校生限定で24時間、PCやスマートフォンで視聴する事が可能。ご自宅だけでなく各校舎のPC/Wi-Fi環境でも視聴可能です。

3 充実の環境・設備で学び、「一人一製品」の本格的な技術を習得する

実際の現場で使われる厨房設備を完備し、一人ひとりがすべての工程を自分でおこなうことで確かな技術を習得できます。



代官山・恵比寿・心齋橋

食文化の発信地で
最新の食を学べる



キッチン設備

一人一台、プロと同じ現場の
環境で学ぶ



最新の設備

エスプレッソマシン、焙煎機など
最新の設備を完備

4 現役プロ講師から、即戦力となる最先端の知識・技術を学ぶ

全授業にプロ講師をキャスト。フードコンサルタント、シェフ、バリスタ、ブーランジェ、パティシエ、フードコーディネーターからリアルな現場でのノウハウと、商品レベルの技術力を身につけることができます。



伝統・最新の「味と技」

普遍的な技術をベースに
旬のスタイルを学ぶ



パーソナルアドバイス

味、技術に関して
個別チェック&アドバイス



レシピ・現場のノウハウ

プロの長年の経験と、最新のトレンドが
織り込まれたカリキュラム

5 実習授業中心のカリキュラム

たくさん「作る」ことで、美味しく「作る」感性と、正確に「作る」技術が磨かれます。



ノウハウをインプット

理論と技術を
バランスよく習得



反復トレーニング

繰り返すことで
確実に技術を定着させる



オペレーショントレーニング

作業工程の組み立てから
サービス提供の動きを学ぶ