

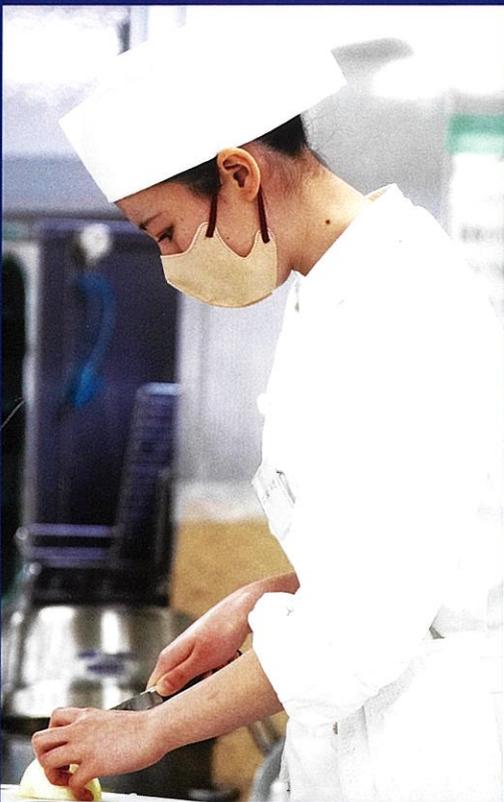
富山県立雄峰高等学校専攻科

Ecole de cuisine Yuho prefectoral toyama

調理師養成課程



2023



高校卒業資格があればあなたも調理師をめざせます！

調理師養成課程

高卒者対象

2年間で卒業と同時に調理師

Point 1

魅力あふれる授業

富山県内のホテル・名店のシェフ、料理長など40名を超える一流の講師陣が直接指導します。

- パレプラン高志会館
- ホテルグランテラス富山
- 富山電気ビルディング
- ANA クラウンプラザホテル富山
- オークス
- とやま自遊館
- 呉羽ハイツ
- 他の料理長等



日本料理 (揚げ物)



中国料理 (点心)



中国料理



西洋料理



洋菓子



和菓子

■午前部・午後部の2コース

時間割例

午前部	月		火		水		木		金		午後部
	1年	2年	1年	2年	1年	2年	1年	2年	1年	2年	
8:35 I		食品と栄養A	食品と栄養A		調論と食文①			食品と栄養B	調論と食文④	調理師と社会	13:10 I
9:25											14:00
9:35 II	(日本料理)調理実習	食品と栄養A	食品の安全と衛生	(日本料理)総合調理技術実習	調論と食文②	(中国料理)調理実習	(西洋料理)調理実習	食品の安全と衛生	調理師と社会	調論と食文B	14:10 II
10:25											15:00
10:35 III		食品の安全と衛生	食品と栄養B		調論と食文③			食品の安全と衛生	食生活と健康	食生活と健康	15:10 III
11:25											16:00
11:35 IV	プロ調理基礎演習	自主練習など	自主練習など	自主練習など	自主練習など	自主練習など	自主練習など	調論と食文A	食品の安全と衛生	食生活と健康	16:10 IV
12:25											17:00

※ 調理実習日は30分前に集合し、準備をする。

Point 2

プロ仕様の施設&設備で高い技術を学ぶ



西洋料理



日本料理



寿司実習

てどんなところ？

格取得

県内唯一の公立調理師養成施設

Point
3

安心して学べる学費

年間約 **290,000円**

- 実習費、教科書代、諸会費等全て含む。
- 修学支援制度・授業料減免制度あり。

専門学校1年間の学費は約1,200,000円。

Point
4

同じ目的をもつ仲間と技術・知識・人間力を育む

※内容等変更することがあります。

4月	5月	6月	7月	8月	9月
入学式 オリエンテーション 健康診断	特別講話 見極め試験		就職セミナー 前期末試験 レストラン・ホテル実習 (2年)	体験入学	テーブルマナー西洋(1年) 金沢研修(2年) 海外研修旅行(隔年)



特別講話



海外研修旅行(フランス)



夏休み

金沢研修
(テーブルマナー日本)

10月	11月	12月	1月	2月	3月
後期始業	学園祭・フレンチレストラン グルメピック地区予選	冬休み	技術考査(2年)	学年末試験 調理技術発表会 グルメピック本選	卒業式 テーブルマナー中国(1年) 終業式



校外学習(テーブルマナー研修)



学園祭フレンチレストラン



調理技術発表会

在校生の声

僕は一度社会人を経験後、料理を専門的に学びたいと思い、専攻科に入学しました。

座学や実習で学びを深める中で、知識や技術が向上しただけでなく、料理をすることがより楽しいと思うようになりました。

また、僕は午前部なので、午前中は学校生活、午後からは講師に来ていただいている先生の事業所でアルバイトをしています。学校で勉強しながら、現場でも経験を積むことができることは専攻科の大きな魅力の1つだと思います。

将来、立派な料理人になれるよう今後も努力を続けていきたいです。
(2年)

私は幼い頃から、料理を作ることが好きで、自分の作った料理で、人に笑顔を届けられるような調理師になりたいと思い入学しました。

実習では一流のシェフの方々に細かく指導していただき、調理を基礎から勉強できます。また、調理をする上で大切な衛生面も実習だけでなく座学でもしっかり学んでいます。

授業は半日で終わるので、空き時間は、アルバイトをすることで学校以外でも調理の技術を高められます。在学中は実習や座学を真剣に取り組み、食で笑顔を届けられる調理師になれるように、これからも努力したいと思います。

(1年)

私は専攻科を選ぶ

いろいろ選択肢はあるけれど



料理長 田中逸平氏 (右) と本人 (左)



卒業生より

今は地元の食材を生かした料理を作るという目標を胸に日々頑張っています。
 在学中は、座学や実習を通し幅広い分野の基本的な知識や技術を身に付けることができました。特に実習では、師範の作業を間近で見学することができるため、実践的かつ効率的な現場の雰囲気を感じながら自分の作業に取り組むことができました。また、「食の安全性」を確保するため、衛生管理の意識を徹底した中で調理を行うので、どのような場面においても安心して食べることができる料理を作ることができるようになりました。

就職してからは新しく身に付けることばかりで大変ですが、それ以上に任せてもらえる仕事が増え、初めて見る食材に出会い、それを調理することがとても楽しいです。これからも、向上心を持って料理を作り続けていきたいです。

リバーリトリート雅楽俱
 R3 年度卒業生 本多 乃愛

■主な就職先 (R3、R4 年度卒業生) 順不同

●就職			
医療法人社団 月岡	いずみ苑	うちくるLABO	宇奈月延対寺荘
越州	オークス	株式会社ファイブワン	川田病院
西能病院	シーフード北陸	常願寺病院	千里山荘
東洋食品北陸事業部	富山エクセルホテル東急	富山中央青果	トラットリア・シチリアーナ・ドンチッチョ
日本海給食	フルタフーズ	豊佳苑	ホテル雅叙園東京
ホテルグランテラス富山	ホテルJALシティ富山	メフォス東日本 北陸事業部	有限会社 水文
リバーリトリート雅楽俱			
●進学			
富山短期大学 食物栄養学科			



安心して学べる学費(R5年)

		1 年	2 年
入 学 料		5, 6 5 0 円	
教科書代・厨房着・包丁一式ほか		7 2, 5 6 3 円	
授 業 料 (年額)		1 1 8, 8 0 0 円	1 1 8, 8 0 0 円
諸会費 (年額)	振 興 会 費	1 7, 0 0 0 円	1 7, 0 0 0 円
	ク ラ ス 費 (2年 同窓会費含む)	1 7, 0 0 0 円	2 6, 0 0 0 円
	調 理 実 習 費	6 0, 0 0 0 円	1 2 0, 0 0 0 円
	生 徒 会 費	1, 2 0 0 円	1, 2 0 0 円
合 計		2 9 2, 2 1 3 円	2 8 3, 0 0 0 円

※ これ以外にかかる費用は、調理器具の購入で20,000円ほど
(中華鍋、オムレット用フライパン、卵焼き器、さら、骨抜き、砥石)

午前部 8:35~12:25

学校

高校までの
慣れた時間帯で
学習できる!

調理実習 2日
座学 3日
調理技術も知識も
バッチリ!!



あなたの ライフスタイルに合わせて

午前部
午後部

選べます!!

実践を兼ねた
アルバイトで
スキルアップ!!



午後はしっかり
自分の時間を確保♪



明日に備えて
リフレッシュ



午前は自分の時間を
趣味や家事に活用。



“ピークタイム”は
モーニングやランチで
スキルアップ!

午後部 13:10~17:00

学校

時間をマネジメント
しやすい午後部。



ランチとディナーの間
“アイドルタイム”を
使って効率的に学習!

習ったことを現場で
すぐに生かせる!



午後からの登校だから
ディナータイムは
実践でしつかり勉強!!

