

# 富山県立雄峰高等学校専攻科 2024 調理師養成課程



高校卒業資格があれば  
調理師免許取得を目指せます！



# 調理師免許について

食品や栄養、衛生の知識や調理の技術を有することを証明できる国家資格です。

「調理師」の名を用いて仕事をするには必要な資格となります。

専攻科では、高校卒業資格がある方を対象に2年間で卒業と同時に調理師資格を取得することができます。



日本、西洋、中国、すべての調理を実践的に学ぶ

## 年間スケジュール

4月

5月

6月

7月

8月

9月

夏休み



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)  
●学年末考査

●調理技術発表会(2年)  
●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

## 在校生の声

夢と希望をもって1年前に入学した僕たちは、先生方の丁寧な指導や厳しい指導の中で興味関心を高めることはもちろん、少しづつ技術が向上しています。現場での様子を聞きながら、一流の講師の方から事細かな指導で、これまで受け身が多かった実習も主体的に取り組むことができ、段取りを大切に助け合って取り組むことができるようになりました。現地実習や海外研修などを通じて、さらに技術の向上や現場ですぐに使える心構えなどを学ぶことで、自分たちの成長していくことを楽しみにしています。  
半日のプログラムなので、バイトや実習の復習などをしやすく、より実践的な学びの場とすることができます。

(2年)

私は、将来自分の店を開くことを目標に専攻科に入学しました。座学で調理や衛生に関する知識を学習し、実習の日に実践することで学びを深めています。先生方は全員が専門的な知識や技術をもつプロフェッショナルです。確かな経験に基づいて直接指導していただけるのは、大きく成長できる機会だと思います。ここでの学びは、人生の貴重な財産になるとを考えています。

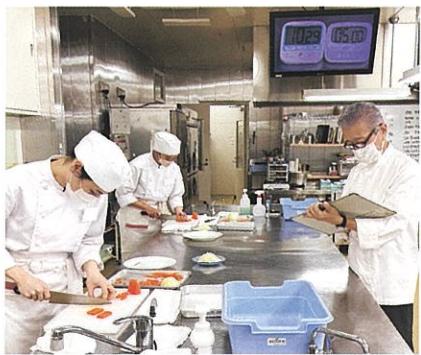
私は料理が好きですが、得意ではありません。しかし、初めての実習で、講師の先生が「自分も最初は下手だった。何度も失敗して、繰り返し練習したからできるようになった。」とおっしゃいました。私も将来、先生のような立派な料理人になれるよう、たくさん練習し、すてきな店を開くことができるよう努力したいです。

(1年)

# 選ばれる専攻科、8つの特色

## 1 / 基礎・基本の徹底指導

和・洋・中、各料理の基本技術を「実技試験」を通して徹底チェック。どの分野に進んでも対応できる知識と技術を身につけます。基礎を積み重ねることで将来の進路も広がります。



## 4 / 安心して学べる学費

年間の学費は実習費、教科書代、諸々会費等全て含み、約300,000円。条件を満たせば、就学支援制度や授業料減免制度も利用できます。



## 7 / 午前部・午後部の半日制

午前部・午後部の半日制のため、ライフスタイルに合わせて学ぶことができます。

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

※ 行事によっては1日授業等もある。

## 2 / 一流の講師陣によるきめ細やかな指導

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。

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



## 3 / プロ仕様の施設&設備

ホテルの厨房に匹敵する調理室を設置しており、現場で役立つ実践力を養います。「これもできる・知っている・やったことがある」という確かな自信とプロフェッショナルなスキルを育みます。



## 5 / 県内唯一の公立調理師養成施設

通学に便利な、富山駅近くに立地している校舎。全国でも珍しい公立の調理師養成施設です。



## 8 / 新鮮で多様な食材を使用

実習では、市場や専門店から仕入れた食材を数多く使用します。普段見慣れない食材に出会う機会が多く、食材に関する知識を身につけることができます。



# 私は専攻科を選ぶ

いろいろ選択肢はあるけれど



調理部長 兼 総括料理長 加藤允人氏(左)と本人(右)



## 卒業生より

在学中は座学や実習を通して、基本的な知識や技術を身につけることができました。実習では、師範の技術を間近で見学することができ、少しでも疑問に思ったところは丁寧に教えてくださいました。実際に働いているシェフが教えてくださるため、衛生面や効率的な現場の雰囲気を知ることができます。また、座学では、様々な食材や衛生まで詳しく知ることができ、将来に役に立つことばかりです。

現在はホテルの中の料亭で仕事をさせていただいている。地元では見たことのない食材や技術に日々刺激を受けながら努力しています。これからも新しいことに挑戦しつづけ、成長していきたいと思います。

株式会社目黒雅叙園 ホテル雅叙園東京  
R4年度卒業生 片田珠緒

## ■主な就職先（R4、R5年度卒業生）順不同

### ●就職

医療法人社団 月岡	魚国総本社 北陸支社	越州	オーパス
五万石	西能病院	常願寺病院	立山黒部貫光
千里山荘	富山エクセルホテル東急	とやま自遊館	富山電気ビルディング株式会社
南国酒家本店	肉の立山	日本海給食	トラットリア・シチリアーナ・ドンチッチョ
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
ホテルニューオータニ高岡	メフォス東日本北陸事業部	有限会社ARP	有限会社 水文
ラ・ロカンドラ・デル・ピットーレ環水公園			

### ●進学

富山短期大学 食物栄養学科



雄峰高校専攻科調理師養成課程 公式 Instagram



富山県立雄峰高等学校

〒930-0009

富山県富山市神通町二丁目12番20号

TEL. 076-441-5167 FAX. 076-443-1695

URL. <http://www.yuho-h.tym.ed.jp/>

## 安心して学べる学費(R6年度)

	1年	2年
入 学 料	5, 650円	
教科書代・厨務着・包丁一式ほか	77, 700円	
授 業 料(年額)	118, 800円	118, 800円
諸会費(年額)		
振興会費	17, 000円	17, 000円
クラスマート (2年 同窓会費含む)	17, 100円	30, 000円
調理実習費	60, 000円	120, 000円
生徒会費	1, 200円	1, 200円
合 計	297, 450円	287, 000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、オムレツ用フライパン、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  
パツチリ!!

実践を兼ねた  
アルバイトで  
スキルアップ!!

# あなたの ライフスタイルに合わせて

**午前部 選べます!!**

**午前部 8:35~12:25**

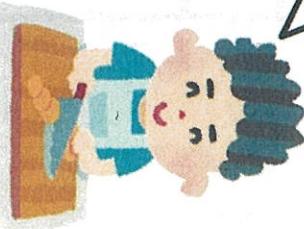
## 学校

時間をマネジメント  
しやすい午後部。

“ピークタイム”は  
モーニングやランチで  
スキルアップ!

調理実習で学んだことを家  
でじっくり復習・練習!

午後はしっかり  
自分の時間を確保♪



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  
実践でしっかり勉強!!



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!