

県内唯一

の公立調理師養成施設

高校卒業資格があれば
調理師免許取得を目指せます



富山県立雄峰高等学校

専攻科 調理師養成課程 2025

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。



調理実習(西洋料理)



中国料理(伊勢海老のクリーム煮)



西洋料理(牛肉の赤ワイン煮)



製菓(シュウクリーム)



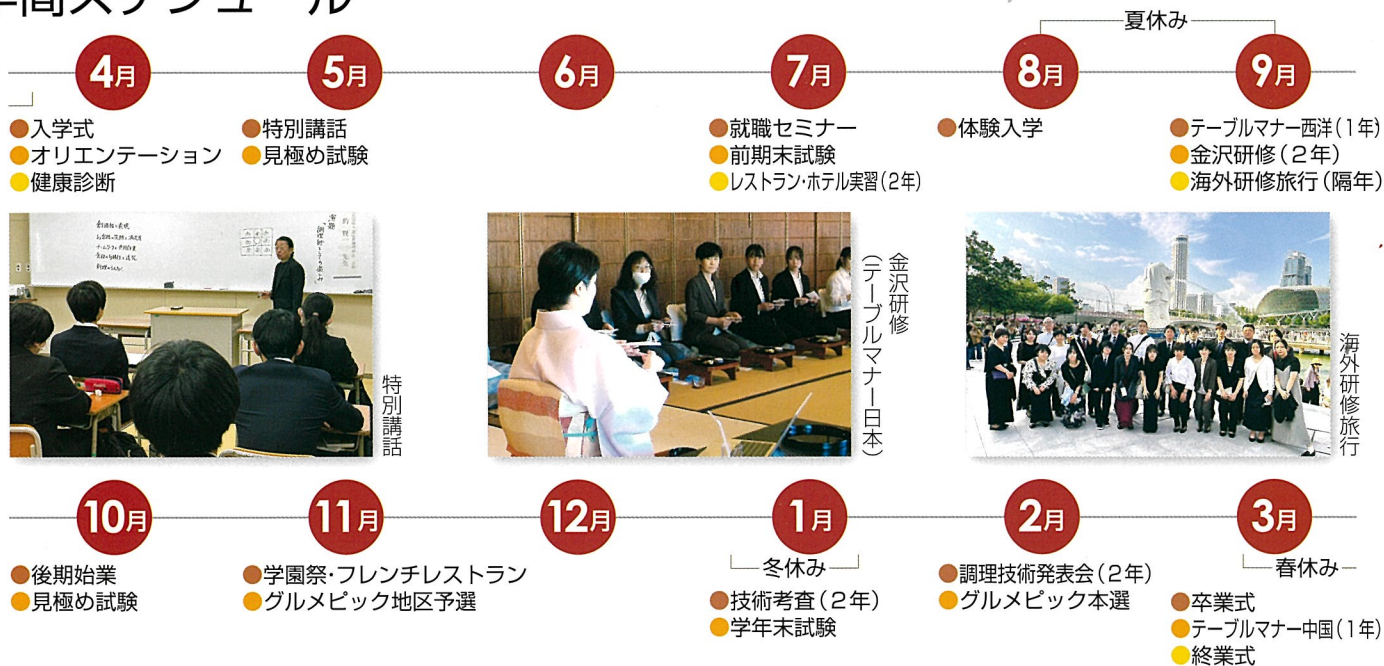
寿司(にぎり寿司)



日本料理(鯛の姿造り)

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



特別講話



金沢研修
(テーブルマナー日本)



海外研修旅行

在校生の声

専攻科に入学して、期待と不安な気持ちの中、最初は慣れず授業や実技試験では苦戦して悩んだこともたくさんありました。ですが、先生方の支えや指導のおかげで、知識や技術を少しずつ身につけながら学び、努力を続けています。同じ実習班のみんなとも協力し、声を掛け合いながら余裕を持って実習に取り組めるようになりました。また、一流の講師の先生方が、丁寧に直接指導してくださることは貴重な経験であるため、1回1回の実習に真剣に向き合っています。

専攻科では、調理の基礎からしっかり学ぶことができ、午前部・午後部を選択する半日授業なので、空き時間にアルバイトで実際に現場経験を積んだり、授業の予習復習をしたりして、充実した学生生活を送っています。

私が調理師を志したのは、食に関わる仕事がしたいと思った時、専門的な知識や技術があれば、より就職先の幅が広がると感じたからです。専攻科では、日本、西洋、中国料理を中心に寿司や蕎麦、洋菓子や和菓子などの実習もあります。富山県内一流の講師の先生方が、直接指導してくださるのもとても魅力的です。実技試験では毎回緊張して練習通りにはいきませんが、一つ一つの課題に向き合い、全力で取り組むので達成感もあります。日々の成長が感じられるのも嬉しいことです。マナー研修や海外研修もあるので、調理師になるための視野も広げることができ、学校生活はとても充実しています。先生方も親身になってくださり、同じ目標を持つ仲間がいることでとても心強いです。

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。



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



3 プロ仕様の施設&設備

ホテルの厨房に匹敵する調理実習室を設置しており、現場で役立つ実践力を養います。「これでもできる・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。



4 同じ目標をもつ仲間と知識・技術・人間力を育む

高等学校新卒者から社会人まで幅広い年齢層が集い、共に学びを深めます。一人ひとりがそれぞれの夢を見据え、仲間と切磋琢磨できる環境が、専攻科にはあります。



5 安心して学べる学費

年間の学費は実習費、教科書代、諸会費等全て含み、約 310,000 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。



6 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。



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	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	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日授業もある。

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も多く、食材に関する知識を身につけることができます。



いろいろ選択肢はあるけれど 私は専攻科を選ぶ



店長 高橋佑奈さん(左)と本人(右)



吉沢さん

卒業生より

私は現在イタリア料理のお店に勤めています。来店いただいたお客様一人ひとりに満足していただけるよう、調理接客を頑張っています。

専攻科在学中、講義では様々な食材の特性、栄養価、衛生管理など幅広く勉強しました。実習では、全員が日本・西洋・中国料理の包丁や食材の扱い方、調理の基礎を2年間通して実践的に学ぶことができました。

就職してからは新しく身に付けることも多く大変ですが、それ以上に自分に仕事を任せてもらう喜びとお客さんから「美味しかった。また来るね!」と言ってもらえることに日々やりがいを感じています。これからもより多くの人に感動と笑顔を届けられる、そんな調理師を目指して頑張っていきます。

ラ・ロカンダ・デル・ピットーレ環水公園
R5年度卒業生 吉沢心那

■主な就職先（R5、R6年度卒業生）順不同

●就職

魚国総本社 北陸支社
大衆酒場ブラザー
富山赤十字病院
肉の立山
有限会社ARP
立山黒部貫光
とやま自遊館
南国酒家

ホテルグランミラージュ
越州
五万石
千里山荘
ホテルニューオータニ高岡
株式会社 うちくるLABO
社会福祉法人 相幸福社会
メフォス東日本北陸事業部

富山電気ビルディング株式会社
ドルフィン・ワークス株式会社 つるぎ恋月
ラ・ロカンダ・デル・ピットーレ環水公園
株式会社ザ・キャピトルホテル東急
ANAクラウンプラザホテル富山
株式会社ジェイアール西日本ホテル開発



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(R7年度)

		1 年	2 年
入 学 料		5, 650円	
教科書代・厨房着・包丁一式ほか		79, 810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 費 (2年 同窓会費含む)	17, 100円	35, 100円
	調 理 実 習 費	70, 000円	120, 000円
	生 徒 会 費	1, 200円	1, 200円
合 計		309, 560円	292, 100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
バッチリ!!

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♪

調理実習で学んだことを家
でじっくり復習・練習!

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!!

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!