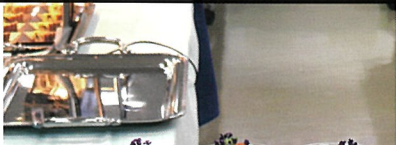


富山県立雄峰高等学校

2026

専攻科調理師養成課程



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



調理実習(中国料理)



中国料理(籠炒三鮮)



西洋料理(牛肉の赤ワイン煮)



製菓(デコレーションケーキ)

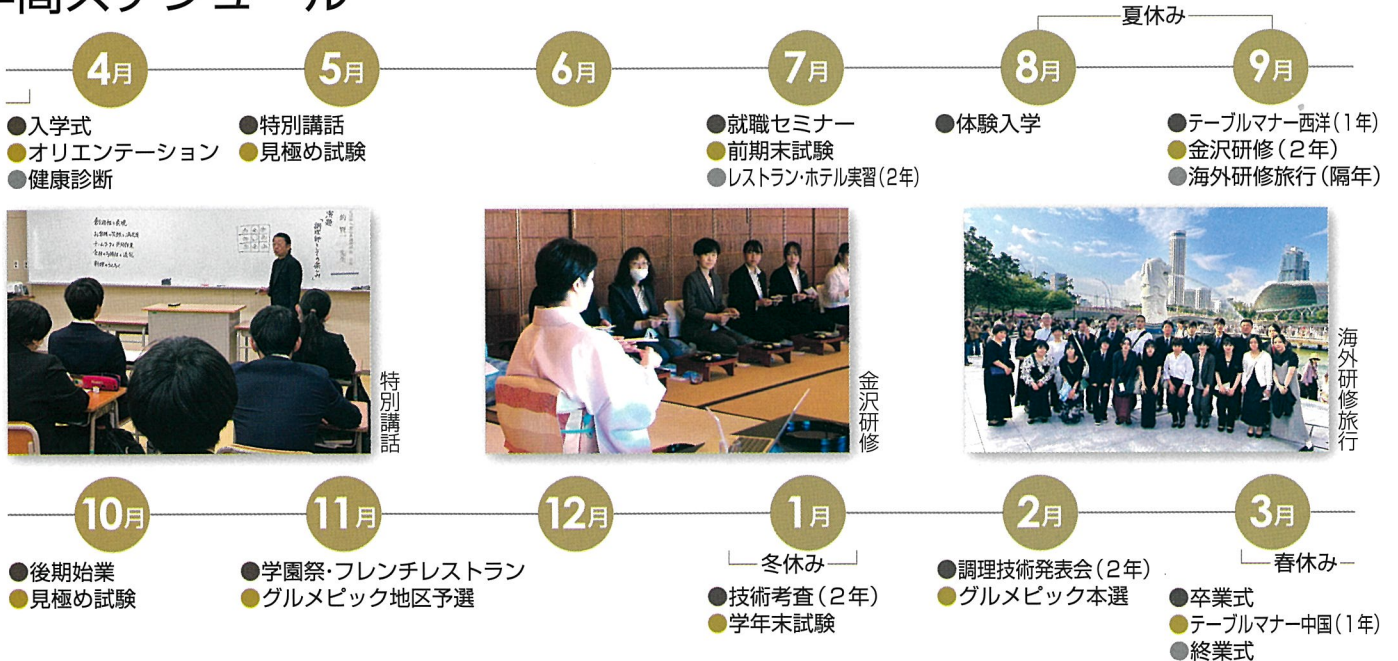


寿司(にぎり寿司)



日本料理(鯛の姿造り)

年間スケジュール



在校生の声

料理をすることが好きで、たくさんの人に美味しい料理を提供したいという思いで専攻科に入学しました。久しぶりの学校生活で不安な事もありますが、調理師を目指すという目標を持って授業や実習に取り組んでいます。学校生活は基礎からしっかりと学ぶことができ、夢と希望に満ちあふれています。実習室はプロ仕様の設備が整っており、実技試験は緊張と努力が必要になりますが、とてもやりがいがあります。プロを目指すために、先生方も常に厳しく、時には優しく指導してくださり、とても心強いです。社会に出た時に困らずに好きな仕事を楽しくできるように導いてくれます。そのためにも努力し、自分のものにしていきたいです。

私は体力に自信がなかったので半日で学ぶことができ、ライフスタイルに合わせてアルバイトができる専攻科に魅力を感じ入学しました。今は豪華客船の調理員になりたいという目標もできました。座学は丁寧で分かりやすく、調理実習は馴染みのある料理から、普段食べる機会がないような料理まで幅広く学ぶことができ、とても楽しいです。実技試験では講師の先生のように上手にできなくて、私には無理だと思いましたが、たくさん練習したことで出来るようになりました。大変ですがやりがいがあります。調理師は体力が必要で大変な仕事ですが、専攻科でしっかり学んで立派な調理師になりたいと思います。

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
- 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
- 呉羽ハイツ
- 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。「これができる・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、諸会費等全てを含み、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	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



レベチェさん (左) 廣瀬先生 (中央左)
清水先生 (中央右) 丸山さん (右)



レベチェさん (左) 丸山さん (右)

卒業生より

専攻科在学中に、講師の先生方から多彩な調理技術と深い知識を学びました。現在、つるぎ恋月で働く中で、魚のさばき方や刺身のひき方など、専攻科で身につけた技術を活かし、日々の仕事に励んでいます。さらに、仕事を通じて新たな学びも多く、向上心を持ってこれからも精進してまいります。
(丸山和香)

在学中、調理実習では和食洋食中華それぞれの特徴や技術を学ぶことができました。座学では、テーブルマナーや衛生管理、食材の特徴など幅広く学べました。つるぎ恋月に就職してからは、今まで扱ったことのない食材や調理法を学ばせてもらっています。これからも沢山のことを学びながら成長できる努力したいと思います。
(レベチェ・ユウイチロウ)

ドルフィン・ワークス株式会社 つるぎ恋月 R6年度卒業生

■主な就職先 (R6、R7年度卒業生) 順不同

●就職

株式会社つば基
株式会社東洋食品
白川たむら
大衆酒場ブラザー
徳八元也
とやま自遊館

日清医療株式会社
浜田食品工業
富山赤十字病院
富山地鉄ホテル株式会社
パレプラン高志会館
ホテルグランミラージュ
医療法人社団平成会 桜井病院

社会福祉法人 相幸福社会
ホテルニューオータニ高岡
ANAクラウンプラザホテル富山
株式会社ザ・キャピトルホテル東急
株式会社ジェイアール西日本ホテル開発
ラ・ロカンダ・デルピットーレ環水公園
ドルフィン・ワークス株式会社 つるぎ恋月

●進学

京都製菓製パン技術専門学校



雄峰高校専攻科調理師養成課程 公式 Instagram

