



学校法人 東洋学園

専修学校東洋調理技術学院



特別活動

学校行事

校外研修、球技大会、テーブルマナー、修学旅行があります。2年次には、これまで習得した調理技術で生徒自身が献立作成をし昼食をふるまう保護者招待会を行います。

部活動

バスケットボール部

大会優勝を目標に練習を頑張っています。

調理・製菓部

名古屋市内で月1回ペースで高校生レストラン「tavola」を営業しています。

進路状況

〈就職〉 就職については厚生労働省認可の無料職業紹介所として指導にあたっており、求人内容もホテル、レストラン、老舗料亭・旅館、病院など様々なところから全国規模に及んでいます。また就職をサポートする後援会も力強い存在です。

〈進学〉 東洋学園関連校である国際医学技術専門学校への優先入学制度があります。また近年では食に関する分野のみならず他分野の大学や専門学校への進学も増加し多様な進路が開かれています。

取得資格

- 専修学校高等課程 卒業資格
- 高等学校（愛知産業大学三河高等学校）普通科卒業資格（技能連携校）
- 大学入学資格付与指定校
 - ・ 調理師免許（国家試験免除で取得）
 - ・ 専門調理師学科試験免除（技術審査合格者）
 - ・ 全調協実技検定グレード1
 - ・ 文部科学省認定日本漢字検定（希望者のみ）
 - ・ 介護職員初任者研修（希望者のみ）

学費等

■専修学校分（初年度・年額）

検定料	入学金	授業料	施設維持費等
12,000円	150,000円	420,000円	—
施設設備費	教育維持費	実習材料費	その他
150,000円	100,000円	—	—

■高等学校分（初年度・年額）

検定料	入学金	授業料	教育運営費
6,000円	20,000円	51,600円	—

（2026年度予定）

設置学科

科名	募集定員	修業年限	入学資格
調理師科	40名 (男子・女子)	3年	令和8年3月に中学校を卒業する見込みの者 または中等教育学校の前期課程を修了する見込みの者

教育方針と特色

学校訓 (1) 清廉潔白 (2) 社会奉仕 (3) 報恩感謝
(4) 礼儀愛老 (5) 自由責任

以上を基に、青年期の人格形成に重点を置いた人間育成教育を柱として挨拶励行の重要性を教え、社会に貢献できる人材の育成を図っております。

卒業時には、高等学校普通科卒業程度の学力を身に付け、実際の調理現場において即戦力となる調理師を育成するよう努めています。将来自立した社会人として自覚を持てる様、生徒一人一人にきめ細やかな生徒指導を行なっています。近年ではクラブ活動（バスケットボール／調理製菓）にも力を入れています。

主な授業内容・時間数

調理師免許・高等学校普通科卒業資格の2つの資格を得るため週5日制で専門科目・一般科目の年間合計学習時間980時間が必要です。3年間で調理師免許を取得するため特に調理実習では日本・西洋・中国料理の基礎から徹底的に教えます。また食の多様化をふまえてエスニック料理などにも挑戦します。3年生から生徒が楽しみにしている製菓実習も始まります。卒業後、調理現場において有益で実践的な調理技術を身につけることができるよう現場で活躍している一流のシェフやパティシエから学びます。

沿革概要

- 昭和49年 4月 東洋調理師専門学校設立
- 1年課程の調理師を養成する学校として、今から40数年前に開設。
- 平成22年 4月 学校所在地を名古屋駅前に移転
- 養成と高等学校の教育を同時に行なう高等科を開校
- 専修学校東洋調理技術学院に变革
- 永年にわたり調理師養成に努めてきました
- が高学歴の時代を迎え、3年課程の調理師

修学旅行でも必ず、料理体験があります。旅行先の食の現場を見学、新たな視線で食を見つめ、食に必要とされていること、今出来ることを考える旅行です。



修学旅行

◆案内図



所在地：〒451-0046
名古屋市区西牛島町1番1号
電話：(052) 587-1010 (代)
FAX：(052) 587-1201
最寄駅：JR・名鉄・近鉄・地下鉄各線「名古屋駅」より北へ徒歩8分
地下鉄「亀島駅」3番出口より東へ徒歩1分
創立者：工藤 はる系
創設年月日：昭和49年4月1日
理事長：伊藤 一
校長：伊藤 一
<https://www.toyo-chori.jp>