食をリードし続ける日本最初の料理学校。～丁寧な指導、高める一人ひとりの技術～

学校法人 三幸学園

名古屋辻学園調理専門学校

〒451-0051　名古屋市西区則武新町３丁目９番26号
フリーコール 0120-951-208　TEL(052)589-8488　FAX(052)589-8489
ホームページアドレス　https://www.sanko.ac.jp/nagoya-chori/
Eメールアドレス　info-nagoya-chori@sanko.ac.jp

〔理事長〕鳥居 敏　〔校長〕井上 朗　入学相談係

本校の特色

1917年創立の辻学園は、2017年に創立100周年を迎えました。常に「食」の専門教育をリードしてきた本校は、確かな“実力”を身に付けた卒業生を多数輩出。その辻学園が、2016年４月に名古屋に開校。2021年に新校舎が完成し、最新設備の整った環境で学ぶことができます。各調理分野のスペシャリストである講師陣が豊富な経験を元に、一人ひとり丁寧に技術指導を行い、現場の即戦力となる人材を育成します。さらに、１クラス40人程度の実習授業が一般的ですが、本校では１クラス25人という超少人数制の実習授業を取り入れています。学生一人ひとりの習熟度やスピードに合せて、細やかな指導ができ、初心者からでも高い技術力を身につけられるのが、超少人数制の最大の魅力。また、実習授業は教員が２人でサポートするため、分からないことがあっても質問しやすい環境を整えています。

学科説明

◆上級調理師科（２年制）
１年次には料理全般の基礎や応用を、２年次にはフランス・イタリア料理コース、日本料理コース、中国料理コース、製菓コースの中から選択し、より深く学習。さらに学内レストラン実習ではレシピ考案から、調理・接客までレストラン運営の全てを実践します。

◆調理師科（１年制）
１年間で日本・西洋・中国料理やレストランサービスなど、「食」に関して総合的に学び、幅広い知識と確かな技術を身につけていきます。卒業と同時に調理師免許を取得でき、１年間でプロを目指す人に最適です。自主練習の「スキルアップレッスン」を活用すれば、１年間でも十分な技術を身につけられます。

レストラン実習室

取得資格と合格状況

調理師科→調理師免許②、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格①、食育インストラクター資格①
上級調理師科→調理師免許②、専門士②、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格①、厚生労働省認定３級レストランサービス技能士①、食育インストラクター資格①、食品技術管理専門士②、サービス接遇検定３級①

卒業後の進路状況（2022年度卒業生実績）

就職決定率97.2%
株式会社なだ万、日本料理 たか田八祥、株式会社強羅花壇、株式会社賛否両論、京料理 鴨川納涼床 鶴清、株式会社淡路島観光ホテル、長島観光開発株式会社（ナガシマリゾート）、小伴天、高見株式会社、株式会社つる家、星野リゾート、パーク ハイアット 京都、リゾートトラスト株式会社、株式会社ジェイアール東海ホテルズ、ラ・グランターブル ドゥ キタムラ、株式会社ゼットン、株式会社グラナダ、株式会社アールティコーポレーション、株式会社ベストプランニング、Tsubamesanjo Bit Niigata、La Mora、株式会社エルフラット、株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド、LEGOLAND Japan合同会社、株式会社 浜木綿、株式会社DDホールディングス、大江戸温泉物語ホテルズ＆リゾーツ株式会社　他多数

特典

特待生制度（年間５～50万円の学費免除×在籍年数）／職業の斡旋／奨学金制度／全館冷暖房完備／学生寮／ステージアップ制度（姉妹校や同一校別学科・コースへの再入学制度）／東京未来大学編入学制度／スクールカウンセラー／オリター（先輩在校生）／ふるさとサポート制度（就職活動の交通費一部補助）／高等教育の修学支援新制度

就職状況（2024年３月１日現在）

	2023年度	2022年度
卒業者数	145	125
就職希望者数	136	107
関連分野　就職者数	116	102
関連外分野　就職者数	2	2
進学者数	5	8
求人会社数	5,367	3,494
求人人数	41,387	20,272

本校への交通機関

- JR・名鉄・近鉄「名古屋駅」桜通口より徒歩14分
- 地下鉄東山線・桜通線「名古屋駅」１番出口より徒歩14分
- 地下鉄東山線「亀島駅」２番出口より徒歩３分
- 名鉄「栄生駅」より徒歩８分

学校概要

全国高等学校進路指導協議会統一様式準拠

創立	2016年４月１日	教　員　数	41名（常勤　27名　非常勤　14名）
認可	2016年４月１日	在籍学生総数	［2023年度］ 273名（男子 180名　女子　93名）
法人名称	学校法人　三幸学園		［2022年度］ 252名（男子 171名　女子　81名）
課程名	衛生専門課程	校舎面積	1196㎡
建学の精神（沿革） 教育方針	三幸学園は、1985年の開校以来「技能と心の調和」を教育理念に掲げ、教育を展開してまいりました。名古屋辻学園調理専門学校では、各調理分野のスペシャリストである講師陣が豊富な経験を元に、丁寧に技術指導を行い、現場の即戦力となる人材を育成します。また、１クラス25人の超少人数制を導入し、一人ひとりへの手厚い指導を実施しています。	建物の構造	鉄筋コンクリート５階、鉄筋コンクリート６階
		寮	有
		主な施設設備の概要 （厚生施設を含む）	調理室

学科・コース名 （昼・夜） ★は職業実践専門課程認定学科です		上級調理師科★（昼）	調理師科（昼）
修業年数		２年	１年
募集定員		125名	50名
推薦入試	願書受付期間	2024年10月１日㈫～2025年３月31日㈪	
	推薦基準	在籍高等学校の校長・進路指導担当者・学級担任からの推薦を受けられる者	
	選考方法	書類審査　※本校で必要と認めた場合面接試験を行い、合否を決定します。	
	選考料	20,000円	
	推薦定員	定員なし（2023年度実績　定員の約30％）	
	専願・併願区分	併願可能	
一般入試	願書受付期間	2024年10月１日㈫～2025年３月31日㈪	
	選考方法	面接試験	
	試験科目	なし	
	選考料	20,000円	
ＡＯ入試		有（専・６／１㈯～・募集定員の約60％）	
授業時数　年間授業時間	一般科目		
	専門科目	（１年）540時間　（２年）270時間	540時間
	実習	（１年）480時間　（２年）540時間	480時間
授業時数　週授業時数		31時間（週５日制）	32時間（週５日制）
学費	入学金	100,000円	100,000円
	年間授業料	980,000円（分割納入可［２回］）	980,000円（分割納入可［２回］）
	設備費など	200,000円	200,000円
経費	教材費	（１年）200,000円～250,000円程度　（２年）120,000円～150,000円程度	250,000円～300,000円程度
	その他の経費	実習費　300,000円	実習費　300,000円

就職あっ旋の方法	課外活動の種類	利用できる奨学制度・特待生制度
生徒１人の就職活動を、クラス担任や調理分野担当の教員など２人以上の先生がサポートします。生徒と求人先の情報を共有し、「一人ひとりが納得できる就職」を目指しています。全国12都市にある姉妹校ネットワークにより、全国での就職も可能です。	校外実習（希望制）、海外研修（希望制）、校内コンクール、Ｓ＆Ｃコンテスト、三幸フェスティバル、産学連携（飛騨市、イオンモールなど）、卒業式、謝恩会など	●日本学生支援機構奨学金制度 ●AO特待生入試・三幸学園特待生入試・チャレンジ特待生入試 SS特待生＝50万円　S特待生＝30万円 A特待生＝20万円　B特待生＝10万円　C特待生＝５万円 ※各金額×在籍年数分免除。進級時、再審査あり。返還義務なし。（退学者除く） ●三幸学園初期費用軽減＆学費分割制度 ●三幸学園給付奨学金＆学費納入制度 ●高等教育の修学支援新制度

特記事項（体験入学・見学会・その他）

●2024年度オープンキャンパス開催日程●　※毎回メニューが変わります。ホームページをご覧ください。
午前の部10：00～12：30（受付９：30～）／午後の部14：00～16：30（受付13：30～）
【５月】５日㈰･祝・６日㈪･祝・11日㈯・18日㈯・25日㈯　【６月】１日㈯・２日㈰・９日㈰・15日㈯・22日㈯・29日㈯
【７月】６日㈯・13日㈯・21日㈰・27日㈯・31日㈬　【８月】３日㈯・10日㈯・18日㈰・25日㈰　【９月】１日㈰・16日㈪･祝・28日㈯
【10月】５日㈯・19日㈯・26日㈯　【11月】２日㈯・16日㈯　【12月】７日㈯・14日㈯　【2025年１月】18日㈯・25日㈯　【２月】８日㈯・11日㈫･祝・22日㈯
【３月】２日㈰・８日㈯・15日㈯・22日㈯・29日㈯
●2024年度入試説明会開催日程●
14：00～16：30（受付13：30～）
【５月】６日㈪･祝　【６月】１日㈯・29日㈯　【７月】27日㈯　【８月】３日㈯・25日㈰　【９月】16日㈪･祝　【11月】２日㈯
【12月】７日㈯　【2025年１月】25日㈯　【２月】８日㈯
●2024年度面接練習会開催日程●
14：00～16：30（受付13：30～）
【６月】２日㈰　【７月】13日㈯　【８月】10日㈯　【９月】１日㈰　【10月】５日㈯
※高校生、社会人、既卒者、保護者の方など、どんな方でも大歓迎！
※事前にご予約いただければイベント参加にかかる交通費の一部補助を受けることも可能です。

オープンキャンパスの詳細・予約