

2年後、夢へ羽ばたくプロになる。

学校法人
ACC 愛知調理専門学校

〒462-0809 名古屋市北区上飯田西町3-46

TEL(052)981-2773 FAX(052)981-9640

ホームページアドレス <http://www.aichou.ac.jp/>

Eメールアドレス acc@aichou.ac.jp



〔理事長〕市原 康雄 〔校長〕市原 康雄

入学相談係 内藤 隆一



→ 本校の特色

〈愛調の魅力〉

- ◆1年次は基礎を学び2年次からは専門性を追求！
西洋・日本・中国・カフェスイーツの中からコースを選択してより深く学んでいこう！
- ◆充実の実習設備
西洋・日本・中国の各ジャンルに合わせた一流ホテルのキッチンさながらの最新設備とプロ仕様の調理器具が整っています。
- ◆実践力を身につけるレストラン実習
現場に近い環境で、より高度なスキルを身につけるため「レストラン実習」を実施。
学内に設けられたレストランサービス実習室を使って行われる調理とサービスを全て学生の手で行う本格実習。
また、実際の現場さながらの緊張感を持って取り組むことでプロとしての意識が自然と身につく卒業後、料理人としての一歩を踏み出した時に、戸惑うことなく持てる力を存分に発揮できるのです。
- ◆校外実習でプロの技術や知識に触れる
1・2年時に、希望するホテルやレストランなど幅広い分野から選択し、調理の現場を体験！
- ◆担任制で一人ひとりの成長を応援
授業や調理実習の進捗を把握し、一人ひとりの成長を見守る担任制を導入しています。授業内容もプライベートも気軽に相談できます。
- ◆夢を叶えるための確かな就職サポート！
調理師として働き方は多種多様。入学直後から確かな情報提供とアドバイスによる就職サポートがスタートします。

→ 学科説明



- ◆調理専攻科（2年課程・120名）
一年次には基本的な知識と技術を習得しながら、将来を考え、二年次には自分の将来に合わせて、西洋・日本・中国・カフェスイーツの4つの専門コースに分かれて、より専門的で高度な知識・技術を習得していきます。

また、茶道・華道・メニューメイキング・フードコーディネーター論・経営管理・語学等調理の道へ進むためのカリキュラムを網羅しています。

加えて、特殊食材や高級食材を使った料理や世界各国の料理を学び、高度なテクニックを身に付けるレベルアップ講座、デッサンや料理写真技術、陶芸、カラーコーディネイトなど調理師としての幅を広げるためのスキルアップ講座等の特別講座も準備されております。

→ 取得資格と合格状況

- ◆調理専攻科（2年）・調理師免許（国家試験免除）②
 - ・専門調理師（技術審査合格者、学科試験免除）⑤
 - ・食品技術管理専門士登録資格②
 - ・調理師養成施設助手任用資格②
 - ・レストランサービス技能検定3級①
 - ・食育インストラクター①
 - ・ふぐ処理師①

→ 卒業後の進路状況（過去3年間卒業生実績）

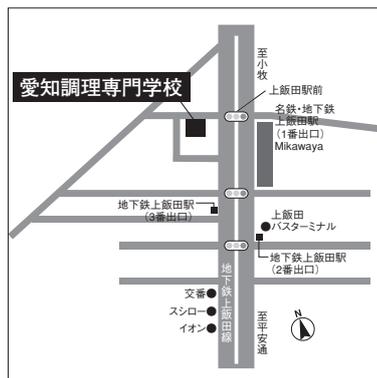
〈主な就職先〉名古屋マリオットアソシアホテル、ホテルグランドコート名古屋、名古屋東急ホテル、ヒルトン名古屋、京都嵐山吉兆、京料理 木乃婦、なだ万、志ら玉、重慶飯店、晁隆房、スーツァンレストラン陳、ひらまつ、壺中天、ムッシュイトウ、イザーレシュウ、エルダンジュナゴヤ、ベストプランニング、カフェタナカ、ジェイプロジェクト、名古屋エアケータリング、日本ゼネラルフード、魚国総本社、メーキュー 他

→ 特典

- 奨学金・学生支援制度
AOチャレンジ入学奨学金制度／指定校推薦入試奨学金／一人暮らし支援制度／入学時0円サポートシステム／日本学生支援機構奨学金制度 ※詳しくはHP・募集要項をご覧ください。
- ・調理師健康教育事業講習修了証書
（調理師免許取得者が受講できる講習を在学中に受講し、修了証が交付されます。）
- ・各交通機関通学証明
- ・JRなど学生割引の適用
- ・研修制度
フランス・イタリア海外研修、中国海外研修、京都研修

就職状況（2021年3月1日現在）

	2020年度			2019年度		
	男子	女子	合計	男子	女子	合計
卒業生数	33	23	56	34	18	52
就職希望者数	30	22	52	31	16	47
関連分野就職者数	27	19	46	30	14	44
関連外分野就職者数	2	1	3	1	2	3
進学者数	1	0	1	2	0	2
求人会社数	592			740		
求人人数	871			1,494		



→ 本校への交通機関

- ・名鉄、地下鉄「上飯田」駅より徒歩1分
- ・市バス 上飯田バスターミナルより徒歩3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	昭和45年 3月31日	教 員 数	38名 (常勤 14名 非常勤 24名)
認可	昭和51年 4月 1日	在籍学生総数	[2020年度] 126名 (男子 69名 女子 57名)
法人名称	名古屋技芸学園		[2019年度] 114名 (男子 74名 女子 40名)
課程名	衛生専門課程	校舎面積	2,501.24㎡
建学の精神 (沿革) 教育方針	名古屋の副都心、北の玄関である上飯田に開校以来一流のスタッフを揃えて、円満な人格形成、広範な知識の学習、確実な技術の習得を建学の精神として年々内容を充実し、教育の成果を挙げ、優秀な人材を多数社会に出して、日本全国の飲食、給食業界に貢献してきた。	建物の構造	鉄筋コンクリート 6階建
		寮	無
		主な施設設備の概要 (厚生施設を含む)	普通教室 6、実習室 3、集団実習室 1、研修レストラン 1、階段教室 1、和室 1、その他屋上ハーブ園、休憩室、図書室などを完備

学科・コース名 (昼・夜)	調理専攻科★ 昼間部		
★は職業実践専門課程 認定学科です			
修業年数	2年		
募集定員	120名 (男女)		
推薦入学	願書受付期間	10月1日～3月9日	
	推薦基準	心身共に健康で本校入学の目的意識が明確な者	
	選考方法	書類選考・面接	
	選考料	20,000円	
	推薦定員	60%	
	専願・併願区分	専願	
一般入学	願書受付期間	10月1日～3月9日	
	選考方法	書類選考・作文・面接	
	試験科目		
	選考料	20,000円	
AO入学	有 (専・6 / 1 (女) ~ 30名)		
授業時数	年間授業時間	一般科目	
		専門科目	(1年次) 614時間、(2年次) 343時間
		実習	(1年次) 466時間、(2年次) 743時間
	週授業時数	30時間 (週5日制)	
学費	入学金	280,000円	
	年間授業料	840,000円 (分割納入可 [12回])	
	設備費など	150,000円	
経費	教材費	約160,000円~170,000円	
	その他の経費		

衛生
分野

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
毎年たくさん有る求人から万全のサポート体制で事務局担当者が一人一人にあった就職先の相談、並びにアルバイト先のあっ旋を行っています。更に卒業後も独立のアドバイスや就職先の紹介などのアフターフォローも万全で、長期にわたる安心感は、本校ならではです。	社会見学。美食会。料理展見学。各料理のテーブルマナーや学園祭での生徒作品発表会。健康診断、就職ガイダンス。その他、実際の現場で学ぶ校外実習。 フランス・イタリア、中国、京都研修旅行を実施	<ul style="list-style-type: none"> ●日本学生支援機構 ●国の教育ローン (日本政策金融公庫) ●奨学金・学生支援制度 ●高等教育の修学支援新制度

<p>特記事項 (体験入学・見学会・その他)</p> <p>■体験入学 10:00~ ※参加費無料、要予約 4/17(土)、5/15(土)、5/29(土)、6/5(土)、6/12(土)、6/19(土)、7/3(土)、7/10(土)、7/17(土)、7/31(土)、8/3(土)、8/21(土)、8/28(土)、9/11(土)、9/25(土)、10/16(土)、11/13(土)、12/11(土)、1/15(土)、2/26(土)、3/12(土)、3/26(土)</p> <p>■学校見学・入学相談 随時受付していますので、事前にご連絡下さい。</p>
