

学校法人 名古屋技芸学園

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 <https://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



→ 本校の特色

〈愛調の魅力〉

◆すべて学べる1年次&専門性を追求する2年次

1年次は全ての調理分野の基礎を身に付け、2年次からは、西洋・日本・中国・カフェスイーツからコースを選択し、より深く学ぶことで、卒業後、即戦力として活躍できる調理師を目指します。

◆ジャンル別専用実習室完備

西洋・日本・中国の各ジャンルに合わせたプロの現場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。

◆実践力を身に付けるレストラン実習

一番おいしい状態で料理を提供する技術や知識、空間づくりなどを学ぶレストラン実習。いかにベストなタイミングでお料理を提供できるかは、厨房とサービスとのチームワークにかかっています。実際の現場さながらの環境でサービスと調理の一連の流れを学び、お客様の状況に合わせた柔軟な対応力を身に付けます。

◆校外実習でプロの技術に触れる

1年次は10日間のホテル研修、2年次は1か月間、自分の働きたい業種業態を選んでの現場研修を実施します。ホテル以外にもブライダルや料亭・割烹、カフェ、保育園給食など、それぞれの夢に合わせた研修先へ送り出すので、そのまま就職につながるケースも。

◆担任制で就職までしっかりサポート

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。現場経験豊富な実習部の専任教員が担任を受け持つので、それぞれの個性や能力に合わせたきめ細やかなサポートにより就職までしっかり導きます。

→ 学科説明



◆調理専攻科（2年課程・120名）

1年次には西洋・日本・中国・製菓製パンの全てのジャンルを学び、基本的な知識と技術を習得しながら将来を考えます。2年次には自分の将来の夢に合わせて、西洋・日本・中国・カフェスイー

ツの4つの専攻コースに分かれ、高度な知識・技術を習得し、専門性を追求することで、即戦力になれる人材をめざします。また、茶道・華道・フードコーディネーター論など、調理の道へ進むためのカリキュラムや、氷彫刻、カービング、イタリア料理講習会、ワイン講習会などの特別授業も充実しています。さらに、高級食材や珍しい食材を使った料理や世界各国の料理が学べる放課後クラブ活動「愛調☆クラブ」は、月1回程度希望者を募り行われます。

→ 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（技術考査合格者、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）

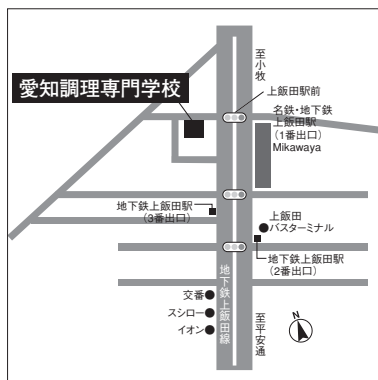
〈主な就職先〉名古屋 Marriott アソシアホテル、名古屋東急ホテル、名古屋観光ホテル、ヒルトン名古屋、ホテルグランコート名古屋、オーベルジュドリルナゴヤ、壺中天、プラス、ゼットン、アメーバホールディングス、プラン・ドゥー・シー、テイクアンドグヴニーズ、創寫館、トリフォリオ、京都吉兆、八勝館、築地玉寿司、桃花林、スーツァンレストラン陳、東天紅、カフェタナカ、LEOC、フジ産業、シダックス ほか

→ 特典

- 奨学金・学生支援制度
 - ・AO入試特待奨学金制度（最大12万円免除）
 - ・指定校推薦入試特待奨学金制度（最大12万円免除）
 - ・一人暮らし支援制度（10万円給付）
 - ・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
 - ・高等教育就学支援新制度
 - ※詳しくはHP・募集要項をご覧ください。
- 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、台湾海外研修、京都研修

就職状況（2025年3月1日現在）

	2024年度	2023年度
卒業者数	62	42
就職希望者数	60	40
関連分野 就職者数	60	40
関連外分野 就職者数	0	0
進学者数	0	0
求人会社数	1,632	823
求人人数	3,568	1,672



→ 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
- ・JR、名鉄、地下鉄「大曾根」駅より自転車で10分
- ・地下鉄「平安通」駅より徒歩13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	[2024年度] 131名（男子 86名 女子 45名）
法人名称	学校法人 名古屋技芸学園		[2023年度] 107名（男子 70名 女子 37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輩出し続け、日本全国の飲食、給食業界に貢献しています。	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		
推薦入試	願書受付期間	10月1日～3月4日	
	推薦基準	〈指定校推薦〉高等学校長の推薦を受けられる者 〈推薦入試〉高等学校長または進路指導主事または担任教員からの推薦を受けられる者	
	選考方法	書類選考・面接	
	選考料	20,000円（※指定校推薦入試の場合は免除）	
	推薦定員	募集定員の30%	
	専願・併願区分	専願	
一般入試	願書受付期間	10月1日～3月31日	
	選考方法	書類選考・作文・面接	
	試験科目		
	選考料	20,000円	
AO入試	有（専・6 / 2(月)～・募集定員の60%）		
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190,000円～200,000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担任及び就職担当者が一人ひとり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。さら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。	<ul style="list-style-type: none"> ●社会見学、美食会、料理展覧会、学園祭での卒業展示作品発表会、健康診断、就職ガイダンス、実際の現場で学ぶ校外実習など ●フランス・イタリア、台湾、京都研修旅行 	<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） ●本校独自の奨学金・学生支援制度 ●AO入試特待奨学金制度 ●指定校推薦入試特待奨学金制度 ●一人暮らし支援制度 ●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>■オープンキャンパス 10:00～14:30 ※参加無料、要予約 5/10(土)・24(土)、6/7(土)・15(日)・28(土)、7/5(土)・19(土)・26(土)、8/1(金)・9(土)・24(日)・30(土)、9/20(土)、10/18(土)、11/8(土)、12/20(土)、2026/2/7(土)、3/7(土)・20(金・祝)・29(日)</p> <p>■学校見学・個別相談 随時受付していますので、お気軽にお問合せください。 9:00～17:00（土日祝は除く）</p> <p style="text-align: right;">オープンキャンパスの 詳細・予約</p> 