

学校法人 東洋学園

# 国際調理師専門学校名駅校

〒451-0046 名古屋市西区牛島町5-20

TEL(052)562-1171 FAX(052)562-1173

ホームページアドレス <http://www.kudo.ac.jp/kokucho>

Eメールアドレス [kokucho@kudo.ac.jp](mailto:kokucho@kudo.ac.jp)



〔理事長〕 工藤 はるゑ    〔校長〕 工藤 はるゑ

入学相談係



## → 本校の特色

- 本校には上級調理師科2年コースがあります。業界の多様化、国際化を反映して2年コースを充実させています。最新の設備を整えると共に経験豊かな講師陣により社会のニーズに応えられる人材を養成します。
- 生徒一人ひとりが自分の夢を実現するために、きめ細かな進路指導を行っています。学生の就職活動をサポートするための後援会「愛和会」を約40社で、毎年就職説明会や面接会等を実施しています。
- 関連校として国際医学技術専門学校、東洋調理技術学院、さつき調理・福祉学院と当地屈指の学校群を擁しています。
- 名古屋駅（地下鉄・JR・名鉄・近鉄）に近く毎日の通学が便利です。

## → 学科説明

### 上級調理師科（2年）

本科では高度化、多様化した知識、能力をつけるべく学習を行ないます。1年の教育内容の他に調理に関する国際コミュニケーションを学習し、実習では時間を大巾に拡大し高度調理技術実習やカフェ実習など高度な内容と多角的角度から学習します。フードサービス実習では、ランチBOXの販売やレストランさながらのシミュレーション実習により実践的に学ぶこともできます。又校外実習として約1ヶ月間全員が一流ホテル等の実際の職場で研修を受け就職活動に大いに役立っています。



## → 取得資格と合格状況

- 上級調理師科（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
  - ・専門士の称号付与②
  - ・食品技術管理専門士登録資格②
  - ・調理師養成施設助任任用資格②
  - ・レストランサービス技能検定3級①
  - ・フードアナリスト①
  - ・介護職員初任者研修①
  - ・食育インストラクター①

## → 卒業後の進路状況（過去3年間卒業生実績）

本校の卒業生に対する信頼評価は高く、就職先もホテル、レストラン、日本料理店、中国料理店、病院、福祉施設等広範囲に及び、就職希望者はほとんど全員が希望する就職先に就職しています。

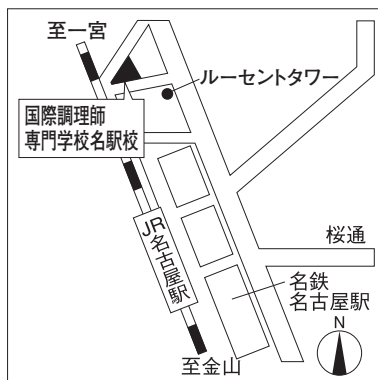
主な就職先＝名古屋マリオットアソシアホテル、名古屋東急ホテル、ヒルトン名古屋、ホテルグランコート名古屋、なだ万、魚鉄、名古屋観光ホテル、菊の井、志ら玉、リゾートトラスト、浜木綿、重慶飯店、松楓閣、蔦茂、エノテカピンキオーリ、シャインズ、日清医療食品、プリンスホテル、フォーポイントバイシェラトン名古屋、森トラストホテル&リゾート、たか田八祥、京都つる家他

## → 特典

- 無料職業紹介制度（上場企業などで構成される後援会「愛和会」が就職のサポートをします）
- JR、名鉄、近鉄、地下鉄、市バスの学割が認められます。
- 社会人入学者特典あり
- 遠隔地入学者特典あり
- 特別奨学生制度
- 日本学生支援機構奨学制度
- 学生生徒災害傷害保険

## 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
卒業者数	29	8	37	17	8	25
就職希望者数	26	7	33	16	6	22
関連分野就職者数	23	7	30	15	6	21
関連外分野就職者数	3	0	3	1	0	1
進学者数	0	0	0	0	0	0
求人会社数	295			427		
求人人数	920			1,394		



## → 本校への交通機関

名古屋駅（JR）より北へ6分  
※ルーセントアベニュー（地下道）にてL4出入口より1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53年4月1日	教員数	29名(常勤4名 非常勤25名)
認可	昭和53年2月24日	在籍学生総数	[2020年度] 62名(男子43名 女子19名)
法人名称	学校法人 東洋学園		[2019年度] 66名(男子49名 女子17名)
課程名	衛生専門課程	校舎面積	2,785㎡
建学の精神(沿革) 教育方針	「建学の精神」 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 建学の精神に基づき、単に技能・知識を磨くだけでなく、「人格形成」を目的として社会に適用する人材を育てます。	建物の構造	鉄筋コンクリート9F・3F 2棟
		寮	無
		主な施設設備の概要(厚生施設を含む)	調理実習室3室、総合調理実習室1室の充実した設備を有し、視聴覚教育も可能な最新設備を整え、又図書室には一般教養書及び調理専門の蔵書が整備されています。

学科・コース名(昼・夜)	上級調理師科 昼間部		
修業年数	2ヶ年		
募集定員	80名(男女)		
推薦入学	願書受付期間	10/1(金)～	
	推薦基準	高等学校長推薦の者	
	選考方法	書類選考・面接	
	選考料	20,000円	
	推薦定員	なし(昨年度実績 定員の69%)	
	専願・併願区分	専願	
一般入学	願書受付期間	10/1(金)～	
	選考方法	書類選考・面接・作文	
	試験科目		
	選考料	20,000円	
AO入学	有(専・6/1(火)～・昨年23%)		
授業時数	年間授業時間	一般科目	
		専門科目	1年次 570時間 2年次 180時間
		実習	1年次 390時間 2年次 700時間(校外実習含む)
	週授業時数	30時間(週5日制)	
学費	入学金	150,000円	
	年間授業料	720,000円(分割納入可 [12回])	
	設備費など	250,000円	
経費	教材費他	約140,000円(入学時)	
	その他の経費	卒業準備金として約35,000円が必要です。	

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
無料職業紹介事業制度により、きめ細かな就職指導。また、上場企業・ホテル・料亭等により構成される後援会『愛和会』が夏に校内にて就職相談会を開催、会社の担当者と話ができます。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● テーブルマナー 卒業までにホテルや料亭にて、日本料理、西洋料理、中国料理のテーブルマナーを行う。</li> <li>● 社会見学、料理コンクールへの参加。</li> <li>● 校外実習は実際の職場へ出向き、実地に即した実習を行っている。</li> <li>● サークル活動</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 行政法人日本学生支援機構奨学金</li> <li>● 日本政策金融公庫(教育ローン)</li> <li>● 本校独自の奨学生制度</li> <li>● 高等教育の修学支援新制度</li> </ul>

## 特記事項(体験入学・見学会・その他)

- 自己推薦制度…社会人、大学・短大生を対象に申し出により随時受け付け入試を行ってます。
- 一日体験入学…パンフレットでは判らない「生」の授業を体験できます。

### 体験入学

第1回	第2回	第3回	第4回	第5回	第6回	第7回	第8回	第9回	第10回	第11回	第12回	第13回	第14回	第15回	第16回	第17回	第18回	第19回
4/3(土)	4/17(土)	5/1(土)	5/29(土)	6/19(土)	7/3(土)	7/28(水)	7/31(土)	8/7(土)	8/21(土)	8/27(金)	9/4(土)	10/2(土)	10/16(土)	11/6(土)	12/4(土)	1/15(土)	2/5(土)	3/30(水)

いずれも10:00～13:00頃までです。受付:9:45まで。お早目にお申し込み下さい。

### 学校説明会

第1回	第2回	第3回	第4回	学園祭
5/15(土)	6/5(土)	9/18(土)	3/5(土)	11/13(土)

- 学校見学会・入学相談会…随時行っております。事前に電話連絡の上ご来校下さい。