

豊橋調理製菓専門学校

〒440-0806 愛知県豊橋市八町通1丁目22の2

TEL(0532)53-2809 FAX(0532)53-2224

ホームページアドレス <http://www.toyocho.ac.jp>

Eメールアドレス info@toyocho.ac.jp

〔理事長〕鈴木 良昌 〔校長〕鈴木 良昌



入学相談係



→ 本校の特色

◆充実の設備を整えた空間で調理・製菓のイロハを総合的にしっかり学び、即戦力となるスペシャリストを育てます。

◆本校は豊橋調理師会、日本料理研究会・豊隆会などの協力により昭和48年4月に豊橋調理師専門学校として設立されました。ゆえに飲食業界とのつながりが強く、協力して学生の就職や若手の育成に力を入れております。卒業生も3200余名を数え、三河周辺をはじめ関東関西の一流ホテル、料理店、レストラン、結婚式場、ケーキ店、パン屋、カフェなどに就職し、各職場で大変活躍しています。

◆学生たちの将来の可能性をより広げるためさまざまな分野の調理・製菓を総合的に学び、現場ですぐに対応できる即戦力と応用力を身につけると共に、プロの職人に必要とされる技術や知識を習得し、徹底した基礎力と顧客のニーズに柔軟に対応できる力を身につけます。

◆愛知県内唯一の調理製菓併設校であり、それぞれの実習を相互履修する形で調理と製菓の両方を在学中に学ぶ事ができます。

→ 学科説明

■調理師科（修業1年）

国の規定以上の実習授業の中で、日本・西洋・中国の各料理をまんべんなく総合的に学びます。また、栄養、衛生の専門の基礎知識を身につけながら一年間でプロとしての基本を履修します。

■調理師本科（修業2年）

本コースでは1年コースに比べ、より高度な技術や勉強にじっくり取り組み、プロとしての心構えを身につけられるのに加え、サービスに関する知識や製菓・製パンの技術も習得することができます。



また、陶芸やラッピング、農業体験など、食文化に関わるさまざまな体験ができるバラエティに富んだ授業を展開し、食に関する知識はもちろん、感性・意識・視野も広がっていきます。

■製菓衛生師本科（修業2年）

製菓のスペシャリストを養成するコースです。製菓衛生師の資格取得はもちろんのこと、プロとして必要とされる技術や知識を習得し、徹底した基礎力と幅広い応用力を養成します。

→ 取得資格と合格状況

コース	取得資格
調理師科 (修業1年)	調理師免許（国家試験免除）② 専門調理師学科試験免除（技術審査合格者）⑤ 食品衛生責任者② 全国料理学校協会上級認定書③ 食育インストラクター①
調理師本科 (修業2年)	調理師免許（国家試験免除）② 専門調理師学科試験免除（技術審査合格者）⑤ レストランサービス技能士3級（受験資格）① 専門士称号付与② 食品衛生責任者② 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 全国料理学校協会上級認定書③ 全国料理学校協会助教員③ 食育インストラクター①
製菓衛生師本科 (修業2年)	製菓衛生師免許① コーヒーインストラクター3級① 専門士称号付与② ラッピングコーディネーター① 色彩検定2級・3級①

→ 卒業後の進路状況（2023年度卒業生実績）

本校では各人の希望と個性を生かして、全員が希望通り就職できるようにマンツーマンで就職指導をしています。

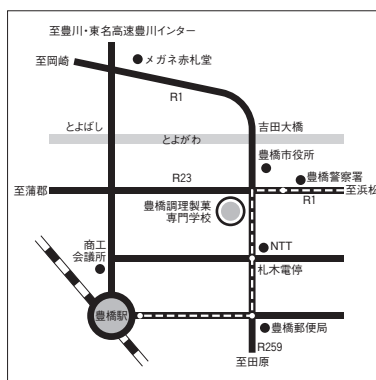
主な就職先は、物語コーポレーション（東証一部上場）、富士屋ホテルチェーン、名古屋ヒルトンホテル、マッターホーン、など万他有名ホテル・料亭・レストラン・病院給食・学校給食等。また現在、多数の卒業生がオーナーとして活躍し、後輩の活躍の場を広げています。

→ 特典

奨学金・教育ローンの適用校です。
バス・電車等の学生割引。

就職状況（2025年3月1日現在）

	2024年度	2023年度
卒業者数	70	48
就職希望者数	61	45
関連分野 就職者数	57	43
関連外分野 就職者数	4	2
進学者数	0	0
求人会社数	491	478
求人人数	916	893



→ 本校への交通機関

JR豊橋駅より徒歩約15分。
市電札木電停より徒歩約2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48年 4月 1日	教 員 数	30名 (常勤 10名 非常勤 20名)
認可	昭和48年 4月 1日	在籍学生総数	[2024年度] 112名 (男子 53名 女子 59名)
法人名称	学校法人 昌和学園		[2023年度] 112名 (男子 41名 女子 71名)
課程名	衛生専門課程	校舎面積	1,689㎡
建学の精神 (沿革) 教育方針	調理・製菓に関する専門の知識と技術を修得させ、健全にして有為な職業人を養成することを目的とする。	建物の構造	鉄骨 7 F
		寮	無 (ただし家賃補助あり)
		主な施設設備の概要 (厚生施設を含む)	調理実習室、製菓実習室、集団実習室、校内研修室、図書室、普通教室、更衣室

学科・コース名 (昼・夜)	調理師科 昼間部	調理師本科 昼間部	製菓衛生師本科 昼間部		
修業年数	1年	2年	2年		
募集定員	30名	30名	30名		
推薦入試	願書受付期間	10月1日～	10月1日～		
	推薦基準				
	選考方法	作文、面接	作文、面接		
	選考料	20,000円	20,000円		
	推薦定員	募集定員の30%	募集定員の30%		
	専願・併願区分	専願	専願		
一般入試	願書受付期間	12月15日～	12月15日～		
	選考方法	筆記試験、作文、面接	筆記試験、作文、面接		
	試験科目				
	選考料	20,000円 (体験入学参加で減額あり)	20,000円 (体験入学参加で減額あり)		
A O 入試	有 (専・6 / 1 (回)～・募集定員の40%)	有 (専・6 / 1 (回)～・募集定員の40%)	有 (専・6 / 1 (回)～・募集定員の40%)		
授業時数	年間授業時間	一般科目 90時間 専門科目 570時間 実習 300時間	(1年) 225時間 (2年) 240時間 (1年) 285時間 (2年) 290時間 (1年) 450時間 (2年) 450時間	(1年) 30時間 (2年) 210時間 (1年) 600時間 (2年) 50時間 (1年) 420時間 (2年) 550時間	
	週授業時数	32時間 (週5日制)	(1年)34時間(週5日制)(2年)35時間(週5日制)	(1年)35時間(週5日制)(2年)27時間(週5日制)	
	学費	入学金	220,000円	220,000円	220,000円
		年間授業料	980,000円	(1年) 940,000円 (2年) 940,000円	(1年) 980,000円 (2年) 980,000円
設備費など		200,000円	(1年) 200,000円 (2年) 200,000円	(1年) 210,000円 (2年) 210,000円	
経費	教材費	約110,000円	約110,000円	約100,000円	
	その他の経費	約100,000円	(1年) 約90,000円 (2年) 約120,000円	(1年) 約90,000円 (2年) 130,000円	

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
職業安定法による職業紹介事業所として、学校長が認可を受けており、毎年7月に希望調査を実施、10月から斡旋を始め、例年3月初旬までに就職希望者のほぼ全員の就職が決定する。	海外研修、校外研修、施設及び各種展示会の見学、レクリエーション大会、一流ホテルやお店でのテーブルマナー、卒業作品展など	<ul style="list-style-type: none"> ● 日本学生支援機構奨学金 ● 国の教育ローン (日本政策金融公庫) ● 信販会社の教育ローン ● 各種銀行の教育ローン ● 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)
<ul style="list-style-type: none"> ● 体験入学：4月～3月に実施予定です。学校説明・館内見学・体験実習・個別相談といった内容で実施します。詳細はお問い合わせ下さい。 ※体験入学参加者限定のお得な入学情報・特典もあります。 ● 学校見学：随時受け付けています。事前に電話で予約して見学して下さい。 なお、個別による入学相談も随時受け付けており、担当者が詳しく説明します。 ● 入学説明：実習体験はありませんが、入学に関するあらゆる情報をお伝えし、ご質問にお答えします。体験入学に比べ、短時間で済み、マンツーマンで対応させていただきますので、不安に思うこと、疑問に思うことなど、すべて解決することができます。特に保護者の方と参加することをオススメします。詳細はホームページをご覧ください。