ニチエイ調理専門学校

〒460-0007　名古屋市中区新栄１-43-９
TEL(052)252-2155　FAX(052)252-2133
ホームページアドレス　http://www.nichiei.ac.jp
Eメールアドレス　info@nichiei.ac.jp

〔理事長〕礒村 義安　〔校長〕礒村 義安　入学相談室

本校の特色

昭和34年に設立した本校は、愛知県下では最も歴史と実力のある調理師養成施設です。これまでに数多くの優れた人材を輩出してきました。平成19年には、レストラン教室「ラ・メール」など最新設備の整った７階建ての新校舎の設立にともないニチエイ調理専門学校と校名を改称して現在に至っています。

◆特色１　パティシエがめざせる

普段の通常実習では、フレンチ・イタリアン・日本・中国・パティシエの５分野を学びます。調理学校ですが、スイーツにも力を入れています。学科に関係なく、コース選択することにより、「調理師」とパティシエ＆ブランジェの国家資格である「製菓衛生師」のダブルライセンスがめざせます（東海調理製菓専門学校通信課程併修）。資格取得により、将来の可能性が広がります。なお、製菓学校では女子割合が高いのですが、本校の場合、男女の割合は、ほぼ同数です。

◆特色２　現場力を身に付ける「シミュレーションスタディ」

ニチエイでは、本物同様のレストラン「ラ・メール」での実習が行われます。調理・サービス・ゲストの役割を交代しながらプランニング・テーブルセッティング・調理・サービス・試食まですべてを体験します。

最高の一皿を届ける為に、本番でしか学べない貴重な実習体験です。また、「学生が主役」という考えに基づき、それをクラス運営、授業カリキュラム、各種行事等にあらわしています。

◆特色３　国際派の先生が指導、海外留学するチャンス！

英国ロンドン「フォーシーズンズ」出身の加藤、イタリアローマ「レティコ」元料理長の篠田、フランスボルドー「デュモン」出身パティシエ藤井等、海外で活躍した国際派の教員が担当します。

フランス国立グルノーブル調理学校と提携。海外留学するチャンスがあります。他にも短期のヨーロッパ研修制度も有ります。海外での経験が豊かな教員がサポートしますので、不安なく海外生活を楽しむことができます。

調理実習風景

◆特色４　就職は万全です

創立以来、半世紀の歴史を歩んで来ました。多くの卒業生が巣立ち、活躍。本校への信頼は揺るぎないものになっています。歴史と実績から、就職は万全です。

学科説明

●食品技術管理専門士科

２年間で「食」に関するあらゆる分野の専門家をめざします。さらに、２年次では、フランス・イタリア・日本・中国の分野別に少人数教育を実施。専門分野のスペシャリストもめざせます。

●昼間部調理師科

１年間で、基礎から専門技術の習得まで能率よく短期間で学び、現場で即戦力となる調理師を養成します。特色のある各種制度が利用でき、ワンランク上の調理師がめざせます。

取得資格と合格状況

学　科	取　得　資　格
食品技術管理専門士科	調理師免許（国家試験免除）② フードコーディネーター３級（希望者のみ）① 製菓衛生師（希望者のみ）① 専門調理師（技術考査合格者、学科試験免除）⑤ 専門士の称号② 食品技術管理専門士登録資格② 調理師養成施設実習助手任用資格② レストランサービス技能士３級受験資格①
調理師科	調理師免許（国家試験免除）② 製菓衛生師（希望者のみ）③ 専門調理師（技術考査合格者、学科試験免除）⑤ フードコーディネーター３級（希望者のみ）①

卒業後の進路状況（過去３年間卒業生実績）

調理師としてホテル・レストラン・料亭・学校給食・病院給食、パティシエとしてホテル・製菓店など数多くに就職。
マリオットアソシアホテル、東急ホテル、名古屋観光ホテル、藤田医科大学病院、リゾートトラスト、なだ万、Delfina、ストリングスホテル、クラシコクッチーナ、Pasina、安城更生病院、シェラトングランデ、エルダンジュ、高山グリーンホテル、雅叙園、TIAD、ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋　他

特典

- 海外短期留学制度
  - ・フランス国立Grenoble調理学校と提携
- 海外研修制度
  - ・ヨーロッパ海外研修
- 各交通機関通学証明
  - ・JRなど学生割引の適用

就職状況（2024年３月１日現在）

	2023年度	2022年度
卒業者数	25	31
就職希望者数	21	28
関連分野　就職者数	18	25
関連外分野　就職者数	0	2
進学者数	0	2
求人会社数	634	572
求人人数	5,215	4,824

本校への交通機関

▶地下鉄
鶴舞線　鶴舞駅下車
徒歩約10分
東山線　新栄町駅下車
徒歩約12分

▶JR
鶴舞駅下車
徒歩約７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34年４月	教　員　数	34名（常勤　９名　非常勤　25名）
認可	昭和52年３月１日	在籍学生総数	［2023年度］　36名（男子　16名　　女子　20名）
法人名称	学校法人　光陽学園		［2022年度］　41名（男子　21名　　女子　20名）
課程名	衛生専門課程	校舎面積	2,532㎡
建学の精神（沿革） 教育方針	昭和34年、設立。愛知県下で最も歴史のある実力校。平成19年には名古屋の中心部「新栄」へ移転。最新設備の中で最先端の技術を学ぶ。学内に劇場型リストランテ「イルテアトロ」、白亜のレストラン「ラ・メール」を設置。レストラン実習に利用される。 福祉や優しい心など建学時の精神は現在までも脈々と流れ、誠実さや思いやりに基づく信頼関係を大切にしている。	建物の構造	鉄骨造（耐火建築物）７階建
		寮	無
		主な施設設備の概要 （厚生施設を含む）	普通教室８、調理実習室４、試食フロア４、実習レストラン１、劇場型階段教室１、コミュニケーションフロア１、学生ラウンジ１、図書室１、保健室１ ニチエイ指定学生マンション

学科・コース名 （昼・夜） ★は職業実践専門課程認定学科です			食品技術管理専門士科★	昼間部調理師科
			昼間部	昼間部
修業年数			２年	１年
募集定員			80名	80名
推薦入試		願書受付期間	2024年10月１日～	2024年10月１日～
		推薦基準	調理への目的意識が明確であること。	調理への目的意識が明確であること。
		選考方法	書類・面接	書類・面接
		選考料	20,000円	20,000円
		推薦定員	募集定員の40％	募集定員の40％
		専願・併願区分	専願	専願
一般入試		願書受付期間	2024年10月１日～	2024年10月１日～
		選考方法	書類・筆記・面接	書類・筆記・面接
		試験科目	一般常識	一般常識
		選考料	20,000円	20,000円
ＡＯ入試			有（専・６／１㈯～・募集定員の50％）	有（専・６／１㈯～・募集定員の50％）
授業時数	年間授業時間	一般科目	１年次30時間／２年次150時間	
		専門科目	１年次360時間／２年次180時間	540時間
		実習	１年次460時間／２年次530時間	420時間
	週授業時数		１年次28時間／２年次26時間（週５日制）	32時間（週５日制）
学費		入学金	290,000円	250,000円
		年間授業料	１年次　820,000円／２年次　840,000円（分割納入可）	760,000円（分割納入可）
		設備費など	１年次　160,000円／２年次　160,000円	160,000円
経費		教材費	80,000円	80,000円
		その他の経費	100,000円（運営維持費）	100,000円（運営維持費）

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
就職先は、ホテル等の大企業から個人的な専門店まで様々です。ガイダンス、企業説明会、個人面談を通じて、企業の求める人間像と、一人ひとりの個性を適確に結びつけるよう、きめ細かく指導しています。	●各種行事 海外研修　海外短期留学 テーブルマナー　卒業作品展示会 球技大会　健康診断 学園祭	●日本学生支援機構奨学金 ●日本政策金融公庫・教育ローン ●銀行等の教育ローン ●信販会社学校提携教育ローン

特記事項（体験入学・オープンキャンパス・見学会・その他）

●一日体験入学（オープンキャンパス）…要予約（参加費無料・昼食付）

第２回	５／11㈯	第７回	７／13㈯	第12回	８／17㈯	第17回	12／21㈯	第22回	３／26㈬
第３回	５／25㈯	第８回	７／20㈯	第13回	８／24㈯	第18回	１／25㈯		
第４回	６／８㈯	第９回	７／23㈫	第14回	９／21㈯	第19回	２／８㈯		
第５回	６／22㈯	第10回	７／27㈯	第15回	10／19㈯	第20回	３／１㈯		
第６回	６／29㈯	第11回	８／３㈯	第16回	11／16㈯	第21回	３／22㈯		

●学校見学・入学相談
随時受け付けております。気軽にご連絡ください。
詳細については入試事務局までお問い合わせください。
TEL：（052）252-2155　E-mail：info@nichiei.ac.jp