

HRS承認校紹介 (第37回)

学校法人大和学園 京都調理師専門学校

〒616-8083 京都府京都市右京区太秦安井西沢町4番5

TEL 075-802-0191



本校は、「栄養・医療・福祉・調理・製菓・製パン、食育、ホテル、プライダル、ツーリズム」分野の職業教育を実施し、専門知識と技能やホスピタリティマインドと人間力を兼ね備えたスペシャリストを養成する「京都・大和学園グループ校」の1つです。

現在、高度な技術とマネジメント能力を養う2年制の和食・日本料理上級科、フランス料理上級科、イタリア料理上級科と、幅広いジャンルに対応した1年制の調理師科、1.5年制の調理師科夜間部を設置しています。ハンズオン・トレーニングをはじめとした独自の教育を展開するとともに、2015年からは学生主体で運営するレストランをオープンするなど、より実践的かつ専門的な技術と知識を習得し、社会のニーズに応えた即戦力となる調理師を養成しています。

また、料飲サービス教育については、2年制学科の1年次から料飲接客サービスの科目を設けて、サービススキルの向上はもとより、酒類の知識やお客様の安全・安心を保障する安全衛生や施設管理に至る内容を学習するなど、「レストランサービス技能検定3級」の合格を目指して積極的に取り組んでいます。



【学科の特徴】

●和食・日本料理上級科

京野菜をはじめとする季節の食材をつかった京料理を中心とした和食・日本料理を学んでいます。就職先は京都ならではの老舗料亭や一流のホテル・レストランがずらり。学びの総仕上げとして、学生レストランで店舗運営を経験します。

●フランス料理上級科

古典的なものから現代的なものまで、幅広いフランス料理を本格的に学習。国際観光都市・京都ならではの名店への就職を目指します。2年次には学生レストランをオープン。一般のお客様に料理とサービスを提供します。

●イタリア料理上級科

独自の素材を扱うイタリア料理、地方料理を本格的に学びます。就職は、国際観光都市・京都ならではの名店や有名ホテルに。学びの集大成として学生レストランを学生たちの手で運営します。

●調理師科

1年間で日本料理から西洋料理、中国料理まで幅広く総合的に学びます。就職前には「京料理」「西洋料理」「カフェード」「総合調理」から専攻を選択し、学びの総仕上げを行います。

●調理師科夜間部

昼間は働きながら、学びながら、そして夜間の授業で1.5年間、調理を総合的に学びます。学校から昼間の仕事を紹介する「デュアルコース」、自分の店を持ちたい人の「独立開業コース」など夜間部ならではのコースもあります。

【新キャンパス完成!】

2018年4月からは太秦キャンパスに移転。新校舎は最先端の厨房・実習施設・設備を備えた日本料理、西洋料理、総合調理の各専門領域別の実習室に加え、学生主体で運営する京料理、フレンチ、イタリアンの3つのレストランを設置し、一般の方々に開放しています。店舗運営や独立開業について実習を交えて学んでいます。その他、京料理や和菓子に関する食文化の発信拠点「taiwa Museum」や、国内外の食に関する書籍を揃えた、学生の自発的な学習を促す「情報ライブラリー」及び「ラーニング・コモンズ」、さらに、国内外の料理コンクールや著名な料理人の講習会などを実施するなど、京都のインバウンド振興にも貢献するキッチンスタジアム「ホスピタリティホール」を設置しています。

今後も、確かな技術とおもてなしの心を持った、「料理のプロ」を輩出するとともに、社会に対して「食」の素晴らしさを積極的に発信するなど、社会全体の持続可能な発展つなげてまいります。



京都調理師専門学校 Kyoto Culinary Art College

(2018年4月太秦新キャンパス開設!)

- 和食・日本料理上級科 (2年制)
- フランス料理上級科 (2年制)
- イタリア料理上級科 (2年制)
- 調理師科 (1年制)
- 調理師科夜間部 (1.5年制)

HP <https://www.kyoto-chorishi.ac.jp>