

HRS承認校紹介

中村調理製菓専門学校／中村国際ホテル専門学校

〒810-0014 福岡県福岡市中央区平尾2-1-21 TEL:092-523-0411

【中村調理製菓専門学校の紹介】

中村調理製菓専門学校は日本における調理師教育の草分けとして70年を超える歴史があり、15,000人も卒業生を調理・製菓・製パン業界に輩出してきました。卒業生の活躍も目覚ましく、20名が世界的なグルメガイドであるミシュランガイドで星の評価を受けました。また、ミシュランガイド福岡・佐賀・長崎2019特別版では、掲載店の約20%がナカムラ卒のオーナー・料理長のお店となりました。製菓分野でも、在校生がジャパンケーキショー東京2019年にて金賞を受賞し、5年連続の最多受賞を達成するなど活躍しています。

【中村国際ホテル専門学校の紹介】

中村国際ホテル専門学校は、九州で初めて単科のホテル専門学校として開校し、30年以上にわたりホテル・ブライダル業界で活躍する人材を輩出してきました。そして、2022年4月から、ホテル・ブライダル企業の経営幹部として将来的に活躍できる学生を育成するため、ホスピタリティ学科4年コースを新設しました。3年次には約1年間、海外のホスピタリティ企業にて企業実習を行い、給与をいただきながら実際の仕事に従事することで、業界の現場で通用する英語力を養います。また4年次には経営や財務等の基礎を学び、実際の企業が抱える課題の解決に取り組む企業フィールドワークを行います。このホスピタリティ学科4年コースには、全国のホテル・ブライダル企業から期待の声を多く頂いております。

【全国でも珍しい調理・製菓・製パン、ホテル・ブライダルの連携教育】

ホテル・レストランの現場では、調理とサービスは一体となり、それぞれ重要な役割を担っています。そのため、中村調理製菓専門学校では、校内に一般営業を行うレストランを設置し、厨房での調理のみならず、一般のお客様に対してサービスを行うレストランオペレーション実習を行っています。また、料飲接客サービスを学ぶ授業を選択し、レストランサービス技能検定を受験して資格を取得する学生もいます。

また、中村国際ホテル専門学校では、ホテル・ブライダルの現場で欠かせない食の知識と技術を学び、サービスのプロとして活躍できるように、併設校の中村調理製菓専門学校にて調理・製菓・製パンの実習授業も行います。さらに、レストランサービス技能検定の取得を目指すカリキュラムがあり、令和2年度の在校生の合格率は90%を超える高い水準となっています。



【コロナ禍でも、両校とも就職率100%を達成】

本校の長い歴史のなかで、たくさんの卒業生が業界で活躍しており、本校の教育に対して調理製菓、ホテル・ブライダル業界から強い信頼をいただいています。そのため、コロナ禍で飲食業界やホテル・ブライダル業界の求人数が減っていた中でも、本校は高い就職率を維持しています。中村調理製菓専門学校は2022年3月卒業の国内就職希望者の就職率は100%となりました。中村国際ホテル専門学校も、2022年3月卒業生の就職率が100%となり、10年連続で就職率100%を達成しています。

また、就職した業界で挫折することなく成長するためには、最初に就職する先の企業と学生の適性とがマッチしていることが重要と考えています。本校では、実習を担当する常勤教員がクラス担任として日々学生をサポートするため、学生の個性や強み弱みをよく把握しています。業界経験の豊富な常勤教員がその学生とマッチする就職先を一緒に探しながら、就職をサポートすることが本校の強みとなっています。さらに、卒業生は福岡だけでなくことどもらさず東京、大阪、沖縄など全国各地で活躍しています。

【在校生メッセージ】

将来はホテルの総支配人となることを目指して、中村国際ホテル専門学校の4年コースに入学しました。ホテルに関する専門的な実践力だけでなく、英語や食の分野の力も身に付く学校なので、将来の活躍の幅を上げられると思います。ホテルの現場で役立つ資格の取得にも取り組んでいます。

紫原 和巳氏 (しはら かずみ) (中村国際ホテル専門学校 ホスピタリティ学科4年コース ホテル専攻 1年生)

