

Q&A 「北調のここが知りたい」にお答えします。

Q1 今まで包丁を握ったこともありませんが大丈夫ですか？

A はい。大丈夫です。慣れるまでは大変かもしれませんが、できるまで放課後練習でサポートします。毎日の練習が上達への近道です。

Q2 調理実習について詳しく教えてください

A 調理師・製菓衛生師にとって不可欠な資質が「技」です。調理・製菓の技を徹底的に身につけるのが「調理実習」または「製菓実習」です。実習は調理師科1年コースで年間390時間以上、調理師科2年コースで2年間800時間以上、また、製菓衛生師科では年間480時間以上授業があります。調理実習では日本料理・西洋料理・中国料理・製菓(和・洋)の4領域を、製菓実習では製菓(和・洋)・製パンの2領域を基礎基本から高度な技術にいたるまで学べます。みんな実

Q3 どんな教科を学ぶのですか？

A 調理や製菓の技術はもちろんプロとして調理や製菓の知識も不可欠です。「衛生法規」「公衆衛生学」「食品学」「食品衛生学」「栄養学」や、調理師科1年コースと調理師科2年コースではさらに「調理理論」「食文化概論」など、また製菓衛生師科は「製菓理論」などの教科を学びます。

Q4 校外実習はどんなことをするのですか？

A 近隣の飲食業界で調理補助やアシスタント・接客などを行います。校外実習では調理師業務の実際を体験することで、調理師としての職業意識や態度を学ぶことができます。「調理師科1年コース」と「製菓衛生師科」では年1回、「調理師科2年コース」では1年次に1回、2年次に2回の計3回を予定しています。学生の多くが現場でプロの厳しさと楽しさを学んで

Q5 学校の1日の生活を教えてください

A 授業開始時間は9時で、午前3時間・午後3時間の授業(調理実習を含む)で、授業の終了は15時30分です。ホームルーム終了後は清掃、希望者は放課後練習に参加で

Q6 調理師科1年コースと2年コースの違いは何ですか？

A 卒業と同時に国家資格の調理師免許を取得できる点は同じです。「調理師科1年コース」は修業年限が1年と短いので特に基礎基本を徹底的にマスターし、現場に早く出て働くことを希望する人や社会人経験者に向いています。修業年限が2年の「調理師科2年コース」は基礎基本の内容に加えて、多様な食材や調理法を学びより深い内容やサービスを学ぶことができま

Q7 調理と製菓の両方のライセンスが欲しいです

A 「調理師科1年コース」を卒業後「製菓衛生師科」へ入学、または「製菓衛生師科」を卒業後「調理師科1年コース」に入学できるWライセンスがあります。入学金免除などの特典もあり就職活動での幅も広がります。在学中に授業内容や就職先のことなどを教員に相談した上で決められるため、安心な制度です。

Q8 10万円支給される国の制度があると聞きましたがどんなものですか？

A 離職者のうち一定の要件を満たす方に国からの経済的な補助が出る制度です。本校のコースは一般教育訓練給付金制度の指定講座となっていますので、ご希望の方はお住まいの所轄のハローワークでご確認ください。受給対象者かどうかを確認することができます。

Q9 制服はありますか？

A 本校はありません。学生としての品位が保てる服装であれば自由です。ただし、調理実習のときは、学校指定のユニフォーム(帽子から靴まで)を着用します。

Q10 求人状況はどうですか？

A 県内はもちろん、県外からも多くの求人があります。2021年度でみると、全体で319社(店)からありました。ホテル、レストラン、給食調理、福祉施設、調理製造など多くの企業から求人がきています。

Q11 卒業後どんなところで就職できますか？

A 「調理師科1年コース」及び「調理師科2年コース」は、ホテルの調理及び製菓部門、専門料理店(日本料理店、フランス料理店・イタリア料理店などの西洋料理店、中国料理店)、一般料理店、製菓・製パン専門店、病院の給食部門、老人養護施設などの給食部門など、調理に関連した多くの分野に就職できます。また、食品関連企業からも求人があります。「製菓衛生師科」は、ホテルの製菓部門、フランス料理店・イタリア料理店などの西洋料理店、製菓・製パン専門店など、製菓に関連した店舗や、食品関連企業からも求人

Q12 オープンキャンパスはありますか？

A あります。参加料は無料、HPまたは電話で簡単にお申し込みできます。内容は、学校説明・調理体験実習・試食・校内見学・個別相談などです。調理体験実習内容は、日本料理・西洋料理・中国料理・製菓・製パンと豊富で、同じ調理実習の回はありませんので、2度3度と複数回の参加申し込みもOKです。7月8月は特に好評で参加希望者が多いため早めのお申し込みをお