調理専攻学科

2年制　定員40名

＼ 取得を目指す資格 ／

調理師 国家試験免除

- ▶専門調理師 …… 学科試験免除
- ▶食品技術管理専門士 …… 卒業時に付与
- ▶食育インストラクター …… 在学中に受験 2022年度合格実績100%
- ▶食品衛生責任者 …… 卒業後申請
- ▶専門士称号 …… 卒業時に付与

Point 01

2年間で基礎技術に加え、
より高度な技術をじっくり学ぶ！

Point 02

全国の一流ホテルや専門店への
就職に強い！

Point 03

多彩な授業で
学びが広がる！

学校法人 北陸学園　北陸食育フードカレッジ / 北陸福祉保育専門学院
〒940-0034 新潟県長岡市福住 1-5-25
TEL 0258-32-0288

国内外で活躍する講師から
全ジャンルの一流技術をじっくり学ぶ

フランス料理

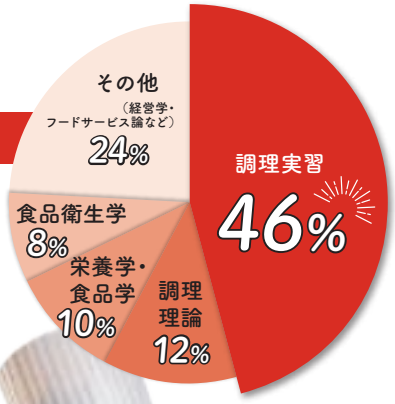
日本料理

中国料理

イタリア料理

多彩な実習・実技

西洋料理・日本料理・中国料理・集団調理などたくさんの実習授業を通して数多くのレシピを学び、現場で必要な知識と確かな技術を習得することが出来ます。
また、フルーツカービングなど「魅せるディスプレイ」を意識した、本校独自の多彩な実技も魅力です。



卒業生メッセージ

誰もが幸せを感じられる瞬間を。

飲食店を経営している両親からの影響を受けて、「美味しいものを食べる瞬間は誰もが経験するもので、誰もが幸せを感じられる瞬間である」という考えを持つようになりました。そのような素晴らしい時間をお客様に提供したいと思い調理職を志望しました。

学校では料理を作るだけでなく、反省と改善を繰り返し行い、試行錯誤しながらクラスメイトとクオリティの高い料理を作り上げていく時間がとても楽しかったです。

入学から卒業までの時間は、長いようでとても短くあっという間です。一日一日を大切に過ごしてかけがえのない時間を思う存分楽しんでください！

帝国ホテル

調理専攻学科　令和4年度卒業
木間 駿貴さん
新潟県立長岡商業高等学校出身

最新情報はHPへ→