

あなたの未来の仕事、体験しよう！

HELLO!
新しい京調のオープンキャンパス!!
OPEN CAMPUS!



くわしくは
P76を
見てね！

学校法人 大和学園 京都で唯一『調理師』養成専門学校

京都調理師専門学校

Kyoto Culinary Art College

- 和食・日本料理上級科(2年制) ●調理師科(1年制)
- フランス料理上級科(2年制) 日本料理専攻/西洋料理専攻/総合調理専攻
- イタリア料理上級科(2年制) ●調理師科夜間部(1.5年制)

〒616-8083 京都市右京区太秦安井西沢町4番5

0120-593276 平日・土曜 9:00~17:00 FAX.(075)812-0200

ホームページ <https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/>

Eメール taiwa_nyu@taiwa.ac.jp

ホーム
ページ



大和学園 グループ校

京都で唯一「製菓衛生師」養成専門学校
京都製菓製パン技術専門学校
●パティスリー・ショコラ上級科(2年制) ●カフェスイーツ上級科(2年制)
●和菓子上級科(2年制) ●パン上級科(2年制)
●製菓技術科(1年制) ●製菓技術科夜間部(1.5年制)

厚生労働大臣指定管理栄養士・栄養士養成施設 日本病院会認定校
京都栄養医療専門学校
●管理栄養士科(4年制) ●栄養士科(2年制) ●管理栄養士科3年次編入学
●医療事務・医療秘書科(2年制) ●診療情報管理士科(3年制)

京都で唯一「ホテル・観光・ブライダル」の専門学校
京都ホテル観光ブライダル専門学校
●ホテル学科(2年制) ●旅行学科(2年制) ●ブライダル学科(2年制)
●ホスピタリティビジネス学科(留学生限定・1年制)



京都調理師専門学校
京都製菓製パン技術専門学校



京都栄養医療専門学校



京都ホテル観光ブライダル専門学校

KYOTO CHORI

入学案内 2022 Kyoto Culinary Art College

学ぼう、料理とお店と笑顔のつくり方

京都調理師 専門学校

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)



ゼロからプロへ

京調ステップアップストーリー

「できる」が増える！ 「好き」に出会える！ だから未来が見えてくる！



調理師科
松永 智哉さん



調理師科夜間部
山本 真衣さん



和食・日本料理上級科
歌代 颯太さん



和食・日本料理上級科
松尾 日向子さん



イタリア料理上級科
西野 ゆきのさん



フランス料理上級科
津田 彩咲己さん

INDEX

- 1 ゼロからプロへ
京調ステップアップ
ストーリー
- 3 最先端の施設設備
- 5 実習で調理技術アップ
- 7 レストラン運営で実践力アップ
- 9 資格を取得
- 11 キャンパスライフ
- 14 卒業生の活躍
- 19 あなたの「学びたい」に
応える5つの学科
- 63 プラスαの学び
 - 63 ダブルライセンスプログラム
 - 64 スキルアッププログラム
 - 65 課外授業・年間スケジュール
- 67 就職
 - 67 就職率・就職サポート
 - 69 就職先一覧
- 71 教員・特別授業
 - 71 専任教員紹介
 - 73 特別授業&セミナー
 - 75 アカデミックネットワーク
 - 76 オープンキャンパス
 - 77 京調のSNS&ホームページ
 - 78 周辺マップ&交通アクセス



ステップ1

最先端の施設設備

日々成長を 実感できる場所

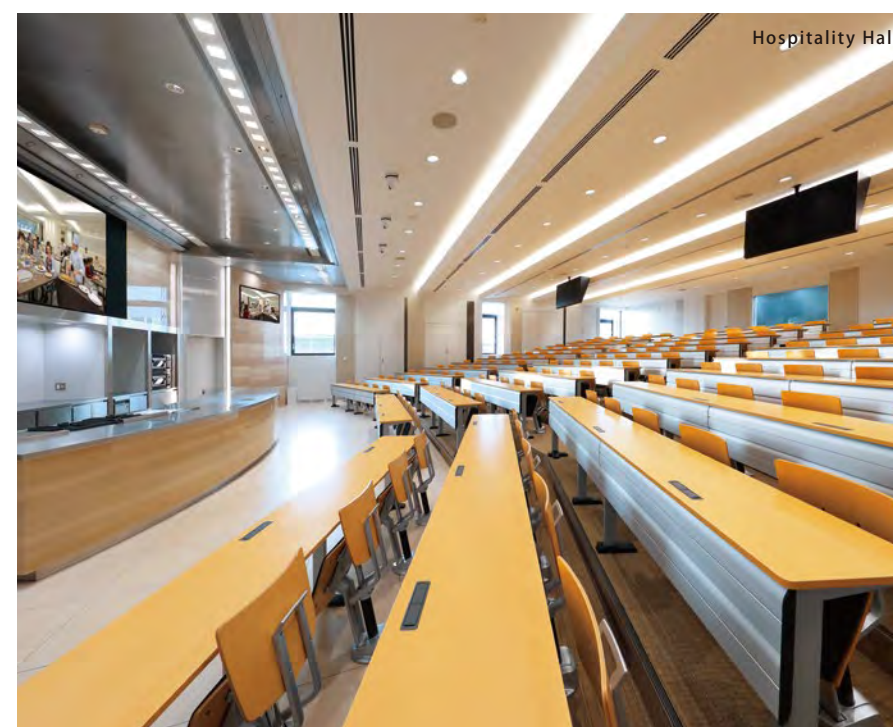
このキッチンで、私はお客様の
笑顔をつくる魔法を学ぶ。



フランス料理上級科
津田 彩咲己さん
(大阪/阿武野高校出身)

**実習室は最新の設備が整った学びやすい環境！
ホールや茶室、情報ライブラリーも！**

このキャンパスに来たら、誰でもきっと驚くはず。日本料理、西洋料理それぞれの実習室は最新設備が整い、大規模なホールも完備。
1万冊の本がそろった情報ライブラリーでは自習もはかどる！
電子書籍もあるので手軽に情報をキャッチできますよ。



Hospitality Hall



茶室「誠心軒」



Taiwa Museum



日本料理実習室



情報ライブラリー

京調では新型コロナウイルス感染症対策も万全。入口での体温感知タブレット設置、実習室での全天井換気システムを完備するなど、清潔・安心・安全に配慮しています。詳しくはHPをご覧ください。



ステップ2

実習で調理技術アップ



調理師科夜間部
山本 真衣さん
(滋賀県/大津高校出身)

次から次へ、難敵が登場。
挑戦、失敗、挑戦…クリア!また挑戦!
レベルアップを実感!

卒業後の可能性は無限大。だからこそ、調理実習ではいろんな食材に何度も挑戦。

京野菜にすっぽん、^{ハモ}鰻、オマール海老やフォアグラも!

食材ごとの幅広い調理方法が身について、着実にレベルアップ!

豊富な経験



One to One

私の個性に合わせて、真剣に、
丁寧に向き合ってくれる
先生がいる。

1人でつくる、2人でつくる、4人1組でつくる。

現場を想定したトレーニングでは、

先生が学生一人ひとりをしっかりサポート。

なぜうまくできたのか、なぜ失敗したのか、納得するまで教えてくれる!

1対1でしっかり教えます!



イタリア料理上級科
西野 ゆきのさん
(徳島県/吉野川高校出身)

渡邊 陽子先生

NEW 対面×オンライン解説動画の
相乗効果でぐんぐん成長!

文部科学省公式YouTubeにも調理師
養成施設として唯一、本校の取り組みが
紹介されました!

YouTube



そして、全国レベルの調理技術へ!

グルメピック(調理技術コンクール全国大会)

全国の調理師養成施設から日本・西洋・中国分野
の選抜された学生が料理の腕を競い合う大会。
京調は毎年、全国大会へ進出しています。



2019年度
近畿中国四国地区大会

西洋料理部門 第1位

木瀬 凜太郎さん
(滋賀県/長浜北星高校出身)

ステップ3

レストラン運営で実践力アップ

お店をつくる

クラスの仲間と**繁盛店をつくる**ために一致団結！
楽しさも、緊張も、失敗も、全部**ミライ**に
つながっていると実感できる！

料理だけでなく、「繁盛店」を運営するために。

学生が運営するレストランでは、ご来店された一般のお客さまが
おいしく、楽しく、心地よい時間を過ごせるよう、
接客サービスや経営の知識も実践的に学べる！



和食・日本料理上級科
松尾 日向子さん
(京都府/北稜高校出身)

お客さまの笑顔。心をこめてつくった料理を
「おいしい」と言ってもらえる嬉しさ。
授業の中で、本当の“やりがい”をみつけた！

料理をお出しする相手は、本物のお客さま。

味も、見た目も、スピードも全部大切。

これまでの学びをすべて生かして、お客さまに感動を届けたい！



和食・日本料理上級科
歌代 颯太さん
(京都府/向陽高校出身)



日本料理店「京味鶏 藤」



フランス料理店「ル・グラン・クラシック
Le Grand Classique」



イタリア料理店「イル・グランデ・バンビーノ
IL GRANDE BAMBINO」

ステップ4

資格を取得



実力がカタチになる「資格」は
胸を張れる自信になる！



調理師科
松永 智哉さん
(京都府/洛東高校出身)

Licenses

卒業と同時にプロへ

調理師免許 (国家資格)

調理師に必要な知識・技能を認める資格。

京調を卒業すれば試験を受けずに取得できます。

取得率

100%

卒業と同時に取得

接客サービス力をプラス

レストランサービス

技能検定3級 (国家資格)

接客をはじめとするレストランサービスの知識・技能を認める資格。

フランス/イタリア料理上級科で取得できます。

合格率

92.2%

(実技試験)

ふぐを安全に調理する力をプラス

ふぐ処理師免許 (京都府ふぐ処理師試験)

毒を持つ「ふぐ」を安全に調理するための特別な知識・技能を認める資格。

実技・筆記試験の特別対策講座を開講しています。

合格率

84.8%

料理もお菓子もプロをめざすなら

製菓衛生師免許 (国家資格)

菓子製造業に就くための知識・技能を認める資格。

京調のダブルライセンスプログラムで
受験資格を得られます。(▶P54・P63)

合格率

92.9%

(2021年3月卒業生実績)
※製菓通信併修
コース

京調でめざせる充実の資格

● 取得できる資格(卒業同時取得)
● 取得強化資格
● 取得目標資格

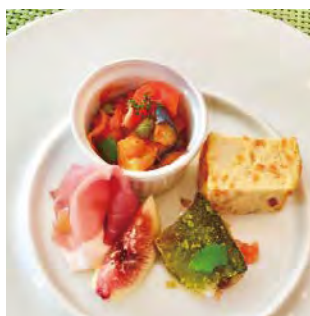
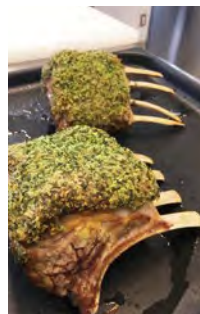
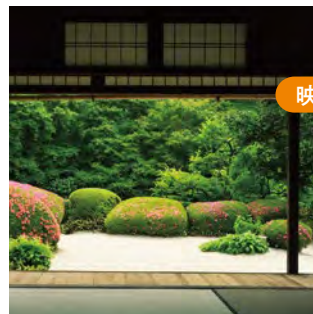
	和食・日本料理上級科 (2年制)	フランス料理上級科 (2年制)	イタリア料理上級科 (2年制)	調理師科 (1年制)	調理師科夜間部 (1.5年制)
調理師	●	●	●	●	●
食品技術管理専門士	●	●	●	—	—
調理師養成施設助手	●	●	●	—	—
専門士	●	●	●	—	—
レストランサービス技能検定3級	—	●	●	—	—
ふぐ処理師(京都府)	●	●	●	●	●
製菓衛生師	● 製菓通信併修コースで 「在学中」に取得可能	● 製菓通信併修コースで 「在学中」に取得可能	● 製菓通信併修コースで 「在学中」に取得可能	●	● 製菓通信併修コースで 「在学中」に取得可能

- 食生活アドバイザー2級・3級
- 食育インストラクター
- 専門調理師・調理技能士
※卒業後6年以上の実務経験が必要
- 全調協実技検定グレード1



#キャンパスライフ #京調

「なるほど!」「いいね!」
「おいしい!」「サイコー!」
そんな毎日へ、あなたも!



おいしくできた!



京都でのんびり...

コロナ禍でも

就職に強いから

90.5%

就職・進学決定率
(2021年2月現在)
2020年3月就職・進学決定率 100%

専門職就職率

(2021年2月現在)

2020年3月専門職就職率 96.8%

99.5%

88.6%

第一希望就職率
(2021年2月現在)
2020年3月第一希望就職率 91.0%

本当に働きたい 職場に巡り合える!

京調ならではの学びを活かした高い就職率!

パスタ&スイーツ

凛Style 零家

安居 円香さん
【2014年卒業】
(滋賀県/彦根翔西館高校出身)

就職の求人情報が多く、
履歴書の書き方や面接の対応も
しっかりと指導して下さいました。
卒業と同時に調理師免許を
取れるだけでなく、
就職サポートもきめ細かです。



保育園

大好きな料理を、大好きな子どもたちの
ためにつくれる仕事。
そんな仕事があることを
教えてくれたのが京調です。
私が本当にやりたかったこと...
天職は、京調で見つけました!



東寺保育園

中島 祥世さん
【2014年卒業】(京都府/京都西山高校出身)

もっと料理がうまくなりたい。
学びの中で、どんどん意識が
高まって、全国大会に出場。
京調は、料理が好きな人が、
もっと料理を好きになれる学校です!

OB・OG VOICE

卒業後すぐに

料理の 最前線へ!



イタリアン

ピッツェリア
アル カミーノ

江原 菜未さん
【2014年卒業】(京都府/山城高校出身)

割烹料理



鮨割烹 なかー

長屋 潤平さん(写真右)
【2010年卒業】(京都府/東宇治高校出身)

浦野 峻暉さん(写真中央)
【2015年卒業】(京都府/京都西洋高校出身)

宮本 祐馬さん(写真左)
【2016年卒業】(京都府/京都産業大学附属高校出身)

道具の使い方、食材の切り方、
調理に関する知識、
そして数え切れないほどの料理のつくり方。
プロとして欠かせない調理の基礎は、
しっかりと身につきました。





京都を代表するホテルで、
総料理長をはじめ、
多くの京調卒業生が活躍。
その世代の幅広さは、
まさに京調の歴史と
実績の証。

総料理長
森田 啓世さん
【1977年卒業】
（京都府/京都商業高校（現 京都学園高校）出身）

水野 勝行さん
【1996年卒業】（滋賀県/近江高校出身）

水野 万理子さん
【2016年卒業】（福井県/丹南高校出身）



京調で、技術だけではなく知識や常識も身につけよう。



調理師科で学んだ基礎が、今に生きています。



先生の実体験に基づいた指導が私の力に。

ホテル

ホテルグランヴィア京都

OB・OG VOICE

**有名店や
一流ホテルで
活躍！**



中華

チャイニーズレストラン 楼蘭
堀田 健吾さん
【2012年卒業】（京都府/京都両洋高校出身）



実習、実習、テスト、実習…。
1年間で、たくさんの料理を徹底的に
集中して学べる調理師科は、
レベルアップのスピードもアップ。
自分の好きな分野にも
就職できます！



お菓子づくりも、料理も好き。
子どもの頃からの夢を
ふたつとも叶えられたのは、
ダブルライセンスプログラムのおかげです。

ホテル

びわ湖大津プリンスホテル

原田 千恵さん
【2014年卒業】
（京都府/京都文教短期大学出身）



京調出身の先輩にいつも助けられています



フレンチ

面倒見のよい先生方、
レベルの高い実習、名店が多い京都。
京調でのすべてが、
現在の自分の力になっています。

ラ・トゥール

泉 裕太さん
【2009年卒業】（京都府/綾部高校出身）



第17回メートル・キュイジーヌ・フランス
ジャン・シリンジヤー杯
決勝大会で準優勝！

OB・OG VOICE

世界のトップに輝く！

第5回
日本料理コンペティション
京都決勝大会
優勝！



京調で学び、
和食の道は
それが一番です！

渡部 光壮さん
ブライダル&ホテル ラフィーナ
日本料理 花月 料理長
【2003年卒業】（福島県/双葉高校出身）

第51回 ル・テタンジェ
国際料理賞コンクールジャポン
2017 優勝！
アンテルナショナルバリ国際
ファイナル 第2位入賞！



料理を楽しみながら
レベルアップできる、
それが京調です！

坂田 知昭さん
びわ湖大津プリンスホテル
フランス料理「ボーセジュール」スーシェフ
【2004年卒業】（滋賀県/湖南農業高校出身）

第17回 メートル・
キュイジーヌ・フランス
ジャン・シリンジヤー杯 優勝！
第69回 プロスペールモンタニエ
国際料理コンクール優勝！



京調での学び、
出会いが向上心を
高めてくれました！

林 啓一郎さん
フランス料理「プレスキル」
スーシェフ
【2003年卒業】（滋賀県/瀬田工業高校出身）



京都で料理を学べることが京調の魅力。
京都ならではの文化にふれることで、
日本人の感性を活かしたオリジナルの
イタリアンをつくる力が身につきました。

イタリアン経営



ARTE Simposio
オーナーシェフ
荻堂 桂輔さん
【1995年卒業】(大阪府/福井高校出身)

OB・OG VOICE

**独立して
夢をつかむ!**



新卒での就職から再就職、さらに独立開業まで、
京調の先生方や京調ネットワークに
サポートしてもらいました。

京都ネーゼ オーナーシェフ
森 博史さん
【1991年卒業】(愛知県/春日井南高校出身)



素材選び、料理の手間ひま、
接客の心づかい。
こだわりの基礎となったのが
京調での学びです。



なる屋 主人
上嶋 良太さん
【1992年卒業】(京都府/塔南高校出身)



和食・

日本料理経営



夜間部でさまざまな
年齢や目的の人と出会い、社会勉強に。
それは現在、お客さまへの
おもてなしの心にも生きています。

比良山荘 主人
伊藤 剛治さん
【1991年卒業】(滋賀県/比叡山高校出身)



7年連続でミシュランの星を獲得。
その出発点は、京調で出会った
シェフの店への就職でした。



ラ・ファミーユ モリナガ
オーナーシェフ
森永 正宏さん
【1987年卒業】(京都府/西京高校出身)

フレンチ経営



大切な愛犬と一緒にいられる、
自分のお店を持ちたい。
そんな夢をかなえられたのは、
調理師科で学んだからこそ。
お店は、多くの愛犬家
お客さまの憩いの場になっています。

カフェ経営

Yell Cafe オーナー
永松 千陽さん
【2006年卒業】(大阪府/寝屋川高校出身)



ラ・メゾン・グルマンディーズ
オーナーシェフ
友森 隆司さん
【1999年卒業】(広島県/安芸府中高校出身)



あなたの「学びたい」に

応える5つの学科

2年制 職業実践専門課程

四季折々の「おいしい！」をつくる

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・日本料理を極めます。
インターンシップ先や就職先も、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。

就職先 料亭／割烹／ホテル／料理旅館／仕出し店／寿司店／麺料理店／創作料理店／専門料理店 など



くわしくはP21へ

1年制

食の世界で活躍できる力を最短で身につける

調理師科

日本料理専攻／西洋料理専攻／総合調理専攻

1年間で調理の基礎から、日本料理、西洋料理、カフェフードまで、幅広く総合的に学びます。就職前には「日本料理」「西洋料理」「総合調理」から専攻を選択し、学びの総仕上げを行います。

就職先 料亭／割烹／ホテル／レストラン／トラットリア／レストラン／ビストロ／中国料理店／集団給食／カフェ など



くわしくはP47へ

社会人／高校既卒者専用！ ◎社会人／大学・短大・高校既卒者に各種奨学金が最大153万円給付！
NEXT キャリアクラス ◎年齢を気にせず学べる！ ◎新しい夢に再挑戦できる！
◎調理技術のレベルアップにも！

くわしくはP53へ

2年制 職業実践専門課程

食文化を学び京都のエッセンスでつくる

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でインターンシップや就職をめざします。
2年次には学生レストランを学内にオープン。
一般のお客さまに料理とサービスを提供します。

就職先 ホテル／フレンチレストラン／ビストロ／ブラスリー／ダイニングバー／ハウスウエディング など



くわしくはP31へ

1.5年制

働きながら、学びながら、調理の技術を身につける

調理師科 夜間部

18時15分からの授業で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「独立開業プランニング」が選択できるのは夜間部だけ！

就職先 料亭／割烹／仕出し店／ホテル／レストラン／ビストロ／レストラン／トラットリア／オステリア／中国料理店／集団給食 など



くわしくはP55へ

2年制 職業実践専門課程

素材の持ち味を最大限に活かしてつくる

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。
インターンシップ先や就職先は、
国際観光都市・京都ならではの名店や有名ホテル。
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。

就職先 ホテル／レストラン／トラットリア／オステリア／バー／イタリアンカフェ／ピッツェリア など



くわしくはP39へ

さらに！ 学び広がる！安心サポート！

同じ西洋料理として共通する学びが多い「フランス／イタリア料理上級科」2年次からの学科変更が可能

1 フランス料理上級科 → イタリア料理上級科
イタリア料理上級科 → フランス料理上級科

※学科変更時期は学則に従います。※和食・日本料理上級科から他学科への転科制度はございません。ご了承ください。

2 調理師科から「和食／フランス／イタリア上級科」2年次への編入が可能

調理師科 → 卒業後に編入して学ぶ → 和食／フランス／イタリア料理上級科へ編入

3 全学科で「調理師＋製菓衛生師」のダブルライセンス取得が可能

調理師科をはじめ全学科 → 卒業後に進学！ → ダブルライセンス進学コース
京都製菓製パン技術専門学校の各学科へ進学 くわしくはP54へ

調理師科をはじめ全学科 → 在学中に通信教育併修！ → 製菓通信併修コース くわしくはP63へ

※大和学園グループ校への進学も可能です。※くわしくはP75へ

和食・ 日本料理 上級科

2
年制

和食といえば本場・京都。
会席料理からおばんざいまで
幅広く学び、
日本料理の腕を磨く。

学びの ポイント

- ✓ 和包丁の使い方やだしの引き方、調理五法(煮る・焼く・蒸す・揚げる・生食)を1年次から徹底的に習得し、確実にレベルアップ!
- ✓ 一般のお客様をレストランにお迎えし、会席料理を提供。
現場さながらの環境で、お客様の満足と感動を生み出す接客力も身につける。
- ✓ 日本料理で重要な役割を果たす器や茶道・華道についても学び、表現力を高める!
- ✓ 本場の料亭・割烹・ホテルでインターンシップを経験し、就職活動へとつなげる。



調理技術から店舗運営まで。和食分野で活躍できるように、とことん教えます。

宗川 裕志先生(日本料理担当)

卒業時に取得できる資格

- 調理師免許(国家資格)
- 食品技術管理専門士(民間資格)
- 専門士(文部科学省認定称号)
- 調理師養成施設助手(認定資格)

めざせる職業フィールド

- ・料亭・割烹・ホテル・料理旅館
- ・仕出し店・寿司店・麺料理店
- ・創作料理店・専門料理店 など

学外の実習先(一部抜粋)

日本料理

祇園 さ・木／京都吉兆／菊乃井／瓢亭／京料理 木乃婦／懐石・宿 近又／田鶴／祇園土井／京料理本家たん熊本店／竹林／菱岩／野草一味庵 美山荘／京料理 わた亀／四季宴 ざおん 阪川／祇園たに本／鮎割烹 なか一／堺萬／ひさご寿し／京料理なかわら／しょうざんリゾート 京都／三木半旅館／岡崎つる家／李兵衛／京懐石美濃吉本店 竹茂楼／京料理たん熊 北店／祇園にしかわ／京大和／二軒茶屋 中村楼／萬亀楼／炭屋旅館 ほか

ホテル

ホテルグランヴィア京都／ハイアット リージェンシー 京都／京都ブライTONホテル／京都ホテルオークラ／ANAクラウンプラザホテル京都／リーガロイヤルホテル京都／フォーシーズンズホテル京都／ザ・リッツ・カールトン京都／都ホテル京都八条／びわ湖大津プリンスホテル／琵琶湖ホテル／ミリアルリゾートホテルズ／ザ・リッツ・カールトン大阪 ほか

資格取得にチャレンジ

- 京都府ふぐ処理師免許
- 製菓衛生師免許※▶P63へ

トリプル
ライセンスを
めざそう!

※製菓通信併修コースで[在学中]に取得可能!



「船場 吉兆」(大阪)にて勤務。
第1回日本料理コンペティション
近畿・中国・四国地区予選大会
優勝、決勝大会3位入賞。
2020年度「京都府優秀技能
者表彰(現代の名工)」受賞。

2年間で、多彩な和食と 自分のお店をつくれる人に。

調理技術からお店の運営まで、必要なスキルをすべて学んで、学生全員が、
ひとりでもチームでも活躍できる和食料理人へ！

コレが
身につく！

料理の基礎と
和食特有の
技術を習得！

調理や
食文化に関する
知識を学習！

実践経験を
積んで、就職先で
即戦力に！

和食ならではの
おもてなしの心を
身につける！

お店を運営する
ノウハウを
ゲット！

1 年次

「ゼロから学ぶ和食のつくり方。」

2 年次

「料理人としての歩みの第一歩。」

入学直後は技術が
身につく不安でしたが、
気づけば本格的な料理も
つくれるようになっていました！

最初は誰でも初心者！京調なら丁寧な指導で、

卒業までしっかりサポート！

卒業

前期
4~8月 調理の基礎を学ぶ

後期Ⅰ
9~12月 応用技術を身につける

後期Ⅱ
1~3月 調理技術の質を高める

全期
4~3月 レストラン実習 本格的な実習で、和食をマスターする

実
習

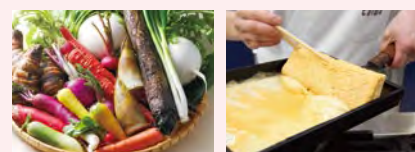
日本料理 基本技術・調理実習Ⅰ

片刃包丁の取扱いと研ぎ方、
包丁技術を習得。また、だし
巻き玉子を通じて基本的な加
熱調理について学習します。



日本料理基本技術・調理実習Ⅱ

一番だしを始めとした各種だし汁の引き方を学習。
また、さまざまな野菜や魚類の下処理法を学習。
調理の基礎力を身につけます。



日本料理応用調理実習

基本の調理五法「煮る・焼く・蒸す・揚げる・生食」
に基づいて、会席料理の献立の中から調理五法
別に特化して技術を習得します。

西洋・中国料理基礎実習

卵料理、基本調理法（ブランチール・ブイール・
ポシェなど）を取り入れた調理および盛りつけ
などを習得します。また、中国料理の特徴的な
器具の扱いについて学びます。

日本料理専門調理実習Ⅰ

応用調理で身につけた知識、技術を踏まえ
食材別にさまざまな調理法と京野菜の取
り扱いを学習します。



日本料理専門調理実習Ⅱ

松花堂弁当や季節の会席料理を通じて専門
的な調理と仕込み、仕上げに分けたより実践的な
調理技法を学習します。

学外実習

ミシュラン星付き店やホテルなどで現場の実務を
経験することができます。卒業後に向けた進路選
択や就職活動に取り組みます。

1年次

実習・演習 478 時間
講義 412 時間

実習と講義の相乗効果で「おいしい理由」に納得！だからぐんぐんレベルアップ！

講
義
・
演
習

食生活と健康

生活習慣病対策や健康寿命延伸のため
の健康づくり対策、健康や食育を支える
調理師の役割を学習します。

食品の特性

多種多様な食品について理解を深め、
安全で安心な料理が提供できる知識を
身につけます。

栄養の特性

栄養に関する知識を基本から応用まで
幅広く学習。お客さまの食生活改善を
リードできる調理師の育成をめざします。

日本料理理論

日本料理で使用される食材の旬、
取扱い、目利きについて知り、料理
に大切な知識を身につけます。

食品の安全と衛生

幅広く知識として持っておかねば
ならない衛生関係法規と衛生
行政組織について学習します。

調理科学

調理素材としての食品が、どのよう
な調理に適しているか、科学的根
拠に基づいた理論として学びます。

ふぐ処理師試験対策

「ふぐ」を処理するために必要
な京都府条例における「ふぐ
処理師試験受験資格」を取得
し、合格することをめざします。

料飲接客サービス

食事の国際習慣やマナーを学
び、広く世界の食文化を理解す
ることができます。また、レスト
ラン運営の基礎知識を学習し、
お客さまの満足と感動を共有
できる感性を身につけます。

1年次時間割例

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
1限 9:00~10:30		食品の 安全と衛生	食品の 特性		
2限 10:40~12:10	日本料理 理論	調理科学	食品の 安全と衛生		
3限 13:10~14:40	調理実習	調理実習	栄養の 特性		ふぐ処理師 試験対策
4限 14:50~16:20			食生活と 健康	料理接客 サービス	自主 トレーニング

日本料理レストラン実習Ⅰ・Ⅱ

日本料理のレストラン営業に必要なノウハ
ウを実践を通して学びます。当日の仕込み
から仕上げまでを各セクションに分かれて
実習します。



レストランマネジメント実習Ⅰ・Ⅱ

学生レストランにて実際のお客様へ、調理か
ら接客サービスまでの運営ノウハウを実践
学習。営業終了後に、お客様アンケートを通
じて次回の営業への改善策をみつめます。

日本料理オペレーション実習Ⅰ・Ⅱ

日本料理レストラン実習の献立から京野菜を
はじめ、旬の食材の下処理や調理法を学び、
素材に合わせた代表的な料理を理解します。

高度日本料理専門調理実習Ⅰ・Ⅱ

すっぽんなどの特殊食材の取り扱いや寿
司・和菓子まで専門的な調理をさらに深く
学びます。



2年次

実習・演習 592 時間
講義 318 時間

仕上げは「お店のつくり方」をトータルに学び、完全マスター！

食文化学

日本をはじめ、世界各国の食文化を形
成させた要因を社会的背景や地理的
環境と関連付けて学習します。

プロフェッショナルセミナー

料理業界の第一線で活躍する一流の
料理人の方々をお招きし、デモンスト
レーションをしていただくことで、調理
技術や料理に対する考えを学びます。

食品の安全と衛生

食物アレルギーや食品添加物、食中毒
予防のための対策など調理師として必要
不可欠な知識を学び、実務に備えます。

茶道・華道演習

日本料理に欠かすことができない茶
道・華道について学習し、日本料理に
おいて重要視される「おもてなしの
心」について理解を深めます。

日本料理学

四季の特徴や季節感を歳時記から
学ぶとともに、日本料理の特徴
である器の取り扱いについても理
解を深めます。また、宗教上の食
物禁忌など食の多様性についても
学習します。

日本料理ビバレッジ

ワインと日本酒を中心とした酒類
の分類や各国のワインの特徴、
サービスと管理法、料理との組み
合わせについて学習します。

ホスピタリティセミナー

飲食業界や食文化研究家、調味
料業界などフードサービス産業
の第一線で活躍している方から、
知識と「おもてなし」について
学びます。

2年次時間割例

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
1限 9:00~10:30	茶道・ 華道演習		日本料理 オペレー ション実 習Ⅰ・Ⅱ	日本料理 レストラン 実習Ⅰ・Ⅱ	
2限 10:40~12:10	プロフェ ッショナル セミナー	日本料理 ビバレッジ			
3限 13:10~14:40	日本 料理学	食文化学		レストラン マネジメン 実習Ⅰ・Ⅱ	高度日本 料理専門 調理実習 Ⅰ・Ⅱ
4限 14:50~16:20					自主 トレーニング

※選択科目を含む

2年間で、多彩な和食と自分のお店をつくれる人に。

1週間ごとにステップアップ!

しっかりと技術を定着させながら、全員が成長し続けられるように、
京調では、決められたスケジュールに沿って、くり返し実習に取り組んでいきます。



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

調理師科後期部15年制

1年次

ステップ1

コレが
身につく!

基本・応用調理実習を反復して
日本料理の技術を高める。

日本料理基本技術・調理実習Ⅰ・Ⅱ

- 包丁の扱い方
- 桂むき・野菜の切り方
- 魚の卸し方
- だし巻き玉子などの加熱調理
- だしの引き方
- 食材の下処理



日本料理応用調理実習

- 魚の下処理
- 造りのひき方
- 汁物・造り・焼き物・揚げ物の調理法
- 会席料理の献立構成の理解



ステップ2

コレが
身につく!

専門調理実習と他ジャンルの実習で
料理人としての幅を広げる。

日本料理専門調理実習Ⅰ・Ⅱ

- 煮物・蒸し物の調理法
- 季節の点心・松花堂弁当
- 手打ち麺の製麺技法
- ふぐの処理方法
- 鰻料理
- 寿司の基本
- 大量料理の調理法



西洋・中国料理基礎実習

- 西洋の基本調理法
- 食材の扱い方と下処理法
- 基本のデザート
- 中国料理の基本調理法



2年次

ステップ3

コレが
身につく!

より本格的な実習と本番のシミュレーションで
たくさんの実践経験を積む。

高度日本料理 専門調理実習Ⅰ・Ⅱ

- 寿司の応用
- 和菓子の応用
- 鰻料理の応用
- すっぽん料理
- より高度な調理技術と知識を習得



日本料理 オペレーション実習Ⅰ・Ⅱ

- 京野菜の取り扱い
- 旬の食材の取り扱いと処理
- 素材を活かす調理法
- 季節感を意識した盛り付け



日本料理 レストラン実習Ⅰ・Ⅱ

- 高い衛生観念を踏まえた調理法
- 時間に合わせた調理の段取り
- 現場と同様の役割分担

くわしくは次のページへ▶

レストランマネジメント実習Ⅰ・Ⅱ

- 実際のお客様へ料理とサービスの提供
- 実践を通じた課題抽出と改善
- お客様の生の声を大切にしたり振り返り
- 店舗運営の知識の習得
- 経営視点でのディスカッション

くわしくは次のページへ▶

講義・演習 Close up

ふぐ処理師試験対策



少人数制での対策授業や模擬テストを実施し、ふぐ処理師試験の全員合格を目指します。正しくふぐを処理する力を身につけることで担当できる仕事の幅を広げます。

茶道・華道演習



日本料理に関連する、茶道、華道について基本的なお茶のたて方やお花の種類と基本的な生け方を学びます。

プロフェッショナルセミナー



「菊乃井」ご主人の村田吉弘さんなど料理業界の第一線で活躍する一流の料理人の方々をお招きし、デモンストラレーションをしていただくことで、調理技術や料理に対する考えを学びます。
▶特別講師詳細はP73-74へ

日本料理学

四季の特徴や季節感を歳時記から学ぶとともに、日本料理の特徴である器の取り扱いについても理解を深めます。また、宗教上の食物禁忌など食の多様性についても学習します。

学外実習

ミシュラン星付き店舗や一流ホテルなど希望する店舗での働き方を学び、体験することができます。就職につながる貴重な機会を得られます。
▶実習先(一例)はP22へ

選択科目 Close up

特殊食材調理テクニック



すっぽんや羊・ウサギ等の特殊食材のさばき方と扱い方を学び、より幅広い食材を扱うことができる料理人をめざします。

西洋料理理論



歴史、調理器具、食材の知識、調理法などの基礎理論について体系的に学習するとともに、コースメニューの調理法を理解します。

コロナ禍でも学びを止めない!

対面授業×オンライン動画の相乗効果で、どんどんスキルアップ!

24時間いつでもスマホやPCで、包丁の扱い方や野菜の切り方、加熱調理法などの基本調理技術の解説動画を見



て復習できます。先生がポイントをわかりやすく解説しているので、対面×オンライン動画の相乗効果でぐんぐん成長!



2年間で、多彩な和食と自分のお店をつくれる人に。

2年次には、 レストランをオープン!

1年次で学んだ基礎を活かしながら、本物のお客さまを相手に実践するレストラン実習。
準備から反省までを通して、リアルな店舗運営を学んでいきます。

コレが
身につく!

調理技術

- 衛生管理の徹底
- 食材・場面に適した調理

1年次に習得した先付け、お造り、八寸などを実践。松茸や鱧などの高級食材も使用し、お造りはお客さまの目の前で引いて提供します。

京味鶴 藤

レストラン
運営

一日のスケジュール

- 9:00 ● お客様のお出迎え準備
・お膳のセット
・チームで連携しながら調理
- 12:00 ● お客様入店
・調理班とサービス班が協力してお客様に料理を提供
- 14:00 ● 片付け・清掃
- 14:50 ● アンケート結果、課題の共有と改善策の考案
- 16:20 ● 授業終了

運営力

- 食材の管理能力
- 利益の生み方
- 経営課題の発見力

おいしい料理と心地よいサービスに加えて、食材の仕入れからコスト管理、利益の生み方などを学習。お客さまからのアンケートをもとに経営課題も見つけていきます。

サービス力

- 最高の笑顔
- 提供のタイミング
- 居心地のいい空間づくり

最高の笑顔とともにお客様をお迎えし、料理や食材の産地などを丁寧に紹介するなど、居心地のよいお店づくりに配慮します。

提供料理メニュー例

- ①【先付】 鶏笹身と水菜の芥子和え
- ②【御 椀】 海老真丈 水菜 桔梗人参 松葉柚子
- ③【造り】 鱧湯引 鯖平造り 鯛へぎ造り
- ④【煮物】 鶏吉野煮 色紙南瓜 湯葉
- ⑤【揚げ物】 天ぷら(海老、鱈、海苔、青唐)
- ⑥【焼物】 鰯幽庵焼き 出し巻き玉子
- ⑦【御飯】 栗御飯
- ⑧【水物】 ラ・フランス、苺、抹茶アイス



＼ お客さまの声から課題を見つけ、次の実習へ! /

レストランマネジメント実習

学生レストランにて実際のお客さまに来店いただき、調理から接客サービスまで繁盛店を運営するにあたり必要なノウハウを実践を通して学んでいます。営業終了後に、お客様アンケートから当日の課題を把握し、次回の営業に向けた改善策をみつめるディスカッションも行います。

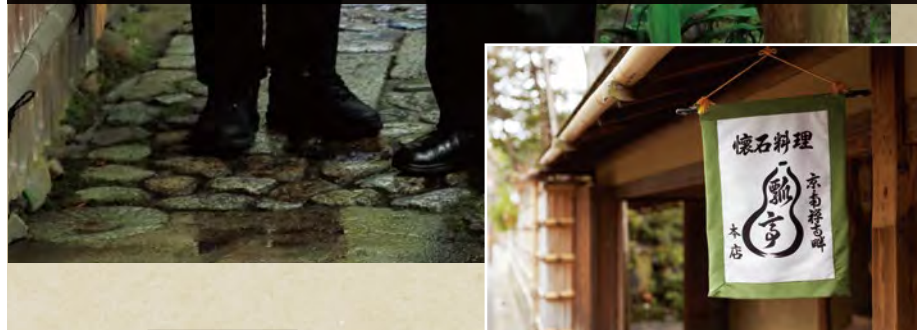


お客様
アンケートより
接客が丁寧で
感心しました。

あしらい一つひとつにこだわ
りを感じられた。見た目とても
美しく、おいしかったです。



巨匠が認めた、 京調卒業生の活躍。



その歴史は約400年。京都を代表する老舗料亭「瓢亭」

OB VOICE

**勉強、アルバイト、就職。
「京調での出会い」のすべてが、
自分の夢へとつながっています。**

瓢亭 副料理長 高島 克員さん 【1995年卒業】(香川県/香川県大手前高校出身)



すべては、お客さまに喜んでいただくために

和食のプロを夢見て、京都での就職に強い京調へ入学した私は、先生からの紹介により、料亭でアルバイトをしていました。1年半のアルバイト期間を経て、私はそのお店への就職を希望し、実現しました。あれから約20年が経ちましたが、今もそのお店「瓢亭」に勤め、副料理長を任されています。京調には、技術を指導するだけではなく、業界とつながりのある頼れる先生がたくさんいらっしゃいます。そんな先生方との関係は、卒業した今でも続いています。



瓢亭 14代当主 会長 高橋 英一さん

京調から瓢亭へ来て約20年。
今や副料理長となった彼には
大きな信頼をよせています。

京調で学びながら、アルバイトとして瓢亭へ来た高島君。当時から彼は、物怖じせずにはきはきと受け答えができ、仕事にも積極的に取り組んでいました。あれから20年以上の月日が流れ、技術を磨き、人としても成長し、今や瓢亭で副料理長を任されています。責任のある立場として、料理はもちろん、若い人への指導も情熱をもってやってくれているので、大きな信頼をよせています。

料理の勉強をするのに
京都はとても恵まれた環境です。

京都で料理を学ぶことには大きな意味があります。私が料理において最も大切にしている出汁も、京都の豊かな水があればこそ。また、寺社でつくられた精進料理、茶の湯文化から発達した懐石料理、家庭で受け継がれるおばんざいなど、独自の食文化があります。世界各国から多くの人々が料理を学びにくる京都は、調理師をめざす人にとって、非常に恵まれた環境だと思います。



私は、京調での出会いを大切に、「お客さまに喜んでいただきたい」という初心を忘れず、これからも料理と向きあっていきたいと思っています。

名だたる一流店へ就職！

感動をつくれる
和食料理人をめざして！



「菊乃井」内定

井上 水晴さん(滋賀県/北大津高校出身)

日本料理に興味があり入学。毎日の積み重ねとキャリアアドバイザーの先生の支えがあったからこそ内定をいただけたと思います。これからも努力を続け、感動をつくれる料理人をめざしたいです！

京調だから
出会えた就職先へ！



「祇園 さゝ木」内定

野添 元稀さん(京都府/京都文教高校出身)

調理業界の第一線で活躍されている方のお話と技を見られるプロフェッショナルセミナーという授業で、ご主人の佐々木浩さんのお話と料理、魅力的な人柄に惹かれ就職先を決定。高校3年生の時に就職と迷っていましたが、京調に進学して良かったです！

京調で得た学びを大切に
日本料理を極める！



「ザ・リッツ・カールトン京都」内定

山口 杏奈さん(滋賀県/近江兄弟社高校出身)

入学当初、桂むきが苦手で毎日猛特訓。担任の先生は私の影での努力をみていてくださり、校内の技術コンクールで入賞するまでに上達したことを一番喜んでくださいました！卒業後は京調で得た学びとご縁を大切にし、日本料理を極めていきたいです。

OB・OG VOICE

夢を叶えた卒業生の声

和食の世界大会で優勝！

第7回日本料理コンペティション京都決勝大会優勝！

割烹むぎとろ 料理長 黒柳 武志さん
【1996年卒業】(愛知県/小坂井高校出身)

京調では、技術はもちろん心構えやサービス力、経営力など、今につながる力が身につきました。コンペティションで優勝できたのも京調での学びやサポートがあってこそです。



第5回日本料理コンペティション京都決勝大会優勝！

ブライダル&ホテル ラフィーマ
日本料理 花月 料理長 渡部 光壮さん
【2003年卒業】(福島県/双葉高校出身)

京調では、先生方のご指導で知識が増えるたび、料理がさらに好きになっていきました。だからこそ向上心が生まれ、仕事での成果やコンペティションの優勝につながっていると思います。



留学生も活躍中！

第7回日本料理コンペティション 北米会場予選大会優勝 京都決勝大会 海外選手特別奨励賞

Jonathan Franklin Klipさん
(カナダ出身/日本食・食文化普及人材育成
研修生)
農林水産省海外料理人認定ゴールド保持者

京都で訪れた中央市場、茶室、日本酒の醸造所では、和食の素材や日本酒の歴史、茶の湯の芸術性とおもてなしの心などを知る非常に貴重な体験ができました。



株式会社 熊彦 たん熊北店・リーガロイヤルホテル京都店にて勤務

張 亦翔さん
(中国出身/2018年 和食・日本料理上級科卒)
農林水産省海外料理人認定ゴールド保持者

京調では、たくさんの食材をつかって実習ができるだけでなく、学生生活のサポートも充実していたので、安心して就職までつなげることができました！



フランス料理 上級科

2
年制

高級フレンチもビストロフレンチも学び、
京都のエッセンスを身につけ、
幅広く活躍できるシェフをめざす。

学びの ポイント

- ✓ 素材の下処理・火入れ・ソースの作製など西洋料理の基礎を徹底的に学び、
食材の特性を理解し、最大限に引き出す技術を習得。
- ✓ 一般のお客様をレストランにお迎えし、フルコースを提供。現場さながらの環境で、
お客様の満足と感動を生み出す接客力も身につける。
- ✓ 伝統的なフレンチから、京都の食材を取り入れた料理まで幅広く学び、
応用力も身につける。フランス料理の最大の特長である、
土地ごとに食材の個性を表現する「テロワール」への理解も同時に深める。
- ✓ 一流ホテル・レストランなどでインターンシップを経験し、就職活動へとつなげる。



繰り返して調理実習を行うので、着実に学んでいけば確実につくれるようになります。

中川 佳 先生(フランス料理担当)

卒業時に取得できる資格

- 調理師免許(国家資格)
- 食品技術管理専門士(民間資格)
- 専門士(文部科学省認定称号)
- 調理師養成施設助手(認定資格)

めざせる職業フィールド

- ホテル・フレンチレストラン
- ビストロ・ブラスリー
- ダイニングバー・ハウスウェディング など

学外の実習先(一部抜粋)

フランス料理

オステリア バスティュー／ベルクールグループ／円居グループ
／ボルドー／先斗町 稷川／レストラン ラ・ブレス・リュヌ／
レストランスポンタネ／レストラン ルナルブルー／Restaurant
MOTOI／アイネスヴィラノッツェ宝ヶ池／FORTUNE
GARDEN KYOTO／ジョエル・ロブション／ラ・ファミーユ
モリナガ／ラ・フェット ひらまつ／リョウリヤ ステファン パン
テル／ブランビエール／エビス ほか

ホテル

ホテルグランヴィア京都／ハイアット リージェンシー 京都／京
都ブライTONホテル／京都ホテルオークラ／ANAクラウンプ
ラザホテル京都／リーガロイヤルホテル京都／フォーシー
ズホテル京都／ザ・リッツ・カールトン京都／都ホテル 京
都八条／びわ湖大津プリンスホテル／琵琶湖ホテル／ミリ
アルリゾートホテルズ／ザ・リッツ・カールトン大阪 ほか

資格取得に チャレンジ

- レストランサービス技能検定3級
- 製菓衛生師免許※▶P63へ

トリプル
ライセンスを
めざそう!

※製菓通信併修コースで[在学中]に取得可能!



「フランス料理ボルドー」(京都)に
て勤務。フランス1つ星「ズ・キッ
ンギャラリー」にてスーシェフ(副料
理長)として勤務。2017年マイユ
料理コンクール銀賞。第18回メー
トル・キュイジーニエ・ド・フランス・ジャ
ン・シリジヤール杯 西日本大会1位
ファイナリスト

2年間で、多彩なフレンチと 自分のお店をつくれる人に。

調理技術からお店の運営まで、必要なスキルをすべて学んで、学生全員が、
ひとりでもチームでも活躍できるフランス料理人へ!

コレが
身につく!

料理の基礎と
フレンチ特有の
技術を習得!

調理や
食文化に関する
知識を学習!

実践経験を
積んで、就職先で
即戦力に!

料理人としての
おもてなしの心を
身につける!

お店を運営する
ノウハウを
ゲット!

1 年次

「ゼロから学ぶフレンチのつくり方。」

最初は誰でも初心者!京調なら丁寧な指導で、

前期
4~8月 調理の基礎を学ぶ

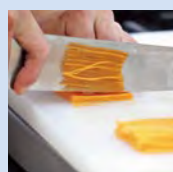
後期Ⅰ
9~12月 応用技術を身につける

後期Ⅱ
1~3月 調理技術の質を高める

実
習

西洋料理 基本技術・調理実習Ⅰ

洋包丁の研ぎ方から扱い方まで身につけます。また、オムレツや魚のおろし方、基本的な包丁技術と火の扱い方を学びます。



西洋料理基本技術・調理実習Ⅱ

だし汁の取り方、卵料理を通じて基本的な火の扱い方と調理法を学習。基本の洋食を通じて基本的なテクニックおよび盛りつけなどを習得します。



西洋料理応用調理実習

基本調理法(ブランシール・ブイール・ポシェ・フリール・ソテ・グリエ・グラティネ・ロティール・プレゼ・ポワレなど)を取り入れた調理および盛りつけなどを習得します。

フランス料理調理実習

前菜からデザートまで、フランスの各地方ごとに学習。料理を通じて地方の風土や文化の理解を深めるとともに、より専門的な調理技術を身につけます。

日本・中国料理基礎実習

日本料理の基本包丁技術や調理法を学ぶとともに、季節感とバランスのとれた盛りつけ技法を習得。また、中国料理の特徴的な器具の扱いについて学びます。



イタリア料理調理実習

前菜からパスタ・デザートまでイタリアの各地方ごとに学習。料理を通じて地方の風土や文化の理解を深めるとともにフランス料理にも活かせる調理技術を身につけます。

学外実習

ミシュラン星付きレストランやホテルなどで現場の実務を経験することができます。卒業後に向けた進路選択や就職活動に取り組みます。

1年次

478 時間
382 時間

1年次時間割例

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
1限 9:00~10:30	料飲接客サービス			調理実習	
2限 10:40~12:10	栄養の特性			食品の安全と衛生	
3限 13:10~14:40	食生活と健康	西洋料理理論	調理実習	調理科学	
4限 14:50~16:20	食品の安全と衛生			食品の特性	
					自主トレーニング

食生活と健康

生活習慣病対策や健康寿命延伸のための健康づくり対策、健康や食育を支える調理師の役割を学習します。

食品の特性

多種多様な食品について理解を深め、安全で安心な料理が提供できる知識を身につけます。

栄養の特性

栄養に関する知識を基本から応用まで幅広く学習。お客さまの食生活改善をリードできる調理師の育成をめざします。

西洋料理理論

歴史、調理器具、食材の知識、調理法などの基礎理論について体系的に学習するとともに、コースメニューの調理法を理解します。

食品の安全と衛生

幅広く知識として持つておかねばならない衛生関係法規と衛生行政組織について学習します。

調理科学

調理素材としての食品が、どのような調理に適しているか、科学的根拠に基づいた理論として学びます。

料飲接客サービス

食事の国際習慣やマナーを学び、広く世界の食文化を理解することができます。また、レストラン運営の基礎知識を学習し、お客さまの満足と感動を共有できる感性を身につけます。

講
義
・
演
習



カジュアルな料理から
オマール海老や
フォアグラなどの
高級食材を使った料理まで
丁寧に学べます!

2 年次

「料理人としての歩みの第一歩。」

卒業までしっかりサポート!

全期
4~3月 レストラン実習 本格的な実習で、フレンチをマスターする

卒 業



フランス料理 レストラン実習Ⅰ・Ⅱ

フランス料理のレストラン営業に必要なノウハウを実践して学びます。当日の仕込みから仕上げまで各セクションごとに分かれて実習します。

レストランマネジメント 実習Ⅰ・Ⅱ

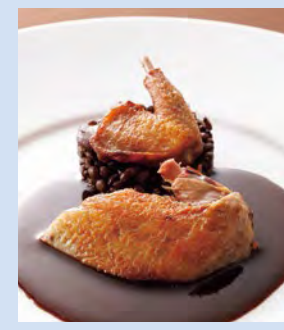
学生レストランにて実際のお客へ、調理から接客サービスまでの運営ノウハウを実践学習。営業終了後、お客様アンケートを通じて今後の営業への改善策をみつめます。

フランス料理オペレーション実習Ⅰ・Ⅱ

フランス料理のレストランやホテルでの宴会調理における衛生的かつ実践に必要な段取りを踏まえた仕込みや下処理のノウハウを学びます。

高度フランス料理専門調理実習Ⅰ・Ⅱ

フランス地方料理や伝統料理、または特殊食材(鴨や仔牛など)を使用したより高度な技術・知識を習得します。



2年次

562 時間
378 時間

仕上げは「お店のつくり方」をトータルに学び、完全マスター!

食文化学

日本をはじめ、世界各国の食文化を形成させた要因を社会的背景や地理的環境と関連付けて学習します。

食品の安全と衛生

食物アレルギーや食品添加物、食中毒予防のための対策など調理師として必要不可欠な知識を学び、実務に備えます。

フランス調理用語

現場で活躍するために必要なフランス語を学習。食材や調理技術を表す言葉を覚えることと合わせて、挨拶や注文の仕方などについても身につけます。

プロフェッショナルセミナー

料理業界の第一線で活躍する一流の料理人の方々をお招きし、デモンストレーションをしていただくことで、調理技術や料理に対する考えを学びます。

フランス料理学

フランス料理を中心とした西洋料理の専門知識を習得。肉の火入れ温度や専門食材の知識などを論理的に学びます。

ワインとスピリッツ

ワインとスピリッツを中心とした酒類の分類を覚えることと合わせて、挨拶や注文の仕方などについても身につけます。

レストランサービス 技能検定対策

レストランなどで働くための高い知識と接客技能を証明できるレストランサービス技能検定3級合格への実力を身につけます。正しい知識が身につく独自の対策講座を開講。

ホスピタリティセミナー

飲食業界や食文化研究者、調味料業界などフードサービス産業の第一線で活躍している方から、知識と「おもてなし」について学びます。

2年次時間割例

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
1限 9:00~10:30	フランス料理学		フランス料理レストラン実習Ⅰ・Ⅱ	高度フランス料理調理実習Ⅰ・Ⅱ	
2限 10:40~12:10	プロフェッショナルセミナー		フランス料理レストラン実習Ⅰ・Ⅱ	ワインとスピリッツ	
3限 13:10~14:40		フランス料理オペレーション実習Ⅰ・Ⅱ	レストランマネジメント実習Ⅰ・Ⅱ	食文化学	
4限 14:50~16:20				フランス調理用語	自主トレーニング

※選択科目を含む

2年間で、多彩なフレンチと自分のお店をつくれる人に。

1週間ごとにステップアップ!

しっかりと技術を定着させながら、全員が成長し続けられるように、
京調では、決められたスケジュールに沿って、くり返し実習に取り組んでいきます。



1年次

ステップ 1

コレが
身につく!

基本・応用調理実習を反復して
フレンチの技術を高める。

西洋料理基本技術・調理実習Ⅰ・Ⅱ

- 包丁の扱い方
- 野菜の切り方
- オムレツなどの加熱調理法
- 魚の卸し方
- 基本のだしの取り方
- 食材の扱い方と下処理



西洋料理応用調理実習

- 基本調理法
- 1人で料理をつくり上げる調理技術
- ムースやタルトなどの基本的なデザート



ステップ 2

コレが
身につく!

専門調理実習と他ジャンルの実習で
料理人としての幅を広げる。

フランス料理専門調理実習

- 代表的な地方料理
- 鶏・仔羊のさばき方や調理法
- 赤身肉の加熱調理技術
- 基本のコース料理



イタリア料理専門調理実習

- 代表的な地方料理
- 基本の Pasta 料理
- 基本的なパン生地
- 生パスタのつくり方



日本・中国料理基礎実習

- 和包丁の扱い方
- 基本的な日本料理の調理法
- 季節の表現と盛り付け
- 代表的な中国料理の調理法



2年次

ステップ 3

コレが
身につく!

より本格的な実習と本番のシミュレーションで
たくさんの実践経験を積む。

高度フランス料理 専門調理実習Ⅰ・Ⅱ

- フランス地方・伝統料理の習得
- 鴨や仔牛などの特殊食材の扱い方
- より高度な技術と知識の習得



フランス料理 オペレーション実習Ⅰ・Ⅱ

- 大量調理に必要な仕込みや事前準備の理解
- レストラン料理提供の準備
- 食材の管理方法の理解
- 衛生的で安全な調理の徹底



フランス料理 レストラン実習Ⅰ・Ⅱ

- レストラン運営に必要なノウハウを習得
- スピーディーな調理作業の実践
- おもてなしの表現と接客技術の習得

くわしくは次のページへ▶

レストランマネジメント実習Ⅰ・Ⅱ

- 実際のお客様へ料理とサービスの提供
- 実践を通じた課題抽出と改善
- お客様の生の声を大切にしたり振り返り
- 店舗運営の知識の習得
- 経営視点でのディスカッション

くわしくは次のページへ▶

講義・演習 Close up

レストランサービス技能 検定対策



レストランなどで働くための高い知識と接客技能を証明できるレストランサービス技能検定3級合格への実力を身につけます。正しい知識が身につく独自の対策講座を開講。

フランス料理学



フランス料理を中心とした西洋料理の専門知識を習得。肉の火入れ温度や専門食材の知識などを論理的に学んでいきます。

プロフェッショナルセミナー



「京都ホテルオークラ」洋食調理総料理長の善養寺明さんなど料理業界の第一線で活躍する一流の料理人の方々をお招きし、デモンストレーションをしていただくことで、調理技術や料理に対する考えを学びます。
▶特別講師詳細はP73-74へ

フランス調理用語

フランス調理用語の読み方と基本的な文法を習得することでフランス語で書かれたメニューや簡単なレシピを理解できるようになります。

学外実習

ミシュラン星付き店舗や一流ホテルなど希望する店舗で実務を経験することができます。就職につながる貴重な機会を得られます。
▶実習先(一例)はP32へ

選択科目 Close up

特殊食材調理テクニック



すっぽんや羊・ウサギ等の特殊食材のさばき方と扱い方を学び、より幅広い食材を扱うことができる料理人をめざします。

日本料理理論



日本料理で使用する食材の旬、取扱い、目利きについて知り、西洋料理にも応用できる料理の知識を身につけます。

食の業界との連携授業

京都商工会議所との連携授業を展開。学生がテーマに沿って考案したメニューのコンテストを行い、上位入賞したレシピは食の業界関係者の方々にふるまわれます。



コロナ禍でも
学びを
止めない!

対面授業×オンライン動画の 相乗効果で、どんどんスキルアップ!



24時間いつでもスマホやPCで、包丁の扱い方や野菜の切り方、加熱調理法などの基本調理技術の解説動画を見て復習できます。先生がポイントをわかりやすく解説しているので、対面×オンライン動画の相乗効果でぐんぐん成長!



Le Grand Classique	
レストラン 運営	一回のスケジュール
9:00	● お客様のお出迎え準備 ・テーブルセッティング ・チームで連携しながら調理
12:00	● お客様入店 ・調理班とサービス班が協力して お客様に料理を提供
14:00	● 片付け・清掃
14:50	● アンケート結果、課題の共有と 改善策の考案
16:20	● 授業終了

2年間で、多彩なフレンチと自分のお店をつくれる人に。

2年次には、 レストランをオープン!

1年次で学んだ基礎を活かしながら、本物のお客さまを相手に実践するレストラン実習。
準備から反省までを通して、リアルな店舗運営を学んでいきます。

コレが
身につく!

調理技術

- 衛生管理の徹底
- 食材・場面に適した調理

1年次に反復練習を繰り返し、
成功体験を通じて
身につけた技術を活かして、
レストラン実習でお客様の
喜びを創出します。

サービス力

- 最高の笑顔
- 提供のタイミング
- 居心地のいい空間づくり

サービスで大切なことは、お客さまが
リピートしたくなる要素を生み出すこと。
接客でのおもてなしで、
お客様の満足度を高めます。

運営力

- 食材の管理能力
- 利益の生み方
- 経営課題の発見力

お客さまに喜んでもらい、お店を永く維持する
経営を考えます。食材の仕入れから
コスト管理、利益の生み方などを学習。
お客さまからのアンケートをもとに
経営課題も見つけていきます。

提供料理メニュー例

- ①【前菜】前菜盛り合わせ
(パテドカンパーニュ
キッシュロレーヌ・ホタテと小カブの冷製)
- ②【スープ】人参のポタージュ
- ③【パン】自家製パン
- ④【主菜】牛肉の赤ワイン煮込み
- ⑤【デザート】ガトーショコラクラシック
バニラのアイスクリーム



＼ お客さまの声から課題を見つけ、次の実習へ! /

レストランマネジメント実習

学生レストランにて実際のお客様に来店
いただき、調理から接客サービスまで繁
盛店を運営するにあたり必要なノウハウ
を実践を通して学んでいきます。営業終
了後に、お客様アンケートから当日の課題
を把握し、次回の営業に向けた改善策を
みつけるディスカッションも行います。



お客様
アンケートより
料理説明もス
ムーズとても
気持ちの良い
サービスでした。

盛り付けが美しく、見た目も
味付けも素晴らしいです。

イタリア料理 上級科

2
年制

素材の持ち味を最大限に引き出し、
前菜からデザートまで
地方ごとのシンプルで奥深い
イタリア料理を京都で学ぶ。

学びの ポイント

- ✓ 素材の下処理・火入れ・ソースの作製など西洋料理の基礎を徹底的に学び、
食材の特性を理解し、最大限に引き出す技術を習得。
- ✓ 一般のお客様をレストランにお迎えし、フルコースを提供。
現場さながらの環境で、お客様の満足と感動を生み出す接客力も身につける。
- ✓ パスタ生地・ピザ生地だけでなく、デザートで使用するスポンジやタルトまで
「生地づくり」からマスター！
パスタとソースとの相性、アルデンテなどの絶妙な技を学ぶ。
- ✓ イタリアンの激戦区・京都の一流レストラン・トラットリア・ホテルなどで
インターンシップを経験し、就職活動へとつなげる。



イタリア料理に特化した2年間だから、パスタ・ピザはもちろん本格的なイタリア料理をしっかりと指導します。

三木 健先生(イタリア料理担当)

卒業時に取得できる資格

- 調理師免許(国家資格)
- 食品技術管理専門士(民間資格)
- 専門士(文部科学省認定称号)
- 調理師養成施設助手(認定資格)

めざせる職業フィールド

- ・ホテル・レストラン・トラットリア
- ・オステリア・バー
- ・イタリアンカフェ・ピッツェリア など

学外の実習先(一部抜粋)

イタリア料理

イル キオットーネ／ディボ・ディバ／円居グループ／
CUCINA KURAMOCHI／Ristorante 美郷／カーサビ
アンカ／Trattoria La Voce／レストラン ストラダ／
レストラン タント／サルティンボッカ／THE SODOH
HIGASHIYAMA KYOTO／ダニエルズ／カ・デル ヴィア
ーレ ほか

ホテル

ホテルグランヴィア京都／ハイアット リージェンシー 京都／
京都ブライTONホテル／京都ホテルオークラ／ANAクラウン
プラザホテル京都／リーガロイヤルホテル京都／フォーシー
ズホテル京都／ザ・リッツ・カールトン京都／都ホテル 京
都八条／びわ湖大津プリンスホテル／琵琶湖ホテル／ミ
アルリゾートホテルズ／ザ・リッツ・カールトン大阪 ほか

資格取得に チャレンジ

- レストランサービス技能検定3級
- 製菓衛生師免許※▶P63へ

トリプル
ライセンスを
めざそう！

※製菓通信併修コースで[在学中]に取得可能！



「プリンチベッサ」(京都)、
「モードディボンテヴェッキオ」
(大阪)等で勤務、「パッサーノ
デルグラッパ」(京都)でシェフ
(料理長)として勤務。

2年間で、多彩なイタリアンと 自分のお店をつくれる人に。

調理技術からお店の運営まで、必要なスキルをすべて学んで、学生全員が、
ひとりでもチームでも活躍できるイタリア料理人へ！

コレが
身につく！

料理の基礎と
イタリアン特有の
技術を習得！

調理や
食文化に関する
知識を学習！

実践経験を
積んで、就職先で
即戦力に！

料理人としての
おもてなしの心を
身につける！

お店を運営する
ノウハウを
ゲット！

1 年次

「ゼロから学ぶイタリアンのつくり方。」

最初は誰でも初心者！京調なら丁寧な指導で、

前期
4-8月 調理の基礎を学ぶ

後期Ⅰ
9-12月 応用技術を身につける

後期Ⅱ
1-3月 調理技術の質を高める

2 年次

「料理人としての歩みの第一歩。」

卒業までしっかりサポート！

全期
4-3月 レストラン実習 本格的な実習で、イタリアンをマスターする

卒業

実
習

西洋料理 基本技術・調理実習Ⅰ

洋包丁の研ぎ方から扱い方まで身につけます。また、オムレツや魚のおろし方、基本的な包丁技術と火の扱い方を学びます。



西洋料理基本技術・調理実習Ⅱ

だし汁の取り方、卵料理を通じて基本的な火の扱い方と調理法を学習。基本の洋食を通じて基本的なテクニックおよび盛りつけなどを習得します。



西洋料理応用調理実習

基本調理法（ブランシール・ブイール・ポシェ・フリール・ソテ・グリエ・グラティネ・ロティール・プレゼ・ボワレなど）を取り入れた調理および盛りつけなどを習得します。

イタリア料理調理実習

前菜からパスタ・デザートまでイタリアの各地方ごとに学習。料理を通じて地方の風土や文化の理解を深めるとともに専門的な調理技術を身につけます。

日本・中国料理基礎実習

日本料理の基本包丁技術や調理法を学ぶとともに、季節感とバランスのとれた盛りつけ技法を習得。また、中国料理の特徴的な器具の扱いについて学びます。



フランス料理調理実習

前菜からデザートまで、フランスの各地方ごとに学習。料理を通じて地方の風土や文化の理解を深めるとともに、イタリア料理にも活かせる調理技術を身につけます。

学外実習

ミシュラン星付きレストランやホテルなどで現場の実務を経験することができます。卒業後に向けた進路選択や就職活動に取り組みます。

1年次



実習と講義の相乗効果で「おいしい理由」に納得！だからぐんぐんレベルアップ！

食生活と健康

生活習慣病対策や健康寿命延伸のための健康づくり対策、健康や食育を支える調理師の役割を学習します。

食品の特性

多種多様な食品について理解を深め、安全で安心な料理が提供できる知識を身につけます。

栄養の特性

栄養に関する知識を基本から応用まで幅広く学習。お客さまの食生活改善をリードできる調理師の育成をめざします。

西洋料理理論

歴史、調理器具、食材の知識、調理法などの基礎理論について体系的に学習するとともに、コースメニューや調理法を理論的に理解します。

食品の安全と衛生

幅広く知識として持っておかなければならない衛生関係法規と衛生行政組織について学習します。

調理科学

調理素材としての食品が、どのような調理に適しているか、科学的根拠に基づいた理論として学びます。

料飲接遇サービス

食事の国際習慣やマナーを学び、広く世界の食文化を理解することができます。また、レストラン運営の基礎知識を学習し、お客さまの満足と感動を共有できる感性を身につけます。

1年次時間割例

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
1限 9:00~10:30	料飲接遇サービス			調理実習	
2限 10:40~12:10	栄養の特性			食品の安全と衛生	
3限 13:10~14:40	食生活と健康	西洋料理理論	調理科学		
4限 14:50~16:20	食品の安全と衛生	調理実習	食品の特性		自主トレーニング

講
義
・
演
習

食文化学

日本をはじめ、世界各国の食文化を形成させた要因を社会的背景や地理的環境と関連付けて学習します。

食品の安全と衛生

食物アレルギーや食品添加物、食中毒予防のための対策など調理師として必要不可欠な知識を学び、実務に備えます。

イタリア調理用語

現場で活躍するために必要なイタリア語を学習。食材や調理技術を表す言葉を覚えることと合わせて、挨拶や注文の仕方などについても身につけます。

イタリア料理学

イタリア料理を中心とした西洋料理の専門知識を習得。肉の火入れ温度や専門食材の知識などを論理的に学んでいきます。

ワインとスピリッツ

ワインとスピリッツを中心とした酒類の分類や各国のワインの特徴、サービスと管理法、料理との組み合わせについて学習します。

プロフェッショナルセミナー

料理業界の第一線で活躍する一流の料理人の方々をお招きし、デモンストレーションをさせていただくことで、調理技術や料理に対する考えを学びます。

レストランサービス 技能検定対策

レストランなどで働くための高い知識と接客技術を証明できるレストランサービス技能検定3級合格への実力をつけます。正しい知識が身につく独自の対策講座を開講。

ホスピタリティセミナー

飲食業界や食文化研究家、調味料業界などフードサービス産業の第一線で活躍している方から、知識と「おもてなし」について学びます。

2年次時間割例

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
1限 9:00~10:30	イタリア料理学		イタリア料理実習Ⅰ・Ⅱ	イタリア料理実習Ⅰ・Ⅱ	
2限 10:40~12:10	プロフェッショナルセミナー		イタリア料理実習Ⅰ・Ⅱ	ワインとスピリッツ	
3限 13:10~14:40		高度イタリア料理調理実習		レストランマネジメント実習Ⅰ・Ⅱ	食文化学
4限 14:50~16:20				イタリア調理用語	自主トレーニング

2年次



仕上げは「お店のつくり方」をトータルに学び、完全マスター！

2年間で、多彩なイタリアンと自分のお店をつくれる人に。

1週間ごとにステップアップ!

しっかりと技術を定着させながら、全員が成長し続けられるように、
京調では、決められたスケジュールに沿って、くり返し実習に取り組んでいきます。



和食・日本料理・食料 2年制

フランス料理・食料 2年制

イタリア料理・食料 2年制

調理師 1年制

調理師 15年制

1年次

ステップ 1

コレが
身につく!

基本・応用調理実習を反復して
イタリアンの技術を高める。

西洋料理基本技術・調理実習Ⅰ・Ⅱ

- 包丁の扱い方
- 野菜の切り方
- オムレツなどの加熱調理法
- 魚の卸し方
- 基本のだしの取り方
- 食材の扱い方と下処理



西洋料理応用調理実習

- 基本調理法
- 1人で料理をつくり上げる調理技術
- ムースやタルトなどの基本的なデザート



ステップ 2

コレが
身につく!

専門調理実習と他ジャンルの実習で
料理人としての幅を広げる。

イタリア料理専門調理実習

- 鶏・仔羊のさばき方や調理法
- 代表的な地方料理
- 基本の Pasta 料理
- 基本的なパン生地
- 生パスタのつくり方



フランス料理専門調理実習

- 代表的な地方料理
- 赤身肉の加熱調理技術
- 基本のコース料理



日本・中国料理基礎実習

- 和包丁の扱い方
- 基本的な日本料理の調理法
- 季節の表現と盛り付け
- 代表的な中国料理の調理法



2年次

ステップ 3

コレが
身につく!

より本格的な実習と本番のシミュレーションで
たくさんの実践経験を積む。

高度イタリア料理 専門調理実習Ⅰ・Ⅱ

- イタリア地方・伝統料理の習得
- 多種多様なパスタを習得
- より高度な技術と知識の習得



イタリア料理 オペレーション実習Ⅰ・Ⅱ

- 大量調理に必要な仕込みや事前準備の理解
- レストラン料理提供の準備
- 食材の管理方法の理解
- 衛生的で安全な調理の徹底



イタリア料理 レストラン実習Ⅰ・Ⅱ

- レストラン運営に必要なノウハウを習得
- スピーディーな調理作業の実践
- おもてなしの表現と接客技術の習得

くわしくは次のページへ▶

レストランマネジメント実習Ⅰ・Ⅱ

- 実際のお客様へ料理とサービスの提供
- 実践を通じた課題抽出と改善
- お客様の生の声を大切にしたい振り返り
- 店舗運営の知識の習得
- 経営視点でのディスカッション

くわしくは次のページへ▶

講義・演習 Close up

レストランサービス技能 検定対策



レストランなどで働くための高い知識と接客技能を証明できるレストランサービス技能検定3級合格への実力を身につけます。正しい知識が身につく独自の対策講座を開講。

イタリア料理学



イタリア料理を中心とした西洋料理の専門知識を習得。肉の火入れ温度や専門食材の知識などを論理的に学んでいきます。

プロフェッショナルセミナー



「イル・ギョットーネ」オーナーシェフの笹島保弘さんなど料理業界の第一線で活躍する一流の料理人の方々をお招きし、デモンストレーションをいただくことで、調理技術や料理に対する考えを学びます。
▶特別講師詳細はP73-74へ

イタリア調理用語

イタリア調理用語の読み方と基本的な文法を習得することでイタリア語で書かれたメニューや簡単なレシピを理解できるようになります。

学外実習

ミシュラン星付き店舗や一流ホテルなど希望する店舗で実務を経験することができます。就職につながる貴重な機会を得られます。
▶実習先(一例)はP40へ

選択科目 Close up

特殊食材調理テクニック



すっぽんや羊・ウサギ等の特殊食材のさばき方と扱い方を学び、より幅広い食材を扱うことができる料理人をめざします。

日本料理理論



日本料理で使用する食材の旬、取扱い、目利きについて知り、西洋料理にも応用できる料理の知識を身につけます。

コロナ禍でも学びを止めない!

対面授業×オンライン動画の 相乗効果で、どんどんスキルアップ!

24時間いつでもスマホやPCで、包丁の扱い方や野菜の切り方、加熱調理法などの基本調理技術の解説動画を見



て復習できます。先生がポイントをわかりやすく解説しているので、対面×オンライン動画の相乗効果でぐんぐん成長!



イル グランデ バンビーノ
IL GRANDE BAMBINO

レストラン
運営

一日のスケジュール

- 9:00 ● お客様のお迎え準備
・テーブルセッティング
・チームで連携しながら調理
- 12:00 ● お客様入店
・調理班とサービス班が協力してお客様に料理を提供
- 14:00 ● 片付け・清掃
- 14:50 ● アンケート結果、課題の共有と改善策の考案
- 16:20 ● 授業終了

運営力

- 食材の管理能力
- 利益の生み方
- 経営課題の発見力

食材の仕入れからコスト管理、利益の生み方などを学習。お客さまからのアンケートをもとに経営課題も見つけていき、「料理で人を笑顔にする」体験を通じて将来の仕事へつなげていきます。

コレが
身につく!

調理技術

- 衛生管理の徹底
- 食材・場面に適した調理

料理長、メイン料理、デザートなど役割を決め、連携しながらチームワークを発揮。厨房ではオーダーもイタリア語で通すなど、すべてが本格的なレストランです。

サービス力

- 最高の笑顔
- 提供のタイミング
- 居心地のいい空間づくり

接客を担当する学生たちは、テーブルセッティングなどの準備を行い、開店後は調理班と連携しながら料理をスピーディかつ最高の状態で提供します。

2年間で、多彩なイタリアンと自分のお店をつくれる人に。

2年次には、 レストランをオープン!

1年次で学んだ基礎を活かしながら、本物のお客さまを相手に実践するレストラン実習。準備から反省までを通して、リアルな店舗運営を学んでいきます。

提供料理メニュー例

- ①【前菜】前菜盛り合わせ(カボナータ・フリッタータ・カプレーゼとパルマ産生ハム・カルパッチョ)
- ②【パン】自家製フォカッチャ
- ③【メイン】ホタテ貝柱とグリーンアスパラガスのオイルソースカラスミがけスパゲッティ
牛肩ロース肉のタリアータ パルサミソース
- ④【デザート】ティラミス カンノーリ
フランボワーズのソルベ



＼お客さまの声から課題を見つけ、次の実習へ!／

レストランマネジメント実習

学生レストランにて実際のお客様に来店いただき、調理から接客サービスまで繁盛店を運営するにあたり必要なノウハウを実践を通して学んでいきます。営業終了後、お客様アンケートから当日の課題を把握し、次回の営業に向けた改善策をみつけるディスカッションも行います。



お客様アンケートより
仔牛の焼き具合が美しい
ロゼ色でびっくりするくらい
おいしかったです!

スマートで好感度の
高いサービス
でした。

調理師科

1
年制

日本料理 専攻
西洋料理 専攻
総合調理 専攻

【社会人/高校既卒者専用クラス】NEXTキャリアクラス ▶P53へ

日本料理、西洋料理、中国・アジア料理など、
1年間で基本から応用までを学び
自分にあった道を選びます。

学びの ポイント

- ✓ 最短1年間で卒業時に調理師免許を取得!
さらに製菓衛生師・京都府ふぐ処理師免許のトリプルライセンス取得も目指せる!
- ✓ 日本料理・西洋料理・カフェフードなどオールジャンルの料理を
習得できるため、あらゆる就職先にも対応可能!
基礎から段階的に学ぶことで、日々成長を実感できる!
- ✓ 実践形式の実習に加えて、実習のポイント解説動画をいつでも・どこでも・何回でも
視聴できる! 自主練習や先生への質問で理解を深め、自分のペースで確実に
技術と知識を身につけることができます。



基本から応用まで学ぶので初心者の方も安心です。
1年間で幅広い料理を学び、調理師免許も取得できます。

角 嘉久先生(調理師科担当)

卒業時に取得できる資格

- 調理師免許(国家資格)

資格取得に チャレンジ

- 京都府ふぐ処理師免許
- 製菓衛生師免許

▶P54へ

めざせる職業フィールド

- ・料亭・割烹・ホテル・料理旅館・仕出し店・寿司店・麺料理店・創作料理店
- ・専門料理店・フレンチレストラン・イタリアンレストラン・ビストロ
- ・トラットリア・中国料理店・オリエンタル料理店・創作料理店・社員食堂
- ・病院福祉施設(児童、老人)・保育園給食など



「京都ホテルオークラ」(京都)、
「フォーリボルタ」(イタリア)、
「フーカサンビエトロ」(イタリア)
にて勤務。

ダブルライセンス(調理&製菓)進学コース

調理1年+製菓(1~2年)で、さらに充実した学びが広がる!

京調の調理師科
(1年)

グループ校の京都製菓製パン技術専門学校の
各学科へ進学

※大和学園のグループ校への進学も可能です。

キャンパス内に
京都製菓もあるから!

- 内部進学で学費がおトク!
- 京都製菓のプロの講師に学べる!
- 学科を超えた仲間ができる!
- 就職の幅が広がる!



井上 涼さん
(彦根総合高校出身/
京都調理師専門学校 調理師科卒業)

くわしくはP54へ▶

1年間で、世界の料理とおもてなしができる調理師に。

調理技術からおもてなしの心まで、調理師に求められるスキルをすべて学んで、学生全員が、ひとりでもチームでも活躍できる料理人へ！

コレが
身につく！

幅広い分野の料理の基礎と専門技術を習得！

調理や食文化に関する知識を学習！

実践経験を積んで就職先で即戦力に！

料理人としてのおもてなしの心身につける！

飲食業界の先輩からノウハウをゲット！

「ゼロから学ぶ多彩な料理のつくり方。」

最初は誰でも初心者！京調なら丁寧な指導で、

基本 包丁や火の扱い方、世界各国の調理技術の基礎を学ぶ！
4-7月

応用 本格的な日本料理や西洋料理の多彩な調理技術を学ぶ！
8-11月

卒業までしっかりサポート！

分野別専攻 就職先に応じて3つの専攻から1つ選び、現場をシミュレーション！
12-3月

卒業

実習



基本日本料理実習

片刃包丁の取り扱いと基本的な切り方、魚のおろし方を学習。各種野菜や乾物等の下処理法やだし汁について学びます。

基本西洋料理実習

オムレツや魚の加熱調理を通して基本的な火の扱い方と調理法を学習し、ポタージュやサラダ、魚料理の反復練習を行います。



基本カフェフード実習
カフェメニューや和菓子、洋菓子、製パンの基礎を身につけて中国料理やイタリアンのワンプレートメニューなどを幅広く学びます。



実習と講義の相乗効果で「おいしい理由」に納得！だからぐんぐんレベルアップ！

応用日本料理実習

基本の調理五法「煮る・焼く・蒸す・揚げる・生食」に基づいて会席料理の献立の中から料理構成ごとに各調理法を学習し、仕上がりを意識した衛生的で段取りのよい調理を実践します。

応用西洋料理実習

基本調理法(ブランシール・ブイール・ポシェ・フリール・ソテ・グリエ・グラティネ・ロティール・プレゼ・ボワレなど)を組み合わせた調理および盛りつけなどを習得します。



前期時間割例

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
1限 9:00~10:30	食生活と健康	ホスピタリティセミナー	食品の特性	食品の安全と衛生	
2限 10:40~12:10	日本料理実習	料理理論	栄養の特性	食生活と健康	
3限 13:10~14:40	食品の安全と衛生	食品の特性	西洋料理実習	食文化	基本カフェフード実習
4限 14:50~16:20	調理科学				自主トレーニング

※選択科目を含む

コロナ禍でも学びを止めない！

対面授業×オンライン動画の相乗効果で、
どんどんスキルアップ！

24時間いつでもスマホやPCで、包丁の扱い方や野菜の切り方、加熱調理法などの基本調理技術の解説動画を見て復習できます。先生がポイントをわかりやすく解説しているため、対面×オンライン動画の相乗効果でぐんぐん成長！



学びが広がる！選択授業

インターンシップ

長期休暇を利用した、希望する事業所での就業体験。実際の仕事の流れやコミュニケーションの大切さなどを学びます。

西洋料理学

専門的な西洋料理の知識や、食文化の理解を深め、食材の活かし方と調理法を学びます。

日本料理学

四季の特徴や季節感を歳時記から学ぶとともに、器や宗教上の食物禁忌など食の多様性についても学習します。

食文化学

日本をはじめ、世界各国の食文化を形成させた要因を社会的背景や地理的環境と関連付けて学習します。

調理科学

調理素材としての食品が、栄養的、食品学的にどのような性質を持ち、どのような調理に適し、調理過程において食品の成分、組織、形態がどのように変化していくのかについて科学的根拠に基づいた理論として学びます。

ホスピタリティセミナー

飲食業界や食文化研究家、調味料業界などフードサービス産業の第一線で活躍している方から、知識と「おもてなし」について学びます。

料理理論

日本料理・フランス、イタリア料理を中心とした食の歴史、厨房の組織や役割、調理器具、食材の知識、だし(フォン)の知識、調理法などの基本理論について体系的に学習します。

食品の安全と衛生

幅広く知識として持つておかねばならない衛生関係法規と衛生行政組織について学習します。

食生活と健康

生活習慣病対策や健康寿命延伸のための健康づくり対策、健康や食育を支える調理師の役割を学習します。

食品の特性

多種多様な食品について理解を深め、安全で安心な料理が提供できる知識を身につけます。

栄養の特性

栄養に関する知識を基本から応用まで幅広く学習。お客さまの食生活改善をリードできる調理師の育成をめざします。

就職分野別専攻

日本料理専攻



一流料亭・割烹の技術を学ぶ！

【めざせる職業フィールド】
● 料亭
● 割烹
● 料理旅館

西洋料理専攻



フレンチやイタリアンの技を極める！

【めざせる職業フィールド】
● フレンチレストラン
● イタリアンレストラン
● ホテル

総合調理専攻



飲食店や医療・福祉施設など広い現場で活躍できる！

【めざせる職業フィールド】
● 保育園給食
● 病院福祉施設
● 中国料理店

レストラン シミュレーション実習

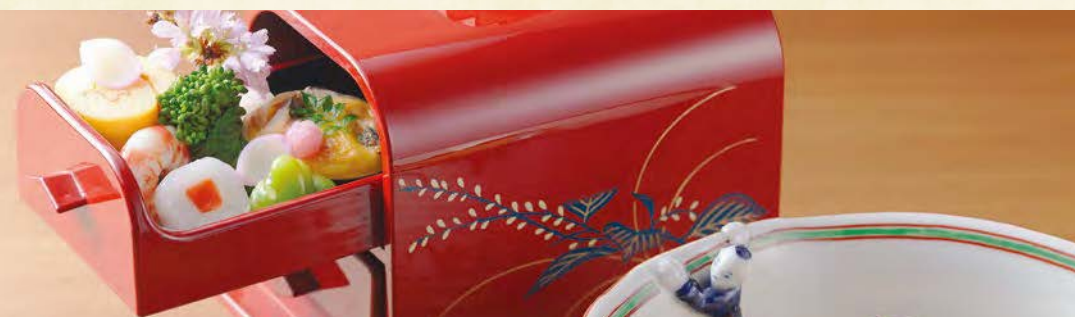
1年間の集大成。学生をお客様に見立てた実習を徹底して行い、働く喜びを知り、最上級のおもてなしを学び、チームワークを高めながら、就職へとつなげます。



くわしくは次のページへ▶

1年間で、和食・洋食をはじめ世界の料理と自分のお店をつくれる人に。

就職先へ直結!ラスト3カ月で より専門的に!



日本料理ならではの技術を学び、腕を磨く。

日本料理専攻

基本の調理五法(煮る・焼く・蒸す・揚げる・生食)を
組み合わせたより高度な調理技法を習得し、
彩りや空間を整えた盛り付け、提供方法を身につけます。

料亭・割烹さながらの環境で
実践的に学ぶ

日本料理専攻実習

- ① 仕込みや仕上げなどの技法を
習得する。
- ② 彩りのバランスを整えた盛り付け
を習得する。
- ③ 京寿司、江戸前寿司の技法と
調理法を習得する。
- ④ シミュレーション実習で、調理や
サービスを習得する。



レストランを再現した
実習室で実践

西洋料理専攻実習

- ① フランスの各地方料理を習得
する。
- ② パスタやソースの調製法を習得
する。
- ③ デザートの盛り付けと各種ソース
の調製法を習得する。
- ④ シミュレーション実習で、調理や
サービスを習得する。



フレンチ・イタリアンの技術を高める!

西洋料理専攻

西洋料理の前菜からデザートまで、
コース料理の調理や彩り豊かな盛り付けを学び、
あらゆる現場に対応できる実践力を磨きます。

マルチに活躍できる
調理技術を養う

総合調理専攻実習

- ① 中国料理、世界各国の特微的
な調理法を習得する。
- ② 集団調理に必要な大型調理機
器の取り扱いを習得する。
- ③ 行食や、各地方の料理を習
得する。
- ④ シミュレーション実習で、調理や
サービスを習得する。



総合力を身につけ、次のステージで活躍!

総合調理専攻

日本の郷土料理や行食に加えて、
エスニック料理など、幅広い分野を学習。
集団調理についても理解を深め、保育園や病院などでも
活躍できる確かな対応力を身につけます。

1年間の集大成、レストラン シミュレーション実習!

1年間の学びの全てを実践する、レストランシミュレーション実習。
学生をお客さまに見立てた実習を徹底して行い、自身の未来へとつなげます。

知識に
基づいた
調理技術

コレが
身につく!

演出力

- スタイリッシュな
カフェ
- 居心地のいい
空間づくり

おもてなし の表現

- お客様に
感動と笑顔を!



提供料理メニュー例

- ① 【スープ】ムール貝のスープ
- ② 【メイン】舌平目のデュークレ風
鶏もも肉の悪魔風
- ③ 【デザート】いちごのミルフィーユ



レストランシミュレーション実習

一日のスケジュール

- 9:00 ● 仕込み
- 11:40 ● 会食①
- 12:40 ● 入れ替え・準備
- 13:00 ● 会食②
- 14:00 ● 片付け
- 14:40 ● 授業終了

料理をしっかり勉強してから
大学へもどり、
飲食の会社経営を
めざします！

森 千歳さん
(立命館大学出身)

日本の食文化を
京都で学び、
母国の中国へ
広めます！
王 任飛さん(関西大学出身)

主婦だった私。
育児が落ち着いて、
カフェ開業を
めざしています！
稲森 真紀さん(帝塚山大学短期大学部出身)

稲森 真紀さん(帝塚山大学短期大学部出身)

独学で蕎麦を
学びましたが
もっと幅広い料理を
知りたくて
調理師科へ入学しました！
鹿島 裕章さん
(大阪経済大学出身)

鹿島 裕章さん
(大阪経済大学出身)

年齢も経歴もさまざま。でも、料理の道へ心はひとつ！

／たくさんの仲間と出会える！／

**NEXT
キャリア
クラス**

社会人／大学・短大・高校既卒者専用クラス

在校生の声

だから、
安心！

- ◎年齢を気にせず学べる！
- ◎新しい夢に再挑戦できる！
- ◎調理師のレベルアップにも！

タイ料理店の開業！
そんな夢に調理師科から
挑戦します！

田中 寛之さん
(立命館大学出身)

保育園で働きたいから
調理もお菓子も学べる
調理師科へ！

藤澤 博司さん(花園大学出身)

いろんな国籍、年齢の
仲間とのびのび学べる！
社会勉強にもなる！

リナ カイラニさん(インドネシア出身)

社会人経験者も
安心の奨学金が

教育訓練給付制度 独自の奨学金
専門実践教育訓練(最大) (最大)

56万円+97万円=153万円！

※特待生最大77万円+再進学サポート
奨学金最大20万円の場合

／同じ校舎で2つの国家資格取得！／

調理師免許 + 製菓衛生師免許

未来の活躍の場がもっと広がる！



ダブルライセンス進学コース

調理師科を卒業後に京都製菓へ入学！ 調理×製菓のスペシャリストに！

- 調理・製菓それぞれの特長を相互に活かせるから、**メニューの幅が広がる！**
- 色彩感覚やデザイン力が身につくから、**料理構成や盛り付けの質がUP！**
- 就職先の選択肢が増えるから、**一番働きたい場所を選べる！**
- ホテル業界・カフェ業界の**就職に強い！**

Point 1

授業料が
最大全額免除！※
進学時の経済的
負担を軽減

【昼間部】ダブルライセンス奨学金制度A(書類選考あり)

入学検定料 2万円 + 入学金 15万円 + 授業料半額免除

【昼間部】ダブルライセンス奨学金制度B(進学者全員)

入学検定料 2万円 + 入学金 15万円 + 授業料一部免除

※留年になったり、欠席日数が著しく多い場合などはこの限りではありません。

Point 2

最大240時間まで
学んだことを
活かせる
単位認定制度

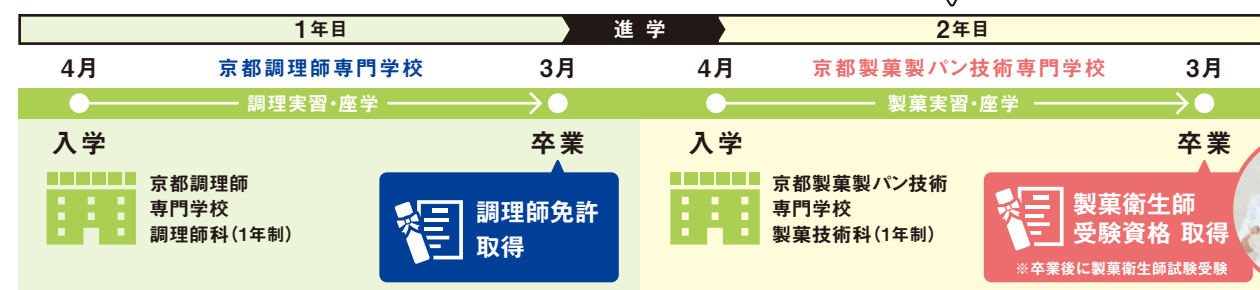
Point 3

京都製菓
進学時の
入学試験が
免除！

※ダブルライセンス【夜間部】
進学奨学金A(選考あり)の場合

●進学の流れ(例)

最速進学ルート



／卒業生もダブルライセンスで大活躍！／

製菓衛生師は、お菓子づくりの
プロである証！

在学中に製菓衛生師の免許を取得。働きはじめてから、
すぐにデザートをまかせていただきました。うれしい
気持ちが自信につながりましたね。

びわ湖大津プリンスホテル 原田 知恵さん
[2014年 調理師科夜間部卒業](京都府/京都市教短科大学出身)



就職先一例

- 【ホテル】ミリアルリゾートホテルズ、帝国ホテル大阪、ザ・リッツ・カールトン大阪、ホテルグランヴィア大阪、リーガロイヤルホテル、ハイアットリージェンシー京都、京都ホテルオークラ、びわ湖大津プリンスホテル、日本平ホテル、名古屋マリオットアソシアホテル
- 【料理店】瓢亭、なか田、ダニエルズ、TRATTORIA ANTICO、カノピアーノ、Rcafe
- 【洋菓子店】キルフェボン、ケーキハウスノエル、菓子工房 doux bois
- 【製パン店】ビゴの店、パラダイスアンドランチ
- 【ウエディング】アイネスヴィラノッツェ宝ヶ池
- 【その他】日清医療食品、マルタマフーズ、衣笠こども園、二の丸保育園、亀岡シズ病院

調理師科 夜間部

関西唯一の
1.5
年制

働きながら、学びながら。
1.5年で基礎技術もじっくり学べる。

学びの ポイント

- ✓ 日本料理・西洋料理の基礎から応用、中国料理やお菓子まで
じっくりと1.5年かけて習得。
- ✓ いろんな世代がいるから安心! 中学校卒業後の10代～60代まで
さまざまな年代の学生が在籍。アットホームな雰囲気が高めあいながら
知識・技術を身につけます。
- ✓ 授業は18:15からスタート。お昼はアルバイト先で、夜は京調で効果的に学べます。
学校のサポートを受けながらアルバイトができる「デュアルコース」も!



調理の知識と技術に加えておもてなしの心と実践、
食材の活かし方までしっかりと伝えます。

今西 好治先生(調理師科夜間部担当)

卒業時に取得できる資格

- 調理師免許(国家資格)

資格取得に
チャレンジ ● 京都府ふぐ処理師免許
● 製菓衛生師免許*

▶ P63 へ

※製菓通信併修コースで[在学中]に取得可能!

めざせる職業フィールド

- ・料亭・割烹・ホテル・仕出し店・寿司店・麺料理店・料理旅館・創作料理店
- ・専門料理店・カフェ・フレンチレストラン・イタリアンレストラン・ホテル
- ・ビストロ・トラットリア など



松竹映画「武士の献立」「忍
ジャニ参上!未来への戦い」で
料理作成・料理指導を担当。
平成17年京都府青年優秀技
能者奨励賞「明日の名工」。
「おもてなし」(京都)「美山荘」(京
都)「辻留」(京都)にて研修。

1.5年間で、和・洋をはじめ世界の料理と自分のお店をつくれる人に。

調理技術からお店の運営まで、必要なスキルをすべて学んで、
学生全員が、ひとりでもチームでも活躍できる料理人へ！

コレが
身につく！

幅広い分野の
料理の基礎と
専門技術を習得！

調理や
食文化に関する
知識を学習！

実践経験を
積んで就職先で
即戦力に！

料理人としての
おもてなしの心を
身につける！

お店を運営する
ノウハウを
ゲット！

「ゼロから学ぶ多彩な料理のつくり方。」

最初は誰でも初心者！京調なら丁寧な指導で、

前期 4~7月 包丁や火の扱い方、
各国の調理技術の基礎を学ぶ！

中期 8~3月 本格的な会席料理や西洋料理の
多彩な調理技術を学ぶ！

卒業までしっかりサポート！

後期 4~9月 幅広い料理をマスターし、
現場をシミュレーション！

卒業

実習

基本日本料理実習

片刃包丁の取り扱いと基本的な切り方、魚のおろし方を学習。各種野菜や乾物等の素材の下処理法やだし汁について学びます。



基本西洋料理実習

オムレツや魚の加熱調理を通して基本的な火の扱い方と調理法を学習し、ポタージュやサラダ、魚料理の反復を行います。

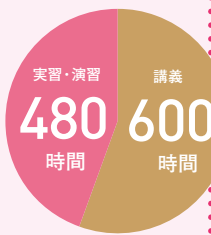
応用日本料理実習

基本の調理五法「煮る・焼く・蒸す・揚げる・生食」に基づいて会席料理の献立の中から料理構成ごとに各調理法を学習し、仕上りを意識した衛生的で段取りのよい調理を実践。



応用西洋料理実習

調理法（ブランシール・ブイール・ポシェ・フリール・ソテ・グリエ・グラティネ・ロティール・プレゼ・ボワレなど）を組み合わせた調理や盛りつけを習得します。



時間割例

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
			自主 トレーニング		
1限 18:15~19:45	調理実習	調理実習	食品の 安全と衛生	調理科学	食文化学
2限 19:55~21:25			栄養の 特性	料理理論	食生活と 健康

専門調理実習

寿司や麺類、製菓製パン、中国料理まで、各専門分野の調理技術と知識を幅広く学習します。

- 寿司 ●和菓子・洋菓子
- 手打ちうどん ●パン
- 中国料理 ●鰻料理



専門総合調理実習

基本や応用で学んだ調理技術を活かして日本料理、西洋料理シミュレーション実習を実施。調理に加え、サービスやおもてなしの実践を通じて調理師としての総合力を身につけます。

- 日本料理シミュレーション
- 西洋料理シミュレーション

くわしくは次のページへ▶

講義・演習

食生活と健康

生活習慣病対策や健康寿命延伸のための健康づくり対策、健康や食育を支える調理師の役割を学習します。

食品の特性

多種多様な食品について理解を深め、安全で安心な料理が提供できる知識を身につけます。

栄養の特性

栄養に関する知識を基本から応用まで幅広く学習。お客さまの食生活改善をリードできる調理師の育成をめざします。

食品の安全と衛生

幅広く知識として持っておかなければならない衛生関係法規と衛生行政組織について学習します。

料理理論

日本料理、西洋料理の特徴をつかみ、厨房の組織と役割、調理器具、食材の知識、調理法などの基本理論について体系的に学習し、献立作成能力を習得します。

食文化学

日本をはじめ、世界各国の食文化を形成させた要因を社会的背景や地理的環境と関連付けて学習します。

調理科学

調理素材としての食品が、栄養的、食品学的にどのような性質を持ち、どのような調理に適し、調理過程において食品の成分、組織、形態がどのように変化していくのかについて科学的根拠に基づいた理論として学びます。

コロナ禍でも学びを止めない！

対面授業×オンライン動画の相乗効果で、 どんどんスキルアップ！

24時間いつでもスマホやPCで、包丁の扱い方や野菜の切り方、加熱調理法などの基本調理技術の解説動画を見て復習できます。先生がポイントをわかりやすく解説しているため、対面×オンライン動画の相乗効果でぐんぐん成長！



「知りたい！」に合わせて学びが広がる！選択授業

夜間部
限定
カリキュラム

夜間部だけが選べる授業！/
「独立開業プランニング」



夢の独立開業に向けた基礎知識や、人材・店舗・資金の運営管理など、経営ノウハウについて専門的に学習。理想をカタチにできる思考が身につく、行列のできる安定したお店づくりに役立ちます。

日本料理学

四季の特徴や季節感を歳時記から学ぶとともに、器や宗教上の食物禁忌など食の多様性についても学習します。

西洋料理学

専門的な西洋料理の知識や、食文化の理解を深め、食材の活かし方と調理法を学びます。

インターンシップ



長期休暇（冬・夏）を利用し、希望する事業所で就業体験を積むことができます。実際の現場で仕事の流れやコミュニケーションの大切さなどを学ぶことで、今後の学内実習や就職活動に活かすことができます。



1.5年間の集大成、レストランシミュレーション実習!

1.5年間の学びの全てを実践する、レストランシミュレーション実習。

2か月間にわたってお客様への料理提供とおもてなしの表現を実践し、卒業後の活躍へと活かします。

コレが身につく!

現場で
即対応できる
調理技術

おもてなし
の表現

徹底した
衛生観念と
食品保存法



最終の全4回の実習では
一般のお客さまへ料理をふるまう
レストラン営業も行います。

実習のスケジュール

レストランシミュレーション実習

- 前日 ● 仕込み&セッティング
- 18:15 ● セクションミーティング
- 18:20 ● 仕上げ
- 19:15 ● 会食開始
- 20:45 ● 試食・振り返り
- 21:00 ● 片付け
- 21:25 ● 授業終了

前日から準備を進めます



提供料理メニュー例

- ①【先付】 鰻ざく 針生姜
- ②【御椀】 玉子豆腐 鰻蒸し
- ③【向付】 焼き霜造
- ④【揚八寸】 鮎・海老変わり揚げ 鶏松風 蛸柔らか煮 他
- ⑤【焼物】 鯛塩焼き 蟹殻巻き
- ⑥【御飯】 玉蜀黍御飯 赤だし汁
- ⑦【水物】 なめらかプリン フルーツサイダーゼリー掛け



夜間部ならではの学びを徹底サポート!

資格をサポート

調理師免許以外にも**たくさんの資格**を取得。

1.5年だからこそ指導で合格に導きます!

資格に強い京調。夜間部でも調理師免許をはじめ、製菓衛生師免許、京都府ふぐ処理師免許など多くの資格を取得できます。



製菓衛生師免許もめざせる「製菓通信併修コース」

グループ校に京都製菓製パン技術専門学校をもつ京調には、通信課程をプラスするだけで「製菓衛生師免許」の受験資格も取得することができる製菓通信併修コースがあります。

調理師+製菓衛生師

1.5年の
夜間部在学中に
ダブルライセンスを
めざせるのは、関西で
京調だけ。

入学金が不要。
学費は
約20万円。

スクーリング授業は、
「同じ校舎」なので
通学が便利

製菓衛生師
免許の合格率は
92.9%!
(2021年3月卒業生
実績)

▶くわしくはP63へ

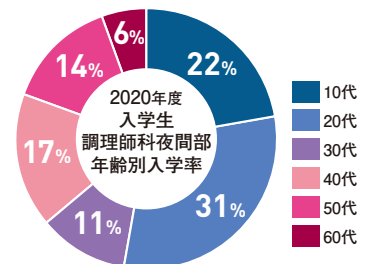
クラスメイト同士でサポート



夜間部は**京調一の団結力!**

幅広い年齢のクラスメイトと支えあって
夢をつかもう!

クラスメイトは10代から60代以上の方まで。高校新卒者は社会人経験者から世の中のことを、社会人経験者は高校新卒者から刺激を受けながら、調理以外にもたくさんのことを学べます。



学費をサポート

学費がリーズナブルで、返済不要の奨学金も充実。安心して学べる環境です。

他学科に比べて学費がリーズナブル。学費も分納できるので、卒業までの自力進学の計画が立てやすい。さらに高校既卒・社会人経験がある方に向けての独自の奨学金制度も充実しています。

返済不要で自力進学をサポートします!

特待生A 最大 **76万円**

再進学
サポート
奨学金 最大 **20万円**



就職サポートも充実!

▶くわしくはP67-68へ

夜間部限定の就労サポート！ 「デュアルコース」

☀️ 昼は憧れの料理店で働き、夜は京調で学ぶ。🌙

業界未経験者の方や就労に不安がある方におすすめ！

- 学校のサポートを受けながらアルバイト先で収入を得ることができる制度。
- 3か月に1回、事業所からの評価を受け、本校のキャリアアドバイザーと面談することで、モチベーションUPにつながります。
- 自身のペースに合わせて希望のホテルやレストランで経験を積むことができます。

point
1

安心の サポート体制！

面談で定期的にフィードバックがもらえるため、業界未経験でも確実に成長できる！

point
2

収入を得ながら 希望分野を体験！

料亭やレストランでプロの世界を経験。希望分野で腕が磨ける！

point
3

学校⇄現場で 相乗効果！

学校の学びを現場で実践。現場の疑問は学校で解決。効率よくレベルアップ

夜間部デュアルコース



私の1日

調理師科夜間部
曳田 琴さん(東京都出身)



京調の卒業生・大石智也さんが勤めています

木乃婦のご主人・高橋拓児さんとともに



昼は5時間。夜は3時間。 憧れの料理業界へ！

「和食を勉強するなら京都」だと思い、入学。昼間のアルバイト先は、京都を代表する料亭「木乃婦」さんです。仕込みや盛りつけなど、調理補助を担当しています。こんなに恵まれた職場を紹介してもらえるのも、京調ならではの、そしてアルバイト後、夕方に登校。



夜間部の学生は年齢層もさまざまなので、いろんな人と接しながら学ぶことも多くあります。また、先生との距離が近く、丁寧にご指導いただけたところも京調の良いところです。



夢を目指す 在校生 の声

夜は学校、昼は実践。
すべての経験が
未来の力に。

京調の夜間部に入学してとても満足しています。現在は京都の嵐山にあるお店で、昼間は仕込みの手伝いをしながら通学しています。学校の学びが仕事に活かされたり、お店での経験が授業に活かされることもあります。つねに調理の現場にいる生活ができるので、日々進歩していることを感じています。

調理師科夜間部
戸高 直輝さん (大阪府/大阪電気通信大学短期大学出身)

プロさながらの環境で学び、夢に出会う。本場のイタリアンを日本でつくりたい。

昼間は百貨店で調理補助をしながら夜間部に通学。京調のオススメポイントは施設・設備が充実していること。使い勝手もよく、現場を意識しながら和・洋・中幅広いジャンルを学べます。海外研修を経験後、本場イタリアの味を日本で提供するお店を開くという夢を見つけることができました。

調理師科夜間部
阿部 優佑さん (北海道/旭川南高校出身)

学費がリーズナブル。
幅広い年齢の人とともに
学べます。

京調の夜間部は学費を抑えて調理が学べることを「入学案内」で知りました。昼間のアルバイトで収入を得て生活費や学費の一部にできるのが魅力的ですね。クラスメイトは中学校を卒業したての人から社会人経験者まで在籍。それぞれが経験してきたことを活かしながら、毎日楽しく学んでいます。

調理師科夜間部
松本 蛍さん (鳥取県/米子高校出身)

父親の跡を継げる力を
身につけ、行列ができる
お店をめざしたい。

実家が京料理のお店を営んでいる影響で自分も料理の仕事がしたいと思い、調理師をめざしました。夜間部を選じたのは、昼間に実家のお店を手伝いたいから。調理実習でこたわっているのは、段取りを覚え素早く調理ができるようになることです。将来は父親の跡を継ぎ、もっと繁盛するお店をめざしたいです。

調理師科夜間部
大西 龍馬さん (京都府/京都翔英高校出身)

包丁の使い方から応用
技術まで。トータルに
学べるのが夢への近道。

包丁の使い方ひとつにしても自己流でしたが、入学後はプロの使い方に。基礎から丁寧に教えてもらえるので安心して学ぶことができます。実習室もきれいでとても気持ちよく授業を受けることができます。西洋料理を専攻しているので、将来はお客さんが気軽に入れるお店を開きたいです。

調理師科夜間部
長谷川 美穂さん (京都府/亀岡高校出身)



京調
オリジナル
+
プラスαの学び
その1

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

調理師科

調理師科
夜間部

在学中に 調理師＋製菓衛生師の ダブルライセンスへ!

製菓通信併修コース(1年間)

グループ校の京都製菓製パン技術専門学校の通信教育課程を併修し学びます。
学費もお得に最短1年で調理師免許と製菓衛生師試験受験資格を取得。

調理と製菓を
同時進行!
レポート+スクーリング
最短1年で
受験資格を!



調理を学びながら最短1年でめざせる!

京調の2年制上級科と調理師科夜間部なら在学中に製菓衛生師免許の取得がめざせます。1年制の調理師科なら最短1年で調理師と製菓衛生師試験受験資格をめざせます。

スクーリングは昼間と夜間から選べる!

スクーリング(実習・座学)は、夏休みなどの学休期間を利用する「昼間集中プラン」と、放課後を利用する「夜間プラン」があり、自分のスタイルで受講可能です。

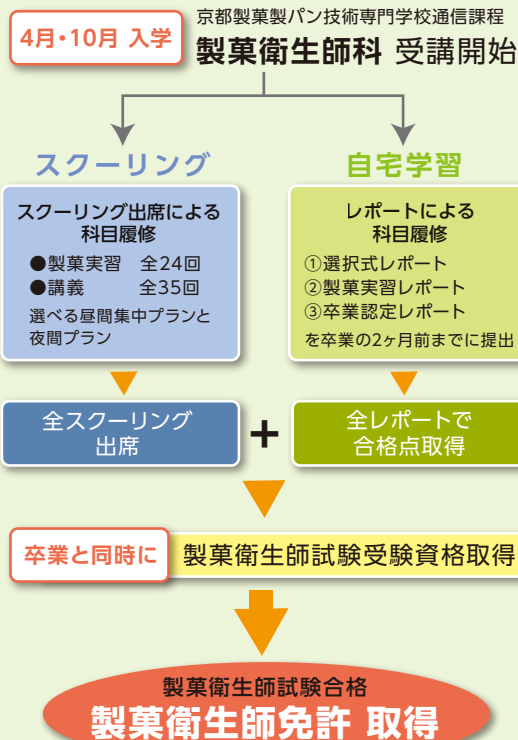


入学金、施設・設備費が不要。 学費は20万円以下!

- ◎受験資格が取れる「製菓衛生師科」
1年コース 197,000円
- ◎技術を学ぶ「製菓技術コース」
1年コース 162,000円

※2021年度の例
(学費は変更となる場合があります。)

製菓衛生師免許取得までの流れ



京調
オリジナル
+
プラスαの学び
その2

専門分野以外のスキルを身につける

スキルアッププログラム (夜間部は一部のみ受講できます。)

「もっと学びたい!」という意欲に応え、放課後や授業以外の時間を利用して知識と技術の幅を広げる特別講座を開講。希望の講座を自由に受講することができます。

◆寿司専科 (夜間部も受講可能)

世界で親しまれる寿司の基礎をしっかりと身につけて、料理の幅を広げる!

京寿司をはじめとした寿司飯の炊き方や素材の取り扱いの基本、握り寿司、巻き寿司、箱寿司等、寿司の基礎技術と取り合わせなどを学びます。



◆フランス料理専科

フランス料理の高度な技術や精神を学ぶ!

少人数制の高度な技術指導を基本に、フランス料理のエスプリ(精神)や歴史も交えながら古典的フランス料理から斬新なフランス料理までを学びます。



◆伝統おせち専科

(夜間部も受講可能)

日本の伝統おせち料理を学ぶ!

授業ではあまり扱うことのない保存性の高い料理やそれぞれの料理が持つ意味、京都の歴史と伝統を学びます。



◆中国料理専科

(夜間部も受講可能)

包丁などの基本技術や調理法を身につけ、多彩な中国料理を学ぶ。

中華包丁、鍋、杓子の扱い方や基本的な調理技術から、点心や大皿の盛り付けの他、各地方料理の単品から宴席料理まで学びます。



◆京料理専科

京料理の高度な技術から盛り付け、器まで学ぶ!

京料理の中でもメインとなる「御椀」「御造り」に特化し授業では扱わない特殊食材を使って下処理から調理、盛り付けまでを学び、応用力を付けます。また、1人一匹のすっぽんを調理することもあり、専門的な学びができるのが特徴です。



◆イタリア料理専科

地方ごとに発展してきたイタリア料理を学ぶ!

本専科では、イタリア各地の気候風土や食材、文化を理解しながら、豊富な食材を使ったマンマ(お母さん)の料理やイタリア各地の郷土料理を学びます。本場イタリアから輸入した食材も使用します。



◆麺料理専科 (夜間部も受講可能)

代表的な麺料理の製麺方法からソースやスープの調整法まで学ぶ。

日常で親しまれるパスタやラーメンなどの製麺方法とその特長に合わせたソースやスープの調整など、より専門的な調理法を学びます。

◆フルーツカービング専科

本場!タイのフルーツカービング技術を学ぶ!

全8回のコースを通じて、カービングの基本的な技術を学び、さまざまな素材を用いて練習することで、カービングを楽しく習得していきます。

◆ワイン専科 (夜間部も受講可能)

料理との関りが深いワインの基礎知識を学ぶ!

ワインの製造方法から歴史、ブドウ品種、著名な銘柄などを学べるだけでなく、ノンアルコールワインの試飲を行い、色あいや味のの違いからたしなみ方まで知ることによって調理師に必要なワインの基礎知識を身につけます。

◆チーズ専科 (夜間部も受講可能)

需要が高まるチーズの知識を学ぶ!

チーズの歴史から製法、代表的な品種などを試食も交えながら学習。5種類のタイプ別ナチュラルチーズの食感や味わいと原料乳の違い、栄養成分まで学習します。

◆独立開業サポート専科

お店づくりを成功させるノウハウを学ぶ!

将来の独立開業に必要な心構えや知識、人材・店舗・資金のマネジメント手法などについて、事業計画書をつくりながら開業後の計画をシミュレーション。「成功する店舗運営」が具体的にイメージできます。

◆夜間特別専科 (夜間部限定)

京料理、フランス料理のより高度な専門技術を学ぶ

京料理では、一番だし汁と様々な魚類を捌くお造りに特化。フランス料理では風土と文化に基づいた古典料理を学び、それぞれ授業より一歩踏み込んだ技術を学びます。

※入学後に説明会を開催します。



ヨーロッパ研修、一流ホテルでの食事、市場見学…。
京調だからこそ体験できる本物があります

課外授業

もっとおいしい料理をつくるために京調ではさまざまな課外授業や研修を実施。
貴重な体験から得た刺激を活かし、さらに調理技術を磨いていきます。



有名レストランのノウハウを学ぶ

食べ歩き研修会

京阪神の有名ホテルや料亭、レストランなどを訪問します。実際に提供される料理を堪能した後、一流シェフのお話を聞き、貴重な調理の現場を見学。この研修を通じて、料理のテクニックやデザインはもちろん、店構えや最新の厨房設備、接客サービスについても学びます。



● 実施店舗

京 上賀茂 御料理秋山／カンティーナアルコ／宮川町 畠久屋／清和荘／ビストロ ダアンジュ／ホテルグランヴィア京都 ビュー&ダイニング コトシエール／CUCINA KURAMOCHI／シチリア料理 リカータ／リーガロイヤルホテル京都 たん熊北店／京料理 奎兵衛／ザ・リッツ・カールトン京都 ラ・ロカンダ／ラ・ファミーユ モリナガ／レストラン ヴァリエ／萬重／魚三樓／タント・タント／チェンチ／ラ・パールデュ／コムシェミッシェル／嵐山 熊彦／木乃婦／レストランテ 美郷／ステファンバンテル／ボルドー／カーサ・ピアンカ／ラ・プレヌ・リュヌ／エビス など



オーナーシェフが京調卒業生。
自分の未来がイメージできる！

イタリアン
カンティーナ
アルコ



本場・ヨーロッパの食文化とエスプリに感動！

ヨーロッパ研修旅行

ヨーロッパを代表する都市をめぐる研修旅行です。
星付きの有名レストランでのディナーや市内観光など、
魅力あふれるスケジュールで研修旅行を行います。

● スケジュール例

フェランディ校にて料理研修、校内見学、ランチ会食
など／パリ市内のマルシェ見学、エッフェル塔、凱旋
門見学 など



料理人たるもの食材の目利きも大切

市場見学会

競り場風景など食材が流通する仕組みを見学することで具体的な流通過程を学びます。また仕入れ業者の各店舗で、仲買人から食材に関する知識や目利きの方法を学ぶことで実践的な知識を身につけます。



京料理の極意を知る一大イベントに参加

京料理展示大会見学

京料理展示大会とは京都を代表するお店の調理師がプロの技を披露する伝統ある大会。京調もブースを出展し、デモンストレーションなどを実施。京料理展示大会を見学し、プロのレベルの高さを肌で感じて自身の技術の向上を図ります。



海外留学・研修プログラム

本場フランスでフランス料理を学びたい方に株式会社オフィス・オオサワがフェランディ・パリの依頼を受けて実施する留学プログラムを紹介。フェランディ・パリでの実習から始まり、現地のレストラン研修まで、生きたフランス料理が学べます。※卒業後3年間の実務経験者に限る。

PROGRAM 1

フェランディ校研修

MOF(フランス最優秀職人)シェフとグランシェフによる指導のもと、現場で通用する知識と技術をマスター。

指導するのは、MOF(フランス最優秀職人)シェフと星付きグランシェフ。約3週間の授業で、実践的なスキルをマスターする短期集中型カリキュラムです。



PROGRAM 2

レストラン研修

フレンチの感性と魅力を満喫。

フランス各地方の特徴あるレストランの“今”の料理と、地方料理を自分の目を通して学べます。また、シェフやスタッフとの交流を通して、生きたフランスの感性も体感できるので、より一層料理に対する視野が広がります。



希望者は渡仏前にFFCC(フランス料理文化センター)が実施する国内上級コースを別料金にて受講できます。

4月

5月

6月

7月

8月

9月

10月

11月

12月

1月

2月

3月

入学式

食べ歩き研修会

前期末定期試験
校内コンクール

・市場見学会
・前期末定期試験結果発表
・夏季休暇
・インターンシップ

京都府専修学校
各種学校体育大会

グルメピック
近畿中四国地区
大会

ヨーロッパ
研修旅行
京料理
展示会

後期末定期試験

・冬期休暇
・インターンシップ

後期末定期
試験結果発表

・レストランウィーク
・グルメピック全国大会
(調理技術コンクール全国大会)

卒業式

・春季休暇

年間スケジュール



コロナ禍でも

京調だから、就職に強い！

卒業生の活躍で、調理業界への信頼があるからこそ就職実績が高水準。
さらにコロナ禍でも学びを止めないサポートが充実しているので、
安心して就職活動を進めることができます。
有名店・一流ホテルなど、毎年多くの学生が希望の道へと進んでいます。

(2021年2月現在)

就職・進学決定率

90.5%

専門職
就職率

99.5%

第一希望
就職率

88.6%

就職活動スケジュール

ホテル業界活動時期

給食業界活動時期

個人店活動時期

4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月 就職

業界セミナー

事業所紹介

インターンシップ説明会

事業所訪問会

希望者が事業所に直接出向き、
一般では見れない調理現場な
どの見学や直接お話を伺いに
行くことができます。独自の訪
問会なので、たくさんの学びと
情報をつかむことができます。

学内会社説明会

著名な事業所の料理人や
人事担当者をお招きして
説明会を開催。学内で採
用に関する情報や、業界
の様子などを聞くことが
できる貴重な機会です。



対面×オンライン

遠方にお住まいの方や、
授業日以外でも自宅に
居ながらリアルタイム
で説明会に参加するこ
とができます。

インターンシップ説明会

インターンシップ

長期休暇(冬・夏)を利用し、希望する
事業所で就業体験を積むことがで
きます。実際の現場で仕事の流れや
コミュニケーションの大切さなどを
学ぶことで、今後の学内実習や就職
活動に活かすことができます。



ホテル志望者向けガイダンス

卒業後も続く安心のフォロー体制！

卒業後も再就職先の紹介や転職活動中のサ
ポート、個別相談等を受けられます。またOB・
OGサイトやLINEから、最新の求人情報を
チェックできます。



就職面談・カウンセリング

模擬面接・就職セミナー・対策講座

定期開催・随時開催の
プログラムも充実！



就職セミナー(毎週1回HR開催)

自己分析・履歴書の書き方、面接対策など、学生一人ひとりの
希望分野に合わせた就職活動のサポートを行います。WEBでも
内容を配信するので、繰り返し復習することが可能。調理業界の
理解から、就職活動の方法まで、第一希望の事業所に就職でき
るようキャリアアドバイザーが徹底サポート！

対策講座(随時)※希望制

放課後に希望者を対象とした、受験分野・
店舗ごとの対策講座・電話のかけ方やマ
ナーの講座・模擬面接を開講。京調にある
多くの受験記録や過去に出題された問題
をもとにした内容から対策を行います。



たくさんの求人から
自分にぴったりの
就職先が見つかる！

WEB面接の
ノウハウも
教えてもらえる！



対面×オンラインでいつでもあなたの就職活動をサポート！

業界のプロ2人が個別サポート！

希望分野や就職先、将来について、キャリアアドバイザー・担任の
2人体制であなたの就職活動をしっかりサポートします。

模擬面接
業界研究
悩み事



担任

履歴書添削
就活マナー
キャリアプラン



キャリアアドバイザー

24時間いつでも就活!!

オンライン動画でいつでもどこでも履歴書の書き方や面接のマナー、
事業所訪問の方法などをくり返し視聴することができます。自分の好き
なタイミングで復習することができるので、面接の前日に見ておけば
自信を持って臨めます。電子図書による就職対策の本も見られます。



履歴書添削

「志望動機」や「自己PR」などの
書き方を始め、履歴書の添削を随
時行っています。「見やすく」「わ
かりやすい」履歴書の書き方を
キャリアアドバイザーがサポート！



模擬面接

これまで出題された過去問題を基にキャリア
アドバイザーが面接官となって模擬面接を行
います。しっかりと自分自身をアピールでき
る力を身につけられるように、実践を通して
合格力を高めていきます。



対面×オンラインで受講可能！

就職先 一覧



料亭

(京都府) 菊乃井、岡崎つる家、京都吉兆、瓢亭、京料理なかむら、京料理 木乃婦、京大和、嵐山 熊彦、高台寺和久傳、京料理本家たん熊本店、竹林、京料理・てんぶら 天菰、京料理はり清、京料理 萬重、美濃吉本店 竹茂楼、ちもと、魚三楼、京料理 松正、中村楼、八盛、濱登久、萬龜楼(滋賀県) 招福楼(奈良県) 日本料理 山河 他多数

割烹

(京都府) 祇園 さゝ木、祇園たに本、日本料理 櫻川、草喰 なかひがし、御料理 味舌、志る幸、たん熊北店、乃し、奎兵衛、祇園丸山、なる屋、割烹 八寸、京 上賀茂 御料理秋山、なかー、祇園おかだ、祇園白川 なみ里、宮川町 水簾、嵐山 熊彦、竹屋町 三多、直心房 さいき、味匠寺岡、祇をん きらら、枕(大阪府) 太庵(福井県) 福の井 一乃松 他多数

寿司

(京都府) 鮎まつもと、鮎よし田、ひさご寿し、京料理・寿司 松廣、すし岩(東京都) 久兵衛、神田江戸銀、鮎さいとう(大阪府) 奈可田 他多数

仕出し

(京都府) 京料理 岡庄、三友居、懷石 辻留、菱岩、井傳、花萬、高澤 他多数

料理旅館

(京都府) 炭屋旅館、俵屋旅館、終家、懷石・宿 近又、湯の花 観光ホテルすみや、Nazuna、ホテル北野屋、京都 神楽岡 蓮月荘、松井旅館本館、美山荘、旅亭嵐月(滋賀県) 比良山荘(兵庫県) 雄山荘欽山、西村屋ホテル招月庭(三重県) 戸田家 他多数

麺類

(京都府) 手打そば・蕎麦料理 有喜屋、仁王門 うね乃、五

日本料理

京都から全国へ、 多彩な舞台で活躍

ホテル

(京都府) ザ・リッツ・カールトン京都、京都ホテルオークラ、ホテルグランヴィア京都、ウェスティン都ホテル京都、ANAクラウンプラザホテル京都、京都東急ホテル、京都ブライトンホテル、都ホテル京都八条、ハイアット リージェンシー 京都、ホテルモントレ京都、ホテル日航プリンセス京都、ダイワロイアルホテルGRANDE京都、フォーシーズンズホテル京都、ホテルセントノーム京都、ホテル平安の森京都、京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社(大阪府) ザ・リッツ・カールトン大阪、ウェスティンホテル大阪、帝国ホテル大阪、ハイアット リージェンシー 大阪、ヒルトン大阪、阪急阪神ホテルズ、ホテルグランヴィア大阪、リーガロイヤルホテル大阪、ホテルモントレ、セント レジス ホテル 大阪、ホテルユニバーサルポート(滋賀県) 琵琶湖ホテル、ロイヤルオークホテルズパ&ガーデンズ、びわ湖大津プリンスホテル、クサツエスティアホテル、ホテル&リゾーツ長浜(兵庫県) 神戸北野ホテル、神戸メリケンパークオリエンタルホテル、ANAクラウンプラザホテル神戸、神戸ポートピアホテル(和歌山県) ホテルグランヴィア和歌山(東京都) 帝国ホテル、ザ・ペニンシュラ東京、グランド ハイアット 東京、THE GATE HOTEL 雷門 by HULIC、ウェスティンホテル東京、グランベルホテルグループ、ザ・リッツ・カールトン東京、セルリアンタワー東急ホテル、ヒルトン東京お台場、ホテルオークラ東京、森トラスト・ホテルズ&リゾーツ、星野リゾート、東急リゾートサービス(千葉県) ミリアルリゾートホテルズ(愛知県) リゾートトラスト、ジェイアール東海ホテルズ、名古屋プリンスホテル(長野県) 軽井沢プリンスホテル 他多数



給食

(京都府) 日清医療食品 近畿支店、犬石、老人保健施設 いわやの里、魚国 総本社 京都支社、桂ぶどうの木保育園、くすのき保育園、京都市立病院、医療法人社団 恵心会 京都武田病院、社会福祉法人 京都博愛会 京都博愛会病院、京都八幡病院、産科婦人科 松本クリニック、富士産業、朱七保育所、川西幼稚園／川西学園保育園、岩屋こども園アカンパニ、京都社会福祉協会、日清医療食品株式会社ヘルスケアフードサービスセンター京都、城南第二保育園、白菊こども園(大阪府) 同和園、たかつかさ保育園、塩梅、テストィバル、東テストィバル、社会福祉法人 大五京 ボラリス保育園、東洋食品 関西事業部、マルタマフーズ、一富士フーズサービス(滋賀県) 社会福祉法人 恵愛会 あやめ保育所、一里山ひかり保育園、カナリヤ保育園、一般社団法人 水口病院(奈良県) 奈良マルタマフーズ株式会社(東京都) シダックス、LEOC(広島県) DNPファンリテイサービス(鳥取県) 仁厚会 他多数



(京都府) ボルドー、先斗町 禊川、祇園MIKUNI、京フレンチ先斗町きしもと、レストラン スボンタネ、ベルクールグループ、円居グループ、レストランよねむら、山地陽介、MOTOI、French Restaurant Ailes、Restaurant 祇園おくむら、レストラン スボンタネ、RESTAURANT hidamarino(ヒダマリノ)(大阪府) リュミエール、ル・クロ、レストランヴァリエ(兵庫県) カタシマ(東京都) モナリザ、ひらまつ、Restaurant FEU、オマージュ、ル・プティ・ノー 他多数

フランス料理専門店

カフェ

(京都府) 有限会社 さらさ、小川珈琲クリエイツ、前田珈琲、凜Style、アビット、十彩×TANITA CAFE(滋賀県) café Beans、スプーンテーブル、Rcfe(大阪府) カフェ、バルニバービ(兵庫県) ポトマック(東京都) DEAN&DELUCA 他多数

中国料理

(京都府) 創作中華 一之船入、魏飯夷堂、大傳梅梅、楼蘭、中国菜 大鵬(大阪府) カーディナル(東京都) 赤坂四川飯店、トゥーランドット 臥龍居(神奈川県) 萬珍楼 他多数

その他(教育機関など)

(京都府) 大和学園、ラ・キャリエール クッキングスクール、プランプリュン、志津屋(滋賀県) 琵琶湖汽船、清水クッキングスクール(兵庫県) ユーハイム(東京都) ABC Cooking Studio(神奈川県) 独立行政法人 海技教育機構(富山県) 中尾清月堂 他多数

イタリア料理専門店

(京都府) イルギオットーネ、カーサビアンカ、Trattoria Antico、ダニエルズ、cenci、ディボ・ディバ、カザレッチョ、レストラン キメラ、レストラン ストラータ、祇園245、Obase、CUCINA KURAMOCHI、イカリヤ食堂/ikariya523/ikariya petit、カ・デル・ヴィアーレ、Ristorante美郷(大阪府) かめいあんじゅ、ボンテベッキオ、Rosa Rocce、ラルッチョラ、TRATTORIA Pappa(滋賀県) オリーブキッチン(東京都) レストラン アクアパッツァ、レストラン アルポルト、レストラン 山崎、カルミネ、レストラン 濱崎(福井県) カルボナーラアギー 他多数

ブライダル

(京都府) タガヤ、TAKAMI BRIDAL、京都祝言/京都幽玄、Plan・Do・See 京都、パリューマネジメント、アイネスヴィラノッツェ宝ヶ池(兵庫県) ラヴィマーナ神戸(東京都) ブランドゥ シー、ベストプランニング、ティクアンドギヴ・ニーズ、原宿 東郷記念館、スタイルズ、ノバレーゼ(NOVARESE)(愛知県) アルカンシエル、プラス(滋賀県) ヴィラ・アンジェリカ近江八幡、TAKE STEP 他多数



海外

公館料理人

(社) 国際交流サービス協会
フィリピン大使館、デンマーク大使館、ブルガリア大使館

日本料理

虎屋(アメリカ)、葵匠(シンガポール)、日本食レストランFuji(モナコ)、鳥心(アメリカ)、日式定食専門店 The・飯屋(台湾)

ホテル

ホテルオークラアムステルダム(オランダ)

レストラン

Ze Kitchen Galerie(フランス)、Fuori Porta(イタリア)、Vertus(フランス)、Restaurant Aponiente(スペイン)

機内食

LSGSkyChefs(ドイツ)

名だたる一流店での
勤務実績!

日本トップクラスの
技術力!

海外の星付き
レストランで活躍!

専任教員紹介

日本料理

西洋料理



今西 好治

本校卒 調理師科29期生

調理師科夜間部学科長。松竹映画「武士の献立」忍ジャニ参上! 未来への戦い」で料理作成・料理指導を担当。平成17年京都府青年優秀技能者奨励賞「明日の名工」。(ちもと)(京都)「美山荘」(京都)「辻留」(京都)にて研修。



西村 由二三

本校卒 調理師科23期生

「京料理 岡庄」(京都)にて勤務。調理師養成功労者厚生労働大臣表彰受賞。



佐藤 詩穂

本校卒 調理師科36期生

和食・日本料理上級科主任。「東寺洛南会館」(京都)、「和泉屋旅館」(京都)にて勤務。「龍亭」(京都)にて研修。松竹映画「武士の献立」で料理作成・料理指導を担当。2016年度「京都府優秀技能者表彰(明日の名工)」受賞。



仲田 雅博

本校卒 調理師科夜間部31期生

和食・日本料理特別教授。大和学園ホスピタリティ産業振興センター センター長。2003年度「京都府優秀技能者表彰(京の名工)」受賞。2008年度「卓越した技能者表彰(現代の名工)」受賞。2016年度「黄綬褒章」受賞。



宗川 裕志

和食・日本料理上級科科学科長。「船場 吉兆」(大阪)にて勤務。第1回日本料理コンペティション近畿・中国・四国地区予選大会優勝。決勝大会3位入賞。2020年度「京都府優秀技能者表彰(現代の名工)」受賞。



高山 陽平

本校卒 2年制学科10期生

「比良山荘」(滋賀)にて勤務。「草喰なひがし」(京都)にて研修。



四方 真美

本校卒 調理師科28期生

「龍亭」(京都)にて研修。



藤井 拓也

本校卒 調理師科40期生

「京都ホテルオークラ」(京都)、「京橋石美満吉」(京都)にて勤務。



伴田 祐耶

本校卒 調理師科45期生

「京都つる家」(東京)にて勤務。「露庵菊乃井」(京都)にて研修。



野田 恭弘

本校卒 2年制学科13期生

「ぎおん 阪川」(京都)、「要庵西富家」(京都)にて勤務。



宮本 佳奈

本校卒 2年制学科26期生

京都府ふぐ処理師免許取得。



高橋 侑右

本校卒 2年制学科20期生

「祇園 松むろ」(京都)にて勤務。



本田 涼貴

本校卒 2年制学科27期生

京都府ふぐ処理師免許、製菓衛生師免許取得。



齋藤 満

調理師科主任。フランス3つ星「ルドワイヤン」等で研修。第19回トック・ドール料理コンテストにて準優勝。第7回エスコフィエ料理コンクールファイナリスト。「ホテル日航関西空港」(大阪)にて勤務。「レストランテ演習」(東京)にて研修。

坂本 三郎

本校卒 調理師科14期生

フランス3つ星「ラムロワーズ」にて研修。2011年フランス共和国より農功功労章シュヴァリエ受章。第4回メートル・キュイジニエ・ド・フランス「ジャン・シリシジャー杯」フランス料理コンクール3位他。



兼子 雄飛

本校卒 2年制学科24期生

第39回全日本司厨士協会京都府本部主催アイデア料理コンクール3位。第1回フランス伝統料理継承コンクール優勝。

中川 佳

本校卒 調理師科35期生

フランス料理上級科・イタリア料理上級科科学科長。「フランス料理ポルドー」(京都)にて勤務。フランス1つ星「ズ・キッチンギャラリ」にてスーシェフ(副料理長)として勤務。2017年マイユ料理コンクール銀賞。第18回メートル・キュイジニエ・ド・フランス「ジャン・シリシジャー杯」西日本大会1位ファイナリスト



渡邊 陽子

「ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテル」(神奈川県)、「ハーベスト」(神奈川県)、「アルテリベ」(神奈川県)にて勤務。第1回フランス伝統料理継承コンクール 第2位。



吉田 敬三

本校卒 調理師科16期生

「神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ」(兵庫)、「ホテルグランヴィア京都」(京都)にて勤務。一つ星レストラン「パッシフロール」(フランス)にて研修。



藤関 友也

本校卒 2年制学科22期生

「レストラン コム シェ ミッシェル」(京都)にて勤務。



角 嘉久

本校卒 2年制学科2期生

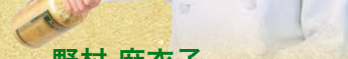
調理師科学科長。「京都ホテルオークラ」(京都)、「フォーリポルタ」(イタリア)、「ブーカサンピエトロ」(イタリア)にて勤務。



久保 成史

本校卒 2年制学科24期生

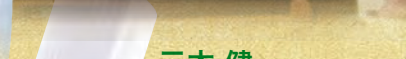
レストランサービス技能検定3級、製菓衛生師、食生活アドバイザー3級、京都府ふぐ処理師免許取得。



野村 麻衣子

本校卒 調理師科36期生

「アッコーレンティ イタリアン」(京都)、「石田老舗 クレームデラクレーム」(京都)、「宮元産婦人科医院」(京都)にて勤務。



三木 健

本校卒 調理師科32期生

イタリア料理上級科主任。「プリンチベッサ」(京都)、「モードディボンテヴェッキオ」(大阪)等で勤務。「パッサーノ デルグラッパ」(京都)でシェフ(料理長)として勤務。



田中 雅人

「京都ブライتنホテル」(京都)にて勤務。日本ホテル・レストランサービス技能協会1級レストランサービス技能士、日本ソムリエ協会シニアソムリエ。



槇塚 康直

一流フランス・イタリア料理レストランにて、ソムリエとして10年間勤務。日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ、HRSレストランサービス技能検定1級技能士、C.P.A認定チーズプロフェッショナル。第30回技能グランプリ「レストランサービス職種」銀賞。



サービス

名店のご主人やトップクラスのシェフ、食に関するプロから技と知識を学ぶ

特別授業 & セミナー 特別 講師陣一覧

85年以上の伝統をもつ京調のネットワークを活かし、
食の第一線で活躍している方々から特別講義を受けることができます。



あのシェフが、達人が、
京調へやってくる!

『菊乃井』主人
村田 吉弘氏による
京料理指導

調理
技術篇

「菊乃井」(京都)主人 日本料理アカデミー理事長
村田 吉弘
世界への日本料理の普及に努める料理界の重鎮から、伝統を大切に
する心と新しいものを取り入れる柔軟な姿勢を学びます。
2018年秋に料理界初の文化功労者。



日本料理

荒木 稔雄「魚三樓」(京都)主人
永田 克佳 割烹「千花」(京都)若主人
鶴飼 治二「懐石・宿 近又」(京都)主人
川村 岩松「菱岩」(京都)主人
石川 輝夫「京料理・天ぶら 天菰」(京都)主人
園部 晋吾「山ばな平八茶屋」(京都)主人
谷本 佳美「祇園 たに本」(京都)主人
神谷 昌孝「乃木坂 神谷」(東京)主人
穴見 秀生 法善寺横丁「本湖月」(大阪)主人
北岡 三千男「日本料理 喜多丘」(広島)主人
竹中 徹男「京料理 清和荘」(京都)主人
中東 久人「野草一味庵 美山荘」(京都)主人
佐竹 洋治「美濃吉」(京都)調理総支配人
栗栖 正博「たん熊北店」(京都)主人
栗栖 基「嵐山熊彦」(京都)主人
下口 英樹「平等院表参道 竹林」(京都)主人
田村 圭吾「京料理 萬重」(京都)若主人
秋山 直浩「上賀茂御料理 秋山」(京都)店主
須原 健太「鮎割烹 なかー」(京都)主人
田村 尚重「白川 たむら」(京都)主人

フランス料理

里道 隆「ホテルモントレ大阪」(大阪)総料理長
熊谷 喜八「キハチアンドエス」(東京)代表取締役
大溝 隆夫
フランス料理「ボルドー」(京都)代表取締役総料理長
アンドレ・パッション
「レストラン パッション」(東京)オーナーシェフ
山口 浩
「神戸北野ホテル」(神戸)総支配人・総料理長
谷岡 博之
「レストラン スポンタネ」(京都)オーナーシェフ
三國 清三
「オテルドゥ・ミクニ」(東京)代表取締役料理長
佐々木 康二「プレスキル」(大阪)料理長
バトリック・アンリル「ラ・ピラミッド」(フランス)シェフ
エマニュエル・ルノー
「レストラン・フロコンドセル」(フランス)オーナーシェフ、
フランス最優秀職人賞(MOF)
ジェローム・ルグラ
「フォーシーズンズホテル丸の内 東京」(東京)総料理長
レジス・マルコン
レストラン「レジス・エ・ジャック・マルコン」(フランス)
オーナーシェフ
ステファン・パンテル「Ryoriya Stephan Pantel」
(京都)オーナーシェフ
佐藤 伸二「株式会社ジェイアール西日本ホテル
開発」「JR西日本ホテルズ」総支配人
伊藤 道彰「株式会社円居」常務取締役

イタリア料理

片岡 護
「アルボルト」(東京)オーナーシェフ
落合 務
「ラ・ベットラ」(東京)オーナーシェフ
西沢 昭信
「リストランテ ディボディバ」(京都)
オーナーシェフ
森 博史
「京都ネーゼ」(京都)オーナーシェフ
渡辺 武将
「カ・デル ヴィアーレ」(京都)オーナーシェフ
仲本 章宏
「リストランテナカモト」(京都)オーナーシェフ

中国料理

陳 建一
「四川飯店」(東京)代表取締役社長
牧 定広
「京都ホテルオークラ 桃李」(京都)料理長
魏 福之
「創作中華 一之船入」(京都)オーナーシェフ
宮本 静夫
京 静華(京都)主人

教養・専門科目

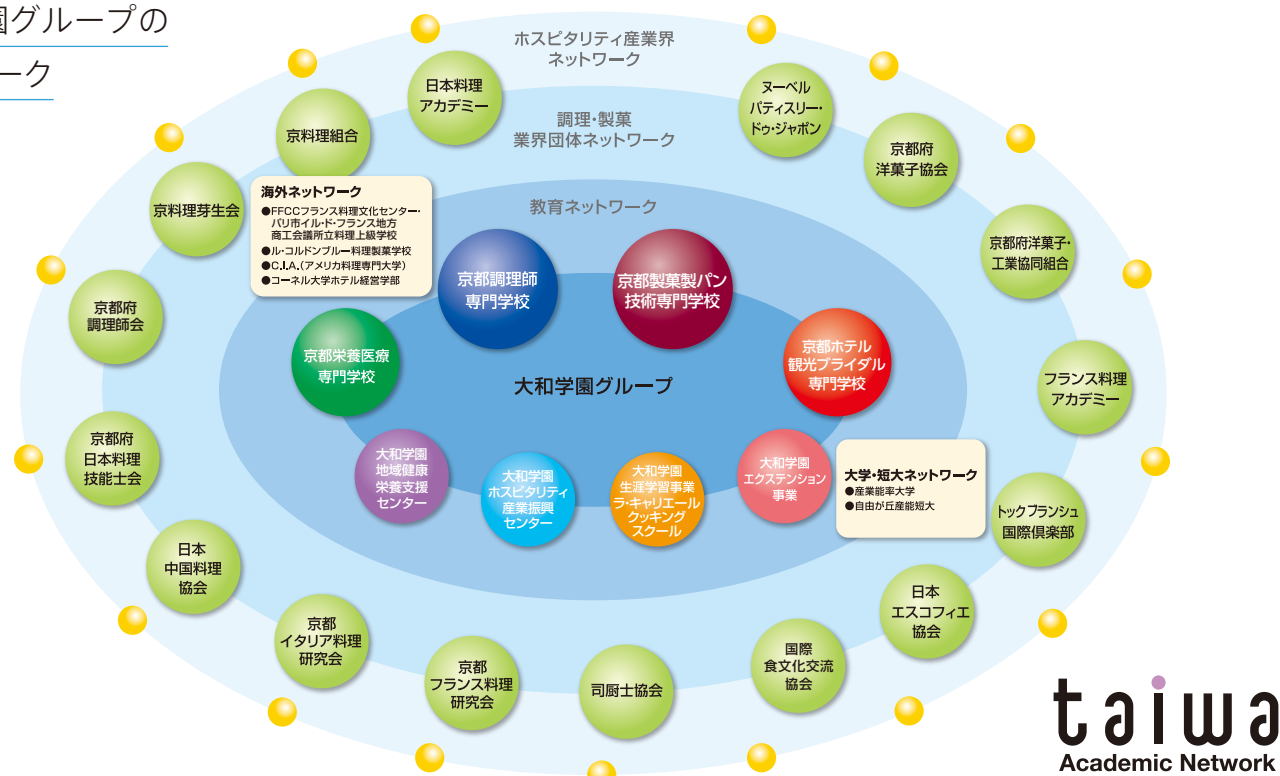
木下 博史「株式会社ステップ」代表取締役
石崎 俊行
「宝酒造株式会社 調味料加工業務用事業本部」
調理科学研究センター
西日本クッキングラボ 課長補佐
増谷 章
「ホテルグランヴィア京都」(京都)執行役員 副総支配人
秦 洋二「月桂冠株式会社 総合研究所」所長
古川 幹人「株式会社フジマック」営業本部
営業開発部 第三グループ グループ長
島村 治紀
「株式会社ノリタケカンパニーリミテド」HR事業部
関西営業部 課長
松浦 吉洋
「株式会社松浦食器店」代表取締役社長
北村 朱里愛
「味の素株式会社 大阪支社営業企画グループ」
広報チーム長
桑原 櫻子 華道「桑原専慶流」副家元
浅野 英俊 黄榮宗 萬福寺(京都)
松本 雄治 京都青果合同株式会社 執行役員

※過去の実績を記載。年度により出講いただく講師は異なる場合があります。

アカデミックネットワーク

大和学園は、「栄養・医療・福祉・調理・製菓・製パン・食育・ホテル・ブライダル・観光」の職業教育の領域において、常に新しい職業型実学教育の価値創造の発信に努めています。

大和学園グループのネットワーク



将来の仕事の幅がグッと広がる！グループ校ダブルライセンス進学プラン

卒業後、独自の奨学金制度を利用してお得に大和学園のグループ校へ進学することができます。

デザートやパンも作れる調理師に！

進学 → **京都製菓製パン技術専門学校** (調理師 + 製菓衛生師)

栄養管理もできる調理師に！

進学 → **京都栄養医療専門学校** (調理師 + 栄養士)

ホテル・観光・ブライダル現場を知り、マルチに活躍する調理師に！

進学 → **京都ホテル観光ブライダル専門学校** (調理師 + ホテル・旅行ブライダルスタッフ)

入学試験免除

入学検定料全額免除 (2万円)

入学金全額免除

授業料免除

※入学金・授業料は進学先の金額に準じます。
※授業料の免除額はプランにより異なります。
募集要項24ページも合わせてご覧ください。

学園の沿革



- 1931 ● 餅巻料理講習会発足
- 1941 ● 大和家料理講習会開設
- 1951 ● 京都府認可 大和家料理学園開設
- 1954 ● 学校法人認可 大和料理専門学校に校名変更
- 1964 ● 厚生労働大臣より調理師養成施設の指定を受け、調理師養成を開始
- 1970 ● 京都調理師専門学校に校名変更
- 1974 ● 京都栄養士専門学校を嵯峨の地で開校
- 1976 ● 専修学校制度による専門学校としての認可を得る
- 1978 ● C.I.A. (Culinary Institute of America) = アメリカ料理専門学校と姉妹校提携交換教授制度成立
- 1981 ● 創立50周年記念式典を挙げる

- 1986 ● 四条千本角に新校舎を建設し、京都調理師専門学校を移転
- FFCOフランス料理文化センター・パリ市イルドフランス地方商工会議所立上級専門学校とアカデミック提携、フランス料理留学コースの開設
- 1987 ● 京都調理師専門学校に製菓技術科開設
- ル・コルドン・ブルー料理・製菓学校 (Le Cordon Bleu) とアカデミック提携
- 産能大学と教育交流
- 1990 ● コーネル大学ホテル経営学部と教育交流
- 1991 ● キャリエール国際ビジネス専門学校に校名変更
- 京都調理師専門学校に上級調理師科開設
- 1995 ● キャリエール国際ビジネス専門学校に厚生労働省認定ビジネス・キャリア制度教育訓練コース開設
- 1996 ● 京都調理師専門学校に2号館完成
- 1998 ● 京都製菓技術専門学校を開校
- キャリエール国際ビジネス専門学校を、キャリエールホテル旅行専門学校に校名変更
- 1999 ● 京都製菓技術専門学校に通信教育部を開設
- 2000 ● 京都栄養士専門学校に管理栄養士科開設

- 2002 ● 京都調理師専門学校、京都製菓技術専門学校に「タイワ・アネックス」(就職支援室)開設
- 2003 ● 京都栄養士専門学校を京都栄養医療専門学校に校名変更
- 2004 ● 京都栄養医療専門学校医療秘書科を医療秘書福祉科に学科名変更
- 2006 ● 京都製菓技術専門学校製菓技術科、製菓技術科夜間部にフレンチ・パティスリーコース、京菓子コース、カフェ・パティスリーコースを新設
- 2007 ● 京都製菓技術専門学校校舎リニューアル
- 2008 ● 京都製菓技術専門学校に上級製菓技術科開設
- 京都調理師専門学校に京都ダイニング、京料理実習室、第3製菓実習室「Pastry Lab (パストリーラボ)」完成
- 2009 ● 京都製菓技術専門学校にデザート・カフェ実習室「Ts」完成
- 京都調理師専門学校にレストランホール「SUZAK」、レストラン実習室完成
- 2010 ● 京都調理師専門学校に京料理上級科、フランス料理上級科、イタリア料理上級科新設
- 京都製菓技術専門学校に「和菓子実習室」、「製パン実習室」、「セミナールーム」完成

- 2010 ● 京都製菓技術専門学校にパティスリー科、カフェ・パティスリー科、和菓子科、パティスリー・ショコラ上級科、製パン上級科、カフェ・スイーツ上級科、京菓子上級科新設
- 2011 ● 京都調理師専門学校に京都府「Miyabi」、フレンチキッチン「ETOILE」、ラボナリ「SCIENCE」完成
- キャリエールホテル旅行専門学校にチャペル完成
- 2012 ● 京都府宮津市と連携協定を締結
- 2013 ● 文部科学大臣より対象全学科が「職業実践専門課程」に認定
- 大和学園と太秦病院が共同事業者として京都市山ノ内浄水場跡地(北側用地)の跡地活用事業者に決定
- 2016 ● 京料理上級科を和食・日本料理上級科に名称変更
- 2018 ● 太秦キャンパスに京都調理師専門学校・京都製菓製パン技術専門学校を移転開設
- 2020 ● 地域健康栄養支援センター設立
- キャリエールホテル旅行ブライダル専門学校から京都ホテル観光ブライダル専門学校に校名変更
- 2021 ● 京都ホテル観光ブライダル専門学校にホスピタリティビジネス学科を開設
- 京都ホテル観光ブライダル専門学校の旅行学科コース改編、鉄道サービスコースを新設

Open Campus

「なるほど!」「楽しい!」なりたいたい自分が見えてくる!

point!

- ★技ありメニュー
- ★あたたかい先生
- ★元気で優しい学生スタッフ



学校説明会

学べる学科やカリキュラム、就職・資格取得実績など、京調の学びの特徴が知れる!

start!



体験実習

先生や在校生スタッフのサポートを受けながら、本格的なメニューの体験実習!

Enjoy!



もっとリアルな学生情報をキャッチ!

- ・どこから通っている?出身は?
- ・今日のポイントは?
- ・どんな授業が楽しい?/難しい?
- ・どんなアルバイトをしているの?
- ・先生はどんな人?

たくさん聞いてみてね!

- ・先生の担当するクラスにはどんな学生がいるの?
- ・先生は何でこの世界に入ったの?
- ・おすすめのお店を教えてください!

施設はここをCHECK!

- ・実習室ごとに特徴がある!?
- ・最新の設備でどれのこと?
- ・モニターには何が映るの?
- ・お茶室やミュージアムがあるってホント?



キャンパス見学ツアー

教室や実習室、ミュージアムや学生レストランまで、広々としたキャンパスを隅々まで巡ろう!



Surprise!!

個別相談

入試のこと、学費のこと、住居、アルバイトなど、先生や進学アドバイザーが丁寧にお答えします!



Finish!!

スマホでカンタン!

提携学生寮の体験入寮・見学もOK!

体験入寮

実際に生活を体感することができるので、安心して入寮できます!ご利用日の1ヵ月~10日前までに右記お電話番号にてお申し込み下さい。※朝夕2食付きサービスで1日4,800円(税別)となります。

見学

スタッフや寮長さんの案内付き♪設備もお部屋もしっかり確認できます。当日までに事前に下記にお電話ください。

学生寮事務局 0120-07-3656 (株式会社 共立メンテナンス)

1分でラクラク!今すぐ申し込み!

パソコン・スマホ・携帯から!

京都調理HP 京都調理 検索

LINEから! いつでもどこでもカンタン申し込み

お待ちしています!



New!

おうちで気軽に進路選択! 遠方からでも安心

WEBオープンキャンパス

いつでもどこでも視聴OK!



サクッと魅力まるわかり!



AO入試受験資格GET!



まずはこちらから!

学科説明

担当の先生がわかりやすく魅力を解説

施設紹介

最先端のキャンパスを楽しく紹介

入試説明

入試区分など丁寧に伝え

就職説明

就職先やアルバイトについて解説

Step

1

公式LINEをお友達追加!

「京都調理」で検索してね!

Step

2

「WEBオープンキャンパス」をメニューから選択!

Step

3

好きな時間に視聴

好きな時間に気になる動画をチェックしてね★

Step

4

アンケートに答えてAO入試の受験資格をGET!

WEB個別相談

来校いらずで遠方の方も安心!



1対1で聞きたいことだけ相談!



AO入試受験資格GET!



まずはこちらから!

学科の雰囲気は?

学科で迷っている...

入試・学費を詳しく聞きたい!

etc.

あなたの「聞きたい!」に合わせた学校説明が聞けるので気になることや不安なこともサクッと解決!

Step

1

WEBまたはLINEから事前予約

Step

2

ビデオ会議サイト「Zoom」にアクセス

「Zoom」アプリをダウンロード!

Step

3

ミーティングIDを入力▶「参加」

Step

4

アンケートに答えてAO入試の受験資格をGET!

※内容は変更になる場合がございます。最新情報は本校HPにてご確認ください。

もっと知りたい!最新の京調ニュース!

SNS&ホームページで 京調の“いま”をチェックしよう!

学校行事やイベント、入試のことなど京調の最新情報満載!
オープンキャンパスでは見られない普段の授業の様子も分かりやすくお伝えします♪
知りたい情報もすぐに見つかるSNS&ホームページで知りたい情報をゲットしよう!



**京調と
「友だち」になろう!**

☆簡単登録15秒!
☆個別の相談も気軽にできる!
☆オープンキャンパスの
お申込みも!



**京調のリアルが
一番わかる!**

☆実習やイベントの様子を配信!
☆料理のメイキング、学生・先生の
紹介動画も!
☆学校のリアルな様子も
ライブで配信!



**動画で京調を
体験しよう!**

☆おうちでつくれる料理を紹介!
☆学生レストランも大公開!
☆学生インタビューも!
☆学校のリアルな様子も
ライブで配信!



**最新情報を
サクッとキャッチ!**

☆入試など気になる情報満載!
☆授業・行事の様子もリアルタイムで!



**すみずみまで
京調を知るなら!**

☆授業やイベントの密着記事を公開!
☆内定者の声を紹介!



「入学案内2022」の 表紙を飾ったのはこの人☆

<京調への進学を考えている人へのメッセージ>

新しいキャンパス!
相談に乗ってくれる先生!
同じ夢を持つ仲間!
京調のオープンキャンパスで
待ってます!



中田 美里さん
イタリア料理上級科
(滋賀県/彦根翔西館高校出身)

魅力いっぱいの街、京都で学ぼう!



〈最寄駅〉

- 京都市営地下鉄東西線「太秦天神川」より徒歩約4分
- 嵐電(京福電車)嵐山本線「嵐電天神川」より徒歩約5分
- JR山陰本線(嵯峨野線)「花園」より徒歩約13分
- 市バス「京都先端科学大学前」より徒歩約1分

【交通アクセス】

〈京都駅から(約20分)〉

- 京都市営地下鉄烏丸線「京都」→「烏丸御池」→京都市営地下鉄東西線「太秦天神川」(約15分)→徒歩約4分
- JR山陰本線(嵯峨野線)「京都」→「花園」(約11分)→徒歩約13分
- 京都駅前・市バス[C5のりば]75号系統「京都先端科学大学前」下車(約25分)→徒歩約1分

〈大津駅から(約30分)〉

- JR琵琶湖線「大津」→「山科」(約4分)→京都市営地下鉄東西線「山科」→「太秦天神川」(約21分)→徒歩約4分
- JR琵琶湖線「大津」→「京都」(約9分)上記の(京都駅から)参照

〈大阪からもアクセス便利な3ルート〉

- 阪急京都線「大阪梅田」→「西院」(約40分)→嵐電(京福電車)嵐山本線「西院」→「嵐電天神川」(約6分)→徒歩約5分
- JR京都線「大阪」→「京都」(約29分)→上記の(京都駅から)参照
- 京阪本線「淀屋橋」→「三条」(約50分)→徒歩(約6分)→京都市営地下鉄東西線「三条京阪」→「太秦天神川」(約12分)→徒歩約4分

●岡山駅から

- 岡山駅→京都駅(新幹線利用で約65分)→上記の(京都駅から)参照

●福井駅から

- 福井駅→京都駅(特急サンダーバード利用で約85分)→上記の(京都駅から)参照

