

HELLO! OPEN CAMPUS!



くわしくは
P76を
見てね!

キミの未来の仕事、体験しよう!
新しい京調のオープンキャンパス!!



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/
- イタリア料理上級科(2年制) ●調理師科夜間部(1.5年制) カフェード専攻/総合調理専攻

〒616-8083 京都市右京区太秦安井西沢町4番5

0120-593276 平日 9:00~17:00 土 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)



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

ACADEMY OF HOSPITALITY 京都調理師専門学校 入学案内 2021

学校法人 大和学園

京都調理師専門学校

Kyoto Culinary Art College 2021

入学案内

学ぼう、料理とお店と
笑顔の作り方

KYOTO CHORI

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
 - 66 海外留学・研修プログラム
- 67 就職
 - 67 就職率・就職実績
 - 68 就職サポート
 - 69 就職先一覧
- 71 講師・特別授業
 - 71 専任講師紹介
 - 73 特別授業&ホスピタリティセミナー
 - 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





日々成長を 実感できる場所

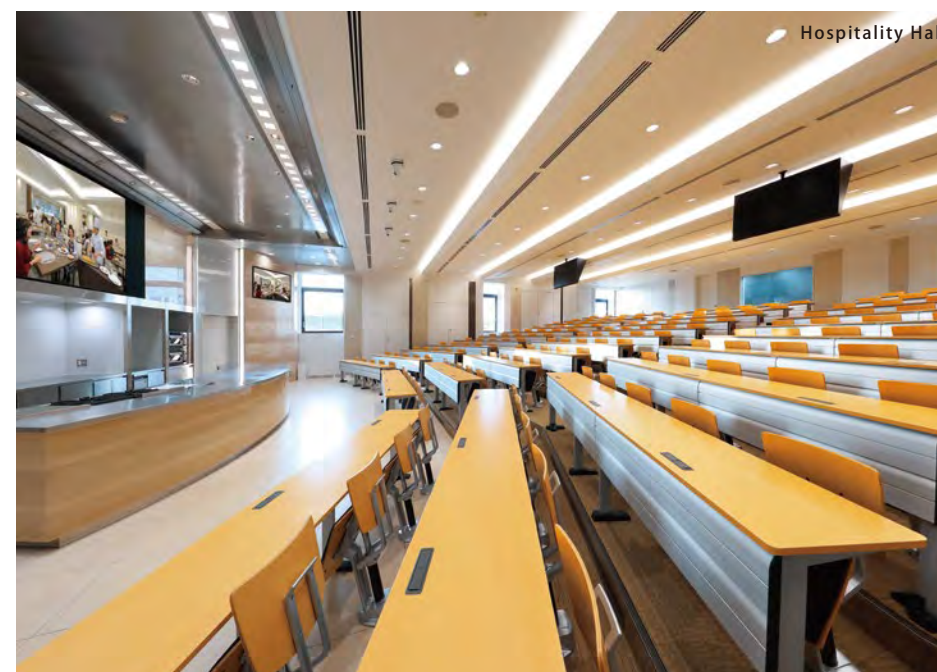
このキッチンで、私はお客様の
笑顔をつくる魔法を学ぶ。



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)

**実習室はあこがれのお店の
厨房そのもの！
ホールや茶室、ミュージアムも！**

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。茶室やミュージ
アムで食文化を学べるのは、京調ならではの！





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、調理実習ではいろいろな食材に何度も挑戦。

京野菜にすっぽん、^{ハモ}鱧、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



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



あらゆる状況を想定したトレーニングで調理技術だけでなく、コミュニケーション力もアップ!



そして、全国レベルの調理技術へ!

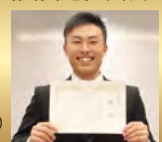
グルメピック(調理技術コンクール全国大会)

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)





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)



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)

Price

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。

京調校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
84.8%
(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
89.9%
※一般平均 77.8%

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。

京調校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
82.8%
(2020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	ダブルライセンス プログラムで「在学中」 に取得可能	ダブルライセンス プログラムで「在学中」 に取得可能	ダブルライセンス プログラムで「在学中」 に取得可能	●	ダブルライセンス プログラムで「在学中」 に取得可能

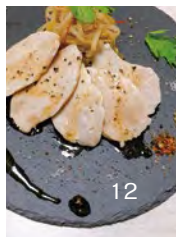
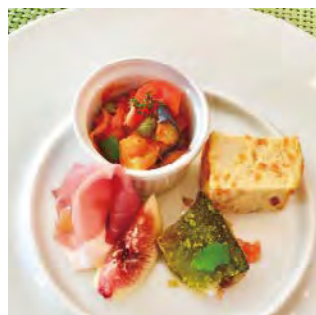
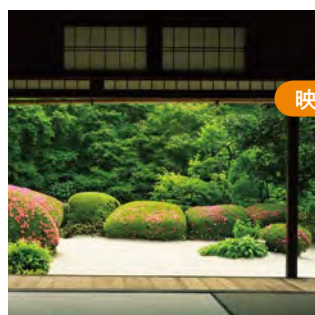
- 食生活アドバイザー2級・3級
 - 食育インストラクター
 - フードコーディネーター3級
 - 野菜ソムリエ
 - フードアナリスト2級・3級・4級
- ※夜間部は在学中に2級の取得をめざせます

- 食空間コーディネーター
 - 京都フードマイスター検定
 - 家庭料理技能検定2級・3級
 - 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



#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!

ヨーロッパ研修旅行!

京都でのんびり...

♡ ☺ ➤

就職に強いから

94.5%

第一希望就職率

91.3%

就職・進学決定率

(2020年2月現在)

専門職就職率

(2020年2月現在)

97.5%

26倍

学生1人につき
約26件の求人!

求人倍率

(2020年2月現在)

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応対も
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
取れるだけではなく、
就職サポートもきめ細かです。



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)

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!

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/京都両洋高校出身)

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。



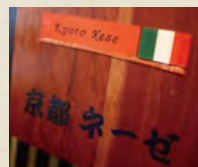


京都で料理を学べることが京調の魅力。
京都ならではの文化にふれることで、
日本人の感性を活かしたオリジナルの
イタリアンをつくる力が身につきました。

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)



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)

OB・OG VOICE 独立して 夢を つかむ!



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、多くの愛犬家の
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)



和食・

日本料理経営

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)



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

先生と距離が近く、日常的に
知識や技術を得られる京調。
京都ならではの名店の食べ歩きも、
料理センスのアップに役立ちました。



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)





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)



京調で、技術だけではなく知識や常識も身につけよう。

水野 勝行さん
【1996年卒業】(滋賀県/近江高校出身)



調理師科で学んだ基礎が、今に生きています。

水野 万理子さん
【2016年卒業】(福井県/丹南高校出身)



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・キュイジニエ・ド・フランス
ジャン・シリンジャー杯
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、京都を知る。
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パリ国際
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・
キュイジニエ・ド・フランス
ジャン・シリンジャー杯 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「プレスル」
スーシェフ
【2003年卒業】(滋賀県/瀬田工業高校出身)

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

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

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／パール／イタリアンカフェ／ピッツェリア など



くわしくはP39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
カフェフード専攻／総合調理専攻

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「日本料理」「西洋料理」「カフェフード」「総合調理」から
専攻を選択し、学びの総仕上げを行います。

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

調理師科に社会人/高校既卒者クラス誕生！

NEW

NEXT キャリアクラス

◎社会人/大学・短大・高校既卒者に各種奨学金が最大96万円給付！
◎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

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「独立開業コース」があるのは夜間部だけ！

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

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！

在学中に通信教育併修！

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

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。



夢は名店の料理長！
将来はいつか自分のお店を
持ちたいです。
（谷岡 大樹さん
滋賀県／草津高校出身）



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）

京都ならではの旬の食材を活かす京料理をはじめ、
日本人の美意識が凝縮した器や、華道、茶道の知識を深めながら、
食の感性と表現力を磨き、世界に通用する和食・日本料理を学びます。



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する。
- ◆ 一般のお客さまをお迎えし、学生が中心となって学生レストランを運営。
リアルな現場で接客力も着実にレベルアップ！
- ◆ 器、お茶、お花など、京料理ならではの知識を身につける！
- ◆ 一流の料亭・割烹などでインターンシップを経験！



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）

学外の実習先（一部抜粋）

- ◆日本料理
祇園 さくら木／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 ぎおん
阪川／祇園たに本／館割烹 なかー／堺萬／ひさご寿し／京料理なかむら／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

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

資格取得にチャレンジ

◎ふぐ処理師免許

◎製菓衛生師免許※ ▶ P63 へ

※ダブルライセンスプログラムで〔在学中〕に取得可能！

トリプル
ライセンスを
めざそう！



〈1年次〉

実習
458
時間

講義・演習
472
時間

〔1年次時間割例〕

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1限 900~1030		食文化学	食品の特性			
2限 1040~1210	日本料理理論	調理科学	食品の安全と衛生			
3限 1310~1440	調理実習	調理実習	栄養の特性	ふぐ処理対策		
4限 1450~1620			食生活と健康	料飲接客サービス	自主トレーニング	

〈2年次〉

実習
502
時間

講義・演習
338
時間

〔2年次時間割例〕

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1限 900~1030	京料理文化学					
2限 1040~1210	レストラン経営学	日本料理ビバレッジ	京料理レストラン実習	京料理レストラン実習	京料理レストラン実習	
3限 1310~1440	日本料理学	食文化学				
4限 1450~1620			レストランプロジェクトマネジメント		レストランプロジェクトマネジメント	
			自主トレーニング			



2年次は日本料理レストランで行列をつくる！

レストラン実習 本格的な実習で、日本料理をマスターする

1年次 和包丁の使い方から本格日本料理まで習得。

年次

調理の基礎を学ぶ
前期(4~8月)

応用技術を身につける
後期I(9~12月)

調理技術の質を高める
後期II(1~3月)

実習

日本料理基本技術実習
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。



日本料理基本調理実習
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。



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。

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(ブランシール・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、中国料理の特有の器具の扱いについて学びます。

京料理専門調理実習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。

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

日本料理で使用する食材の旬、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。

京料理専門調理実習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。



調理科学Ⅰ

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

「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。

キャリアプランニング

調理業界の理解と事業所についての情報を取得し、将来の目標を具体化しながら就職活動が本格化するまでにマナーや礼儀を学びます。



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Ⅱ

動物性食品および調味料の特性や物性の影響について学習。調理全般の理解を深めます。

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。

京料理レストラン実習

実際にお客さまに昼会席・夜会席を提供し、サービス、調理、会計の一連の流れを学習します。(詳しい内容はP27にてご確認ください。)

京料理オペレーション実習

京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。



京料理文化学

京料理に欠かすことができない器やお茶、お花について学習し、京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

現代の日本料理の源流ともいえる江戸時代の料理から、宮中料理などを体系づけて学習します。また、原価管理についても学びます。

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。

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。

レストラン経営学

実践的な観点から飲食店を経営するために必要な知識、業態の特徴、資金運用についての知識を習得。経費と利益のバランスを考えるコストコントロールや、魅力ある店にするためのインテリア、レイアウトなども具体的に学び、将来の可能性を広げます。

レストランプロジェクトマネジメント

レストラン実習後、お客さまのアンケートから、その日の運営の課題点と改善策を、学生が自分たちで考えます。実習のたびにそれを繰り返すことで、学生の積極性を養いながら実習内容を進化させ、レストランの実践力を高めます。



授業科目 Close up

京料理を極められる専門授業

旬の食材の味をひきたてる技を学び、
お客さまが安心して食べられる料理を提供するための知識を習得。
専門授業で奥深い京料理をめざします。



京料理専門調理実習

料亭や割烹に就職しても通用する技術と知識を習得。
さらに、寿司やすっぽん料理、うどんについても理解を深めます。



会席料理

京料理の会席料理の仕込みから仕上げまでの段取りについて学び、
季節感とバランスのとれた盛り付けについて理解を深めます。



京料理文化学～器・お茶・お花を学ぶ～

京料理における器の種類や歴史などの
基本知識について学習するとともに、
お茶の点て方やお花の種類と基本的な生け方を習得します。

和菓子

和菓子の代表的な素材である豆類や粉類の扱い方や
その特徴を理解し、和菓子づくりの技術を習得。
調理器具や特殊器具の取り扱いについても学習します。



京のおばんざい・郷土料理

京野菜をはじめとした旬の食材の取り扱いと下処理の技術を身につけ、
素材のよさを活かした調理法、盛り付けを学びます。



ふぐの調理

ふぐ処理師免許試験の
合格に向けた授業。
少人数制での対策授業や
模擬テストも実施され、
京都府平均合格率を
大きく上回る実績を
残しています。



京都で極める 「ほんまものの味」 京味鶴 藤

「1年次で学んだ基礎を活かし、
2年次にレストランをオープン！」

反復練習で身につけた
逸品の数々を、いざ、お客さまへ。



〔調理〕

1年次の反復練習で習得した、先付、お造り、八寸などをつくります。松茸や鰻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。学生たちは献立作成能力を身につけ、味のセンスを磨きます。

〔接客〕

接客を担当するサービス班の学生たちは、器の用意など準備を行います。開店後は最高の笑顔とともにお客さまをお迎え。配膳のタイミングも会話のじゃまをしないなど、お客さまの居心地のよさに配慮します。

〔運営〕

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、経営に必要な知識を学習。お客さまからのアンケートを参考に、自ら経営課題を見つける力も養います。

Step 1 京調オリジナルの献立を、
学生たちで考案



先付からお造り、
八寸など本格的な
会席料理

Step 2 お客さまを
お迎えするために、
お膳をセット



Step 3 チームで
連携しながら
てきばきと調理



Step 4 彩り良く盛りつけて、
八寸のできあがり！



Step 5 調理班とサービス班が協力しあって、
お客さまに料理を提供

Step 6 お客さまから料理の感想や
ご意見をうかがって、次へと活かす！



京調卒業生の活躍。

巨匠が認めた、



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せています。責任のある立場として、料理のことだけではなく、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。これから料理の道へ進もうとする皆さんも、つねにはきはきと、あいさつを忘れない気持ちをもって、勉強してもらいたいですね。

料理の勉強をするのに
京都はとても恵まれた環境です。

高島君がそうだったように、京都で料理を学ぶということ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、日本の都として、宮中の有職料理や、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。世界各国からも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。



その歴史は約400年。京都を代表する老舗料亭「瓢亭」

夢を叶えた 卒業生の声



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)

和食のプロになることを夢見て、京都での就職に強い京調へ入学した私は、大好きな料理の勉強に夢中で取り組みながら、料亭でアルバイトをしていました。そのアルバイトは求人が出ていたわけではなく、お店から京調の先生へ直接相談があり、先生が私に声をかけてくださったというもの。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。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。



すべては、お客さまに喜んでいただくために



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。



1年次

素材の処理・火入れ・ソースの
作成などフランス料理の
基礎を徹底マスター！

例えば
牛フィレ肉のステーキ ロッシーニ風
牛フィレ肉を適切に下処理して、
肉汁を閉じ込めるように火を入れる。
世界三大珍味のフォワグラを香ばしく
焼き上げ、トリュフのソースで食す贅沢メニュー。

2年次

身につけた実力を発揮し
レストランでお客さまへご提供！

- 「レストラン オペレーション実習」でメニューを試作
 - レストランで実際にお客さまへご提供
 - お客さまアンケートで課題と対策を考え次へと活かす
- 進化しつづけるレストランで学生も成長！



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
- ・ハウスウエディング など

学外の実習先(一部抜粋)

◆ フランス料理

オステリア バスティエーユ/ベルクールグループ/円居
グループ/ホルダー/先斗町 親川/レストラン ラブ
レーヌ・リュヌ/ラ・ビオグラフィ/レストラン スポンタネ
/レストラン ルナールブルー/Restaurant MOTOI
/西洋酒樓 六堀/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 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
/京都プライトンホテル/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

- ◎レストランサービス技能検定3級
 - ◎製菓衛生師免許※▶P63へ
- ※ダブルライセンスプログラムで[在学中]に取得可能！

トリプル
ライセンスを
めざそう！



〈1年次〉

実習
458
時間

講義・演習
472
時間

〔1年次時間割例〕

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1限 900~1030	料飲接客サービス			調理実習		
2限 1040~1210	栄養の特性		ホスピタリティセミナー	食品の安全と衛生		
3限 1310~1440	調理実習	食生活と健康	調理実習	西洋料理理論	調理科学	
4限 1450~1620		キャリアプランニング			食品の特性	
					自主トレーニング	

〈2年次〉

実習
502
時間

講義・演習
338
時間

〔2年次時間割例〕

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1限 900~1030	フランス料理学				ワインとスピリッツ	
2限 1040~1210	レストラン経営学	フランス料理レストラン実習	フランス料理レストラン実習	フランス料理レストラン実習	食文化学	
3限 1310~1440					フランス調理用語	
4限 1450~1620		レストランプロジェクトマネジメント		レストランプロジェクトマネジメント	自主トレーニング	



2年次はフレンチレストランで真剣勝負！

レストラン実習 本格的な実習で、フランス料理をマスターする

1年次 料理からワイン、デザートまで幅広くマスター。

調理の基礎を学ぶ 前期(4~8月)

応用技術を身につける 後期I(9~12月)

調理技術の質を高める 後期II(1~3月)

西洋料理応用調理実習

基本調理法(ブランチール・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。

西洋料理専門調理実習I

前菜からデザートまで、フランスやイタリアの各地方別に学習。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、調理技術を何度も反復練習しながら確実にスキルを身につけます。

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。

西洋料理専門調理実習II

フランス・イタリア料理を中心に、より専門的な調理技術を身につけます。また、2年次のレストラン運営に向けてレストラン形式での実習も行います。

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。



調理科学I

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。

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。

フランス料理
レストラン実習

レストラン、ビストロ、洋食のランチメニューをスピーディーに提供するための実践的な調理技法、接客サービスを習得します。
(詳しい内容はP37にてご確認ください。)



フランス料理
オペレーション実習

フレンチレストランで提供される料理への工夫と改善をつねに行い、均一で大量に料理が提供できる段取りやチームワークを身につけます。



西洋料理基本技術実習

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。

西洋料理基本調理実習

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。



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。

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II

動物性食品および調味料の特性や物性の影響について学習。調理全般の理解を深めます。

キャリアプランニング

調理業界の理解と事業所についての情報を取得し、将来の目標を具体化しながら就職活動が本格化するまでにマナーや礼儀を学びます。

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や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。

フランス料理学

専門的なフランス料理の知識を深め、自主献立作成を通じてコスト管理や食材の活かし方を学びます。

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。

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。レストランサービス技能検定3級の筆記試験合格への実力を身につけます。

レストラン経営学

実践的な観点から飲食店を経営するために必要な知識、業態の特徴、資金運用についての知識を習得。経費と利益のバランスを考えるコストコントロールや、魅力ある店にするためのインテリア、レイアウトなども具体的に学び、将来の可能性を広げます。

レストランプロジェクト
マネジメント

レストラン実習後、お客さまのアンケートから、その日の運営の課題点と改善策を、学生が自分たちで考えます。実習のたびにそれを繰り返すことで、学生の積極性を養いながら実習内容を進化させ、レストランの実践力を高めます。





京都でフレンチ、それが特別！

Kyoto × France

フランス料理の最大の特長は、土地ごとに収穫される食材の個性を表現すること。その考え方がテロワールとも言われています。そんなフランスと同じく、豊富な特産食材を収穫し使用するのが、ここ京都の「地産地消」という考え方。日本にいながテロワールへの理解が深まり、フランス料理の真髄に触れられます。



スライス、みじん切り 基礎は反復練習でモノに

たまねぎのスライスやみじん切りは、ハンバーグやグラタンなどのコアメニューで習得。さらに何回も何回も反復練習することで自然と身につけ、どんな料理にも通用する技術をモノにします。

人気レストランの「おもてなし」を知る

シミュレーション実習から、本物のお客様を招くレストラン実習へ。調理はもちろん上質なサービスを通じてリピーターの増やし方までも学習。サービスの理解は就職後にも大いに役立ちます。



◎レストランでは前菜5種、メイン4種、デザート3種、ドリンク3種の選べるフルコースを提供！
◎お店で通用するワインの表現も！
ぶどうの品種、地方ワインと特長、ラベルの見方を知り、「エレガント」「トロピカル」「フルーティ」「爽快感」「清涼感」「ゴーヤス」といった香りの表現を理解！

「できる！」 を楽しむ 京調フレンチ

技術も接客も経営も



「学生の気持ちが分かる」 経験豊富な先生たち

先生は、学生と同じ道を進み、現場経験が豊富な先輩。学生一人ひとりの気持ちに応えながら、自身の経験を活かし、レベルアップへと導きます。



基礎から応用まですべてを網羅！レベルアップのフルコース！

●オニオングラタンスープ ●京都もち豚のバテカンバーニ ●自家製スモークサーモン サワークリーム風味 ●ニース風サラダ ●若鶏のソテ 狩人風 ●サーモンのムニエル グルノーブル風 ●ステックアップ マダラソース ●ステックアップシェ ロッシーニ風 ●ブランマンジェ ●京都地野菜のキッシュ ●ホタテ貝柱のポシェ ラヴィゴットソース ●ボークソテ シルクティエ風 ●海老のバートフィロ包み ●パリブレ ●カニと茄子のカスバチョ仕立て ●マグロのタルタル プロヴァンス風 ●豚肉のリヨン ●鯛のソテ 赤ワインソース ●サーモンのコンフィと根菜ピクルス ●サンマのプロヴァンス風 ●豚肉の香草風味 ハニーマスタードソース ●タラの香草クルート焼き アサリのソース ●京都地野菜の菜園仕立て ●カニと丸葉ネギのガレット ●フォアグラのテリーヌ ●キノコのポターージュ トリュフ風味 ●パイベース ●鴨肉の2種の調理法 蜂蜜と黒胡椒風味 ●カニとカリフラワーのカクテル仕立て ●ホタテと小燕、トマトの冷製 エシャロットのソース ●スズキのバイ包み焼き ソースショロン ●牛肉の赤ワイン煮込み ●カニと小燕のカネロニ仕立て ●フォアグラのボワレ ポルト酒のソース ●レンズ豆のポターージュ トリュフ風味 バイ包み焼き ●オマールエビのボワレ アメリカンソース ●牛フィレ肉のステーキ ソースボルドレーズ ●ガトーショコラクラシック ●バニラアイスクリーム ●シトラスのムース ●もものソルベ ●ヨーグルトのムース ●フルーツの盛り合わせ ●リンゴのバイ包み焼き ●蜂蜜のアイスクリーム ●クレームダンジュ ●イチゴのソルベ ●ホワイトチョコのブランマンジェ 季節フルーツと白ワインのグラニテ ●黒豆モンブラン ●グラマルニエとオレンジのムース彩りナッツ風味 ●ヨーグルトのソルベ ●イチゴのミルフィーユ ●ビュッフェ洋食メニュー(トマト、ブロッコリーのサラダ/ミネストローネ/オムレツ(ベシャメルソース)/スパゲッティ-サラダ/茄子と挽き肉のグラタン/スズキのボワレ 香草風味/ビーフストロガノフ/ローストポーク/バターライス/自家製パン/ニース風サラダ/カボチャのスープ/サンドイッチ/イカマリネのサラダ/ジャガイモと挽き肉のグラタン/チキンのシチュー/ピラフ) など

鮮度の見きわめ、下処理、加熱。高級食材を使いながら「失敗」と「成功」の違いを実感し、本物の技を身につけます。



◎オマール海老
・産地や、雄、雌の見分け方とそれぞれの身の特徴を理解する
・尾、爪それぞれの味の違い、加熱の違いを理解する
・適切な下処理方法を学ぶ
・殻を用いて、ソースや出汁の作成を学ぶ
・レストランで提供し、実践を通じてお客様の喜ぶ、記憶に残る一皿に仕上げる

◎鴨
・フランス産カモの種類や特徴を理解する
・胸肉、腿肉、ガラなどそれぞれの下処理方法を理解する
・それぞれの部位に適した加熱方法を学ぶ
・骨を用いて、出汁やソースの作成を学ぶ
・レストランで提供し、実践を通じてお客様の喜ぶ、記憶に残る一皿に仕上げる

◎フォアグラ
・フォアグラの種類や鮮度の見極め方を理解する
・血管などの下処理方法を学ぶ
・テリーヌやボワレなど調理法に適した加熱方法を学ぶ
・冷製料理と温製料理での違いを理解する
・2年次からはじまる学生レストランの看板メニュー・ハンバーグのロッシュニにもフォアグラを使用



予約の絶えない 京調フレンチ

ル グラン クラシック
Le Grand Classique



1年次で学んだ基礎を活かし、2年次にレストランをオープン！
お客さまの「おいしい」と「うれしい」を生みだし、
リピーターの多い人気店へ。

〔調理〕

調理技術は、理論的に理解した上で失敗や成功を実際に体験し、頭と身体で覚えて身につけるもの。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2年次のレストラン運営に活かし、お客さまの喜びを創出。さらなるステップアップへとつなげます。

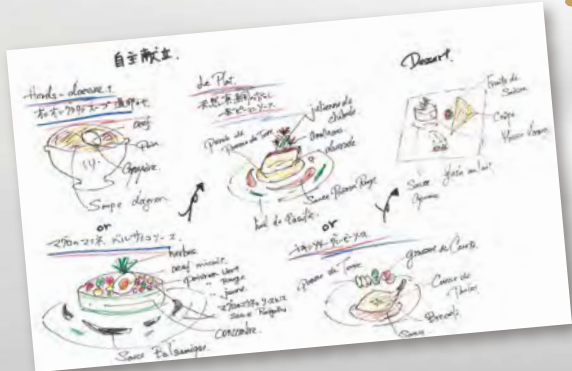
〔接客〕

サービス業で大切なことは、お客さまがリピーターとなる要素を生み出すこと。接客でのおもてなしは料理をさらにおいしく、お客さまの満足度を高めます。それ接客のノウハウをプロのサービス講師から学び、接客の国家資格取得もめざします。

〔運営〕

お客さまに喜んでもらい、さらに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、経営に必要な知識をレストラン運営を通じて学習。経験を通じて自ら経営課題を見つける力も養います。

Step 1 京調オリジナルのメニューを、
学生たちで考案



Step 2 お客さまを
お出迎えするために、
テーブルをセット



Step 3 チームで協力して、
サービスの確認＆調理



Step 4 美しく盛りつけて
「甘鯛のパートフィロ包み」
のできあがり！



Step 5 調理とサービスが
連携して料理を提供



Step 6 お客さまから料理の感想や
ご意見をうかがって
次へと活かす！



日々成長です！

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15年制

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。

1年次
ワンセルフ実習で、
前菜からメイン料理、
イタリア郷土料理、パスタ、
ピザをひとりにつくれるように！

食材の「うまみを引き出す技術」をレベルアップ

イタリア料理はシンプルだからこそ、調理のテクニックが味を左右する。
パスタのゆで加減や野菜の切り方、食材の炒め方など、
海の幸、山の幸の「うまみを引き出す調理の技術」を高めます。

2年次
身につけた
個人技を活かし
レストランで
チームワークを発揮！

- 「レストラン オペレーション実習」でメニューを試作
- レストランで実際にお客さまへご提供
- お客さまアンケートで課題と対策を考え次へと活かす

進化しつづけるレストランで学生も成長！

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。

角 嘉久先生(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 ・パール
- ・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 ギオットーネ／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／リストランテ ストラダ／リストランテ タントタノ／イル・ピアノ／サルティンボッカ／ソーニ・ディ・ソーニ／西洋酒樓 大塚／アイネス ヴィラノッヅェ宝ヶ池／THE SODOH HIGASHIYAMA KYOTO 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／京都プライムホテル／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

◎レストランサービス技能検定3級

◎製菓衛生師免許 ▶ P63 へ

※ダブルライセンスプログラムで
[在学中]に取得可能！

トリプル
ライセンスを
めざそう！



〈1年次〉

実習
458
時間

講義・演習
472
時間

[1年次時間割例]

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1限 900~1030	料飲接客サービス			調理実習		
2限 1040~1210	栄養の特性		ホスピタリティセミナー	食品の安全と衛生		
3限 1310~1440	調理実習	食生活と健康	調理実習	西洋料理理論	調理科学	
4限 1450~1620		キャリアプランニング			食品の特性	
					自主トレーニング	

〈2年次〉

実習
502
時間

講義・演習
338
時間

[2年次時間割例]

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1限 900~1030	イタリア料理学				ワインとスピリッツ	
2限 1040~1210	レストラン経営学	イタリア料理レストラン実習	イタリア料理レストラン実習	イタリア料理レストラン実習	食文化学	
3限 1310~1440					イタリア調理用語	
4限 1450~1620		レストランプロジェクトマネジメント		レストランプロジェクトマネジメント	自主トレーニング	



1年次

パスタもピザも、着実にステップアップ。

調理の基礎を学ぶ
前期(4~8月)

応用技術を身につける
後期I(9~12月)

調理技術の質を高める
後期II(1~3月)

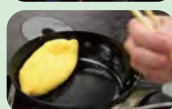
実習

西洋料理基本技術実習

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。

西洋料理基本調理実習

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付けなどを習得します。



西洋料理応用調理実習

調理法(ブランシール・ブイール・ボシェ・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付けなどを習得します。

西洋料理専門調理実習I

前菜からデザートまで、イタリアやフランスの各地方別に学習。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、調理技術を何度も反復練習しながら確実にスキルを身につけます。

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付け技法を習得。また、中国料理の特徴的な器具の扱いについて学びます。

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。

西洋料理専門調理実習II

イタリア・フランス料理を中心に、より専門的な調理技術を身につけます。また、2年次のレストラン運営に向けてレストラン形式での実習も行います。

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。卒業後にに向けた進路選択や就職活動に取り組みます。



調理科学I

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。

キャリアプランニング

調理業界の理解と事業所についての情報を取得し、将来の目標を具体化しながら就職活動が本格化するまでにマナーや礼儀を学びます。

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II

動物性食品および調味料の特性や物性の影響について学習。調理全般の理解を深めます。

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。



イタリア料理レストラン実習

トラットリア、リストランテのランチメニューをスピーディーに提供するための実践的な調理技法、接客サービスを習得。また、俊敏な接客技術や飲料サービスもあわせて学ぶとともに、経営者としての目線でレストラン運営をする視点も身につけます。(詳しい内容はP45にてご確認ください。)

イタリア料理オペレーション実習

レストラン実習で行うアンティパスト(前菜)からドルチェ(デザート)までを少人数で調理し、各メニューの特徴や調理ポイントを理解し、迅速な料理提供と衛生的な作業を学習。また、定期的に試験を行い卒業時にはイタリア料理店で即戦力となることをめざします。



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

専門的なイタリア料理の知識を深め、自主献立作成を通じてコスト管理や食材の活かし方を学びます。

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。

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。レストランサービス技能検定3級の筆記試験合格への実力を身につけます。

レストラン経営学

実践的な観点から飲食店を経営するために必要な知識、業態の特徴、資金運用についての知識を習得。経費と利益のバランスを考えるコストコントロールや、魅力ある店にするためのインテリア、レイアウトなども具体的に学び、将来の可能性を広げます。

レストランプロジェクトマネジメント

レストラン実習後、お客さまのアンケートから、その日の運営の課題点と改善策を、学生が自分たちで考えます。実習のたびにそれを繰り返すことで、学生の積極性を養いながら実習内容を進化させ、レストランの実践力を高めます。



講義・演習



おいしい
京都で Buono!
を学ぼう!!

Kyoto × Italy

イタリアは地中海に面し、季節ごとの海の幸、山の幸が豊富な国。

イタリア料理はそんな食材を使った、各地のマンマ（お母さん）の料理や、郷土料理の集合体だと言われています。

一方で京都もまた、京野菜をはじめ魚介類、肉類など特産物が豊富な町。京調ではイタリアと同じように、豊富な食材を使いながらイタリア料理を幅広く学び、食材ごとの調理方法を身につけることができます。



生地とソースで
パスタを極める

トマトソース系

- ▶ 玉ねぎの切り方、炒め方が美味しさの決め手。いかに玉ねぎの繊維を潰さずに切り、玉ねぎが本来持っている甘味を引き出せるかが最大のポイント!ソフリット（玉ねぎを甘くなるまで炒めたもの）をマスターします。
- ▶ アマトリチャーナ（ペーコンと玉ねぎのトマトソースパスタ）、ペスカトーラ（海の幸たっぷりのトマトソースパスタ）などイタリア本場のトマトソース系パスタをマスターします。
- ▶ 日本全国のおいしいトマトやイタリア本場のトマトの水煮を使用するだけでなく、選別方法やトマトの特性を勉強し、おいしいトマトソースを作ります。

オイルソース系

- ▶ パスタをつくるテクニックを学ぶ、水分とオイルのバランスがポイント!
- ▶ ペペロンチーノ（ニンニクと唐辛子のオイルソースパスタ）は食材がシンプルのため、茹で汁の水分量や、塩分濃度がポイント。シンプルだから一番難しいパスタ。

クリームソース系

- ▶ イタリアを代表するゴルゴンゾーラチーズやパルメザンチーズをふんだんに使用し、濃厚で香り高いソースを学びます。
- ▶ 日本でも有名なカルボナーラ、本場イタリアでは生クリームを使用せず、卵とチーズで仕上げます。卵の火入れ具合がポイント!! 京調では、「ぼんまもん」のカルボナーラをつくります。



「ボーノ!」を
楽しく!
かっこよく!

イタリアン激戦区・京都で
人気レストランへ!

- ・レストランでは、毎日、アンティパスト（前菜）+ プリモビアット（パスタ）+ セコンドビアット（魚や肉）+ ドルチェ（デザート）まで、お客様に合わせて一から料理を作り上げます。また、料理のフルコースだけでなくレストランで必要なサービスも完全習得します。
- ・現在レストランでは、自家製フォカッチャや手作りパスタが大人気!



イタリア流
学び方も

陽気に楽しく!

歌うこと、食べること、愛することが大好きなイタリア。京調イタリアンも料理をとことん楽しむことをモットーに、学生同士の料理対決やレストラン営業での一致団結、イタリア語での会話など、同じ夢を持つ仲間と自由楽しく学べます。



基礎から応用まですべてを網羅! レベルアップのフルコース!

- フリッター ● ミネストラ ● カルボナータ ● カポナータ ● お米のサラダ ● 鶏のサラダ仕立て ● クロステーニ ● 鴨の燻製サラダ ● 白身魚のカルパッチョ ● 焼きリゾット ● マーレ ● ペペロナータ ● スパゲッティ ラグー ● リングイーネ ● 魚介ラグー ● ラザーニャ ● 春野菜とカラミのスパゲッティ ● スパゲッティ ブッタネスカ ● 野菜のカネロニ ● スパゲッティ マーレモンティ ● ペーコンと法蓮草のクリームパスタ ● タリアテッレ ● ペストジェノベーゼ ● リングイーネ ● 夏野菜ソース ● ペンネ ● 茄子とモッツァレラのトマトソース ● トマトの冷製パスタ ● イワシのサフラン風味 ● リングイーネ ● 海老とホタテのクリーム ● 生パスタ ● アサリのリゾット ● ボンゴレロッシ ● スパゲッティ ● サンマと水菜のスパゲッティ ● タコのラグーのスパゲッティ ● ほうれん草とリコッタチーズのラビオリ ● 鳥賊とカラミのスパゲッティ ● キノコのスパゲッティ ● スパゲッティ レモンクリーム ● ニョッキ ● ゴルゴンゾーラ ● ペンネ ● カルボナーラ ● タリアテッレ ● ラグー ● リングイーネ ● 海老と小柱のクリームソース ● 鶏のローマ風 ● アクアパッツァ ● 鯛のボワレ ● フレッシュトマトとバジリルオイルソース ● サルティンボッカ ● 鶏胸肉のカツレツ ● 鯛のボワレ ● レモンオイルソース ● 海の幸の軽い煮込み ● 豚ロース肉のロースト ● ブッタネスカソース ● 鶏のカッチャーラ ● 鯛のカダイフ焼き ● 魚介のグリル ● 鶏のロースト ● オレンジ風味 ● 豚ロース肉のピザ職人風 ● 魚介の香草パン粉焼き ● 地鶏の白ワインとラフランスの煮込み ● 牛肉のタリアータ ● 鶏の赤ワイン煮込み ● 自家製サルシッチャと豆の煮込み ● カッチェッコ ● 魚介の煮込み ● 仔牛カツレツ ● ティラミス ● プッディノー ● ノッチョーラ ● イチジクのトルタ ● ピアンコマンジャレー ● セミフレッド ● 栗のタルト ● モンテピアンコ ● パンナコッタ ● カタラーナ ● プロフィットロール ● ボネ ● スツパ ● イングレーゼ ● リンゴのパイ など

最高の料理を 最高の状態で。

イル グランデ バンビーノ
IL GRANDE BAMBINO

.....
1年次で学んだ基礎を活かし、
2年次にレストランをオープン!
.....
磨いた個人技と
仲間とのチームワークで
スピーディに料理を提供。



〔調理〕

料理長、メイン料理、デザートなど役割を決め、各自が連携しながらチームワークを発揮。一つひとつの料理をつくりあげていきます。厨房では料理の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。

〔接客〕

接客を担当する学生たちは、食器のテーブルセッティングなど準備を行います。開店後は調理班と連携しながら、料理をスピーディに、最高においしい状態で提供します。

〔運営〕

食材の仕入れからコスト管理、利益の生み方など、経営に必要な知識をレストラン運営を通じて学習。料理ごとにお客さまからアンケートをいただき、次回のレストラン実習へ活かします。「料理で人を笑顔にする」体験を通じて、将来の仕事へとつなげていきます。

Step 1

お客さまをお出迎えするために
テーブルをセット。
メニューも忘れずに！



Step 2

チームでしっかり
コミュニケーションをとりながら
てきぱきと下ごしらえ&調理



Step 3

頼れる仲間とともに、
いよいよ本番スタート！



Step 4

お客さまから料理の感想や
ご意見をうかがって
次へと活かす！



調理師科

1年制

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。

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

◎ふぐ処理師免許
◎製菓衛生師免許
▶ P54 へ

調理師科に
社会人/高校既卒者クラス誕生!

NEXTキャリアクラス

日本料理 専攻
西洋料理 専攻
カフェフード 専攻
総合調理 専攻

最短 1年間で幅広く
学び免許取得!

1年間で幅広い調理技術と知識を身につけ、
最短で調理師免許を取得。さらに製菓衛生師、
ふぐ処理師など、プラスαの免許やスキル
アップもめざせます。



4つの専門コースに
分かれて得意分野を極める!

学びの総仕上げとして、就職先に応じた専攻分野
を「日本料理」「西洋料理」「カフェフード」「総合調
理」から選択。就職先を見すえて自分の得意分野
を極めます。

オールジャンルを学んで
未来の可能性が広がる!

1年間で日本、西洋、中国、アジア料理、カフェフードさら
にケーキやジェノワーズなどデザートまで、オールジャン
ルのメニューを習得。毎回ちがう分野を学ぶ知識の広
がりや楽しさがあり、レストランを想定した実習もあり、
さまざまな現場で活躍できる可能性が広がります。



就職先も幅広く、
思いのままに夢を描ける!

料理の幅が広いから、就職先も多彩。料亭、割
烹、仕出し店、西洋レストラン、中国料理店、ホ
テル、カフェ、保育園、病院、クッキングスクール
、ブライダルなど、活躍の場もさまざまで、将
来の独立開業もめざせます。



業界の最新情報を学んで
就職準備万端!

京都ならではの老舗やレストラン、食品会社など、
食の業界の最前線で活躍する方々を招いたセミ
ナーを開催。キャリアプランニングの授業では就
職先の業種の特色を理解。将来への不安を安心
に変えます。

学びが濃い!
クラスがまとまる! 1年間だから、ちょうどいい!

短い期間だからこそ集中して幅広い学びに取り組める!

クラスメイトも1年間。だからより絆が深まって高めあえる!

1年後の就職へ、未来をイメージしやすく、活躍できる力が身につく!



調理師と
製菓衛生師で
未来の可能性も
ダブルに
広がります!

基礎から応用まですべてを網羅! レベルアップのオールジャンル!

●茶碗蒸し●栗御飯●天ぷら(海老 鱈 薩摩芋 小茄子 青唐)●鱈天ぷら●茄子の肉味噌揚げ●鯛平造り●鯛と大葉の挟み揚げ●太巻き寿司●握り寿司 手巻寿司(鯖 海老 烏賊)●鯛の煮付け●鶏治部
煮●鱈柚庵焼き●小鯛潮汁●炊き込み御飯●鰻の叩き●連根と海老のはさみ揚げ●ちらし寿司●みたらし団子●じゃこ御飯●海老香煎揚げ●きのご御飯●手打ちうどん●胡麻豆腐●鶏御飯●豚角煮
●穴子の八幡巻き●穴子焼門煮●海老巻き揚げ●鯛照り焼き●鯛あら煮●鯛茶漬け●京風雑煮●なまこ煮れ和え●鯛大根●蟹ご飯●瓢箪し巻き●伊達巻●箱寿司●握り寿司(烏賊 漬け鰯 帆立)●
鉄火巻き●いなり寿司●石狩鍋●ちゃんちゃん焼き●烏賊めし●鰯のしょうつつる仕立て●のっぺい汁●鶏朴葉味噌●小豆飯●粕汁●おぼんざい●おしるこ(抹茶白玉)●桜餅●わらび餅●錦玉羹●日本茶
(煎茶)●オムレツ●マゼドーナサラダ●キャロットラペ●魚のボワレ●スパニッシュオムレツ●ハンバーグステーキ 人参のグラッセ添え●マカロニグラタン●ミネストローネ●小鯉のフライ タルタルソース添え
●回鍋肉●青根牛肉絲●麻婆豆腐●杏仁豆腐●中華ちまき●什錦炒麵●干焼蝦仁●芙蓉蟹●肉包子●炒飯●鍋餃餃子●蠔油牛肉片●八宝菜●焼売●春捲●担々麵●棒々鶏●焼豚●海老のマヨ
ネーズ和え●トクマクン●グリーンカレー●フォカチヤ●ジェノワーズ●シュークリーム●いちごのショートケーキ●チョコレートムース●パエリア●エスカベッチ●ピロシキ●ボルシチ●チキンバターマサラ
チャイ●フライドチキン●クラムチャウダー●タコス●ワカモレ●フェムボワソン●デミグラスソース●ベシヤメルソース●ソースマヨネーズ●スパゲッティー ボンゴレ●ペンネ カルボナーラ●イワシの香草パン粉
焼き●キノコのスパゲッティー●ピッツァ マルゲリタ●アボガドとえびのサラダ●魚のボワレ 茸添え プールブランソース●ポタージュビュレクレーシ●にじますのグルノーブル風●舌平目のデュグレレ風●豚の
ロースト シャルキュティエールソース●キッシュロレーヌ●鶏のソテー シャスール風●スペイン風オムレツ●蟹クリームコロッケ●バヴァロワ 苺のクーリ●クレープのフルーツ包み●鯉のカルピオーネ●パンナコッタ
●生パスタ●きのこのリゾット●ミラノ風カツレツ●タリアテッレ アル ボロネーゼ●ローマ風サルティンボッカ●ニョッキ フレッシュマトソース●ティラミス●若鶏のオージュ谷風●ガレット●エスカルゴのブルゴー
ニュ風●バスク風ピレラード●ガトーショコラ クラシック●牛フィレ肉のステーキ ソースボルドレーズ●魚介のテリーヌ仕込み●野菜のゼリー寄せ仕込み●赤ヒマンのバヴァロア●クープイリチー●サターア
ンダギー●トードマン プラン●ガイ パッパイ カバオ●ガイ ヤーン●カリフラワーのサブジ●サモサ●キーマカレー●ナン●チジミ●ピビンバ●キムチチゲ●チャプチェ●プリンアラモード●パルフェ 紅茶(ハーブ)
●ベールサンド●コーヒ●ライスバーガー(きんぴら時雨)●オムライス●スムージー●野菜のベニエ●ナポリタン●アヒージョ●チュロス●エッグベネディクト●ハンバーガー●チーズケーキ●ミックスサンドイッチ
●バーニカウダ●カルボナーラ●ジェノベーゼ●若鶏のフリカッセ●オニオングラタンスープ●ストロゴノフ●肉団子甘酢あんかけ(介護食)●ぶりの照り焼き(介護食)●米粉の蒸しパン(アレルギー食) など

調理 1年+製菓(1~2年)で、さらに充実の2年間に!
ダブルライセンス(調理&製菓)進学コース

京調の調理師科(1年)

+

京都製菓の各学科へ進学

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)
ダブルライセンス進学コースで
可能性が広がりました!

P54へ

※大和学園のグループ校への進学も可能です。

和食・日本料理上級科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15年制

一つひとつの目標に 確実にステップアップ 実習とカリキュラム


HOP 基本
4月～7月

**包丁や火の扱い方、
世界各国の調理技術の基礎を学ぶ！**
STEP 応用
8月～11月

**本格的な日本料理や西洋料理の
多彩な調理技術を学ぶ！**
JUMP 就職分野別専攻！ 12月～3月
就職先に応じて
4つの専攻から選べる！

実習

基本日本料理実習

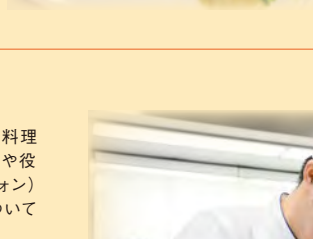
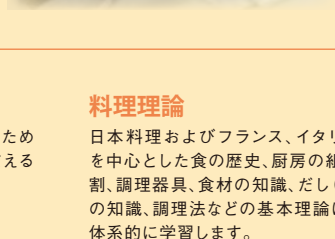
片刃包丁の取り扱いと基本的な切り方、魚のおろし方を学習。各種野菜や乾物等の素材の下処理法やだし汁について学びます。


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。


総合基本調理実習

中国、スペイン、エスニック料理など幅広く料理を学ぶとともに、和菓子、洋菓子、製パンの基礎も身につけます。



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。

料理理論

日本料理およびフランス、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。

料理理論と食文化

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。


インターンシップ（希望制）

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


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。

キャリアプランニング

調理業界の理解と事業所についての情報を取得し、将来の目標を具体化しながら就職活動が本格化するまでにマナーや礼儀を学びます。

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



P51

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



P51

カフェフード専攻
**カフェメニューを
しっかりマスター！**

めざせる職業フィールド

カフェ 喫茶店 レストラン



P52

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

中国料理店 病院福祉施設 保育園給食

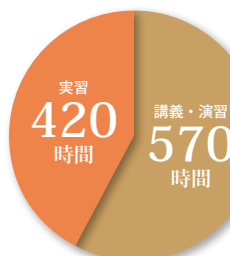


P52

[時間割例]

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1限 9:00～10:30	調理実習	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		料理理論	キャリアプランニング	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	調理実習	料理理論と食文化	調理実習	
4限 14:50～16:20	調理科学				自主トレーニング	

技術も知識も
しっかり身につく！
1年間で約1,000時間の
幅広く学べる授業。


 就職先に合わせた
専攻を選んで
準備万端！


就職分野別専攻！

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つけ、提供方法を身につけます。

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

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つけを習得する。
- 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。



豊富なメニューの知識が、これからの力に。

カフェフード専攻

各国のフードメニューに加えて、
カフェに不可欠なデザートメニュー、
コーヒー豆や紅茶葉についての知識と淹れ方など、
カフェ運営に役立つ技術と知識を身につけます。

めざせる職業フィールド

・カフェ ・喫茶店 ・レストラン など

人気カフェを運営する力を
身につける

カフェフード専攻実習

- ① 生地から作る豊富なパンメニューを習得する。
- ② 各国のフードメニューやデザートを習得する。
- ③ コーヒーや紅茶の専門的な淹れ方を習得する。
- ④ シミュレーション実習で、調理やサービスを習得する。



就職先へ直結！ラスト

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つけを学び、
あらゆる現場に対応できる実践力を磨きます。

めざせる職業フィールド

・ホテル ・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 など

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 デザートの盛りつ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。



3ヵ月でより専門的に！

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事食に加えて、
オリエンタル料理など、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。

めざせる職業フィールド

・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

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、オリエンタル料理の特徴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 行事食や、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。



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 千晟さん
(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)

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)

年齢も経歴もさまざま。でも、料理の道へ心はひとつ！

調理師科[1年制]に
社会人/高校既卒者クラス誕生！

**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**

- ◎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)

(最大)

56万円+40万円 = 96万円！

※再進学サポート奨学金最大20万円+
社会人経験者奨学金最大20万円の場合

調理師科をはじめとする 全学科から 京都製菓への進学で 製菓衛生師もダブル取得！

NEW

ダブルライセンス進学コース

調理師科卒業と同時に、京都製菓製パン技術専門学校の各学科に入学し、
調理師免許と製菓衛生師試験受験資格を取得できます。

**奨学金制度で
進学をサポート！**
ダブルライセンス進学
奨学金で**最大94万円**
減免します！



製菓衛生師免許取得までの流れ

(例) 調理師科(1年制)+製菓技術科(1年制)の場合

入 学 京都調理師専門学校
調理師科(1年制)

卒業と同時に **調理師免許取得**

★入学試験免除
★最大60万5千円の減免

入 学 京都製菓製パン技術専門学校
製菓技術科(1年制)

卒業と同時に **製菓衛生師試験受験資格取得**

製菓衛生師試験合格
製菓衛生師免許 取得



調理+製菓のスペシャリストに

学費もお得に京都製菓製パン技術専門学校のパティスリー・ショコラ/カフェ
スイーツ/和菓子/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)へ。調理・製菓の幅広い知識と確かな技術を身につけることができ、就職
の幅も大きく広がります！

進学時の経済的負担を軽減！

製菓技術科で**ダブルライセンス[昼間部]
進学奨学金A(選考あり)**を利用した場合

◎進学時の入学検定料:2万円
◎入学金:15万円
◎授業料半額免除:43万5千円
⇒総額60万5千円の減免*

進学時の入学試験が免除！

ダブルライセンス進学コースで入学
した場合、無試験で進学できます。*

※応募条件・選考方法については
募集要項をご覧ください。

夜間部への進学はさらにお得！

◎進学時の入学検定料:2万円 ◎入学金:15万円

**ダブルライセンス[夜間部]
進学奨学金A(選考あり)**の場合

◎授業料全額免除 77万円
⇒総額94万円の減免*

**ダブルライセンス[夜間部]
進学奨学金B(全員)**の場合

◎授業料半額免除 38万5千円
⇒総額55万5千円の減免*

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/京都文教短期大学出身)



調理師科 夜間部

関西唯一の
1.5年制

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 ◎ふく処理師免許
◎製菓衛生師免許
▶ P63 へ

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。

★ ★ ★
京調には、**夜調**がある。
仲間も！学費も！学びも！夜間部なら安心

いろんな世代が いるから安心

夜間部には10代から40代以上と、
さまざまな年代の学生が学習しています。
世代が違ってもめざすものは
同じプロの調理師。
アットホームな雰囲気でも、
気の合う仲間も見つかります。



夜間部だけの
デュアルコースで自力進学
**昼の収入を学費に
あてられるから安心**

夜間部は学費がリーズナブル。
時間をうまく使って、
昼の収入を学費にあてられます。

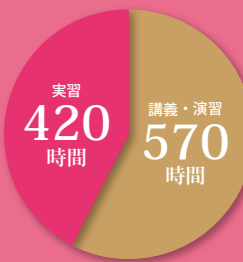
1.5年の学びで 基礎技術が 身につくから安心

授業での反復練習や、1日3時間の授業。
毎日のていねいな指導で
着実に技術を習得できます。



料理の基礎から専門調理まで、 自分のペースでしっかり学べる。 実習とカリキュラム

技術も知識も
しっかり身につく！
1.5年で
約1,000時間の授業。



[時間割例]

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
			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	独立開業 プランニング / キャリア プランニング	食生活と 健康	

包丁や火の扱い方、世界各国の調理技術の基礎を学ぶ！

前期（4月～7月）

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。



応用西洋料理実習

調理法（ブランシール・ブイール・ボシェ・フリール・ソテ・グリエ・グラティネ・ロティール・ブレゼ・ポワレなど）を組み合わせた調理や盛りつけ、デザート・菓子づくりを習得します。



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、仕上がりを意識した衛生的で段取りのよい調理を実践。和菓子づくりも習得します。



就職を見すえて！

幅広い料理をマスターし、
現場をシミュレーション！

中期（8月～3月）

後期（4月～9月）

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 ●手打ちうどん ●中国料理
- 和菓子・洋菓子 ●パン

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京料理、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。

- 京料理／西洋料理シミュレーション

[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



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。

夜間部 限定 カリキュラム 夜間部だけが選べる授業！ 「キャリアプランニング」と 「独立開業プランニング」

「キャリアプランニング」



調理業界の理解と事業所についての情報を取得し、将来の目標を具体化しながら、就職活動が本格化するまでにマナーや礼儀を学習。採用試験での面接練習や履歴書添削などを繰り返し行います。

「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。

学科長も自信をもっておすすめ！

今西 好治先生
(調理師科夜間部学科長)



夜間部には、調理師としてさまざまな夢を持った学生が入学します。年齢も将来の目標もそれぞれだからこそ、個々に合わせた授業が必要。「キャリアプランニング」は、調理師として技術と経験を積み、磨き高めるために、自身に合った就職先を選び、確実に内定を勝ち取るための授業です。また「独立開業プランニング」は、将来の独立、自営を目標に経営ノウハウを学び、夢の実現につなげる授業。これらの選べる授業で自身に必要なスキルを確実に習得できるのは、夜間部だけの特色です。

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。

製菓衛生師免許もめざせる「ダブルライセンス製菓通信併修コース」

グループ校に京都製菓をもつ京調には、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ダブルライセンス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82.8%!
(2019年度実績)

くわしくは P63 をご覧ください。▶



夜間部ならではの学びを

徹底サポート！



仕事をサポート

京調が紹介する職場で
働きながら学ぶ「デュアルコース」を
多くの夜間部生が活用！

学生の希望する料亭やレストラン
で現場を経験できる「デュアルコー
ス」を徹底サポート。アルバイトの収
入を学費や生活費にあてられるの
で、自力進学も夢ではありません。



資格をサポート

調理師以外にもたくさんの資格を取得。
1.5年だからこそその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、
ふぐ処理師免許など多くの資格を取得できます。

ダブルライセンスプログラム(→P63)で
製菓衛生師免許取得もサポート。

グループ校に京都製菓がある京調だから
お菓子もつくれる調理師をめざせる！

京調独自のダブルライセンスプログラムで、在学中に製菓衛生師免許を取得できる！
お昼の授業を受講できるのは夜間部の特権です。

就職をサポート

現場経験豊富な講師や
キャリアアドバイザーが
徹底サポートします。

一人ひとりが納得した就職を実現させるために、担任の先生とキャリアアドバイザーが
密に連携しながらサポートします。多くの求人から自分にあった職場を見つけられます。



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。さらに通常の奨学金に加え、夜間部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！

夜間部
特待生

最大 **30万円**

再進学
サポート奨学金

最大 **20万円**

社会人経験者
奨学金

最大 **20万円**



スキルアップをサポート

スキルアッププログラム(→P64)で
さらなるレベルアップを！

寿司・農業体験・おせち・中国料理
など。多くの夜間部生がスキルア
ッププログラムを活用し、さらなるレ
ベルアップをめざしています。



学びをサポート

いろんな料理で
基本を反復！だから1.5年で
確実に調理技術が身につく！

調理実習では多彩なメニューをつくりながら、共通する
基礎技術を反復練習。知識の幅を広げながらも、基礎は
確実に身につけます。



1人1台のコンロが
使える実習室が
京調にはあります！

京調自慢の実習室では、1人1台のコンロ
を使って実習。どの現場でも通用する調理
の基礎を身につけられます。



住まいを紹介

希望に合った住まい探しを応援！

一人ひとりに合わせた住まいを紹介します。安心できる住まいをお選びいただけます。

社員寮を提供してくれる
入寮アルバイト先も紹介！

収入を得ながら住居費を抑え、支出を最小限に生活することができます。

クラスメイトがサポート

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40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。幅広い年齢だから、
コミュニケーション能力も向上。卒業後のつながりも
強く、夢をサポートしてくれる仲間とも出会えます。



[夜間部] デュアルクラス 私の1日

調理師科夜間部
曳田 琴さん
(東京都出身)



1 収入を学費に！
.....
昼の収入を学費や生活費にあてることができる。



京調の卒業生・大石智也さんが動めています

2 希望分野を経験！
.....

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！



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！**

昼
バイト先で
働く

夜
学校で
学ぶ

「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、ていねいにご指導いただけることも京調のいいところです。



**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！



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せたり、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、日々進歩していると感じています。



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部出身)

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)



調理師科夜間部
大西 龍馬さん (京都府/京都翔英高校出身)

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 芽さん (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。夜間部を選択したのは、昼間に実家のお店を手伝いたいから。調理実習でこだわっているのは、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。

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、将来はお客様が気軽に入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)



在学中に 調理師＋製菓衛生師の ダブルライセンスへ!

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

ダブルライセンス製菓通信併修コース(1年間)

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!
通信とスクーリングで
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!

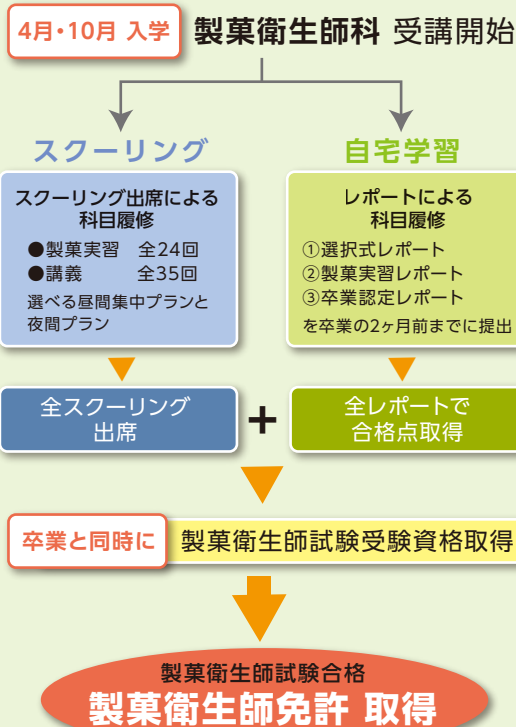
スクーリング(実習・座学)は、夏休みなどの学休期間を利用する「昼間集中プラン」と、放課後を利用する「夜間プラン」があり、自分のスタイルで受講可能です。



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
※2020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。)

京料理、フランス料理、イタリア料理、中国料理、寿司、パスタ・ピザの各専科に加えて、京野菜農業体験なども行います。

◆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。

◆おせち専攻科 (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段階的に学びます。

◆京野菜農業体験専科 (夜間部も受講可能)

京都大原の有機農家で本格農業体験!

～鶏の絞め解体から食材の大切さを学ぶ～
京都大原にて本格的な京野菜農業体験を実施。有機野菜などの農作業体験の他、生きた鶏の絞め解体も経験することができます。

◆フラワーゼリー専科

和洋中からお菓子まで盛りつけを華やかにするテクニックを!

立体的な花がその中に咲く、南米発祥のフラワーゼリー。その技術を習得することで、和洋中から製菓まで、盛りつけに幅広いアレンジをプラスできます。



◆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」に特化した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、応用力をつけます。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。

◆パスタ・ピザ専科 (夜間部も受講可能)

伝統的なパスタ・ピッツァの基本テクニックからイタリアンメニューを学ぶ。

各地方の伝統的なパスタやソースの作り方を体系的に学ぶ他、ローマ風とナポリ風の違いを含めさまざまなバリエーションのピザを学びます。

◆茶道体験専科 (夜間部も受講可能)

「茶道」の精神を学び「和」の心を磨く!

お茶の点て方、いただき方だけでなく点心の盛り付けや和菓子づくりをしながら京都ならではの和の文化に触れる機会を持ちます。

◆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。

◆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。



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。

京都ならではの、
和の名店の料理と
お店づくりを学ぶ！

京 上賀茂 御料理秋山

● 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 嵯久屋／
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
チカータ／リーガロイヤルホテル京都 たん熊北店／京料理 李兵
衛／ザ・リッツ・カールトン京都 ラ・ロカンダ／アル・ソニャーレ
／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／コムシェミツシエル／
嵐山 熊彦／木乃婦／レストラン 美郷／ステファンバンテル／
ボルドー／カーサ・ピアンカ／ラ・プレーヌ・リュヌ／エビス など



イタリアン
カンティーナ
アルコ

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！



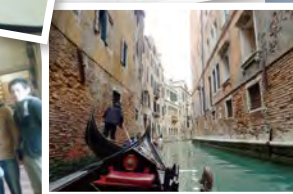
本場・ヨーロッパの食文化とエスプリに感動！

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
イ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。



美食大国フランスで、食文化とフレンチの技を身につける

海外留学・研修プログラム

※卒業後3年間の実務経験者に限る。

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。

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。



就職実績

卒業生の活躍で、調理業界の信頼があるからこそ、就職実績が高水準。
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。

就職・進学決定率

専門職就職率

第一希望就職率

求人倍率

94.5% 97.5% 91.3% 約26倍

(2020年2月現在)

学生1人につき
約26件の
求人!

就職スケジュール

情報収集

就職活動が本格化するまでに、それぞれの分野の特徴について情報を収集することが大切!

求人票閲覧/自己分析

希望する事業所の情報を入手し、自分の取り組みたい仕事内容をしっかりと考えよう!

事業所訪問/会社説明会参加

足を運んで、目で見て、話を聞いて。店舗やホテル、事業所の詳しい情報を徹底リサーチ!

採用試験

これまでの学びと自分の良さを活かせるように、しっかりと試験対策をしておくことが大切!

内 定

卒業後は調理師として夢のステージデビュー!

卒業後

京調を卒業しても、再就職サポートや独立開業支援などで頑張るあなたを応援します!

調理業界セミナー

日本料理、フランス料理、イタリア料理、ホテル、カフェ、集団給食など、各分野で活躍していた講師から分野の特徴・やりがいについて学びます。それぞれの分野を知ること、自分に合った就職先を選択する力が身につきます。



インターンシップ

長期休暇(春・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。



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。



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ます。



各種試験対策講座

放課後、希望者が参加できる採用試験対策が充実。京調にある多くの受験記録から、過去に出題された問題を基にした内容の講座を受講することもできます。



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!



就職サポート

入学直後から希望の就職先に向けて、
キャリアアドバイザー、担任、副担任がしっかりサポート。
学生たちを全力で応援します。

POINT 1

キャリアアドバイザー・担任・副担任の先生の3人体制であなたの就職活動をサポート!

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・副担任の先生の3人体制であなたが希望する事業所への就職活動をサポートします。



POINT 2

就職活動のための授業「キャリアプランニング」がある!

授業の中で希望の就職先からの内定を獲得できる力を身につけるため、「働く」ことについて考えることからスタート。調理業界に関する知識や履歴書の書き方・社会人としてのマナーなど、段階的に就職活動に必要な知識を学んでいきます。



POINT 3

就職ガイダンスやセミナーが充実!

将来を考えるために必要な情報を得られる機会が充実。各料理分野で活躍するシェフの話が聞けるガイダンスや、ホテルの料理長・人事担当者から話を聞けるガイダンス、卒業生を招いてのセミナーなどを開催します。



POINT 5

最新の情報を逃さずキャッチ!

学校に届いた求人はすぐにみなさんのスマートフォンや携帯電話へメールで配信されます。また、学校に届く求人や採用試験の過去問題などを、いつでもどこでも見ることができます。



POINT 6

卒業後もサポート。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・facebookから、最新の求人情報をチェックできます。



皆さんの夢を
かなえられるように、
私たちが
お手伝い!





就職先一覧

調理師科 京料理専攻 **井上 水晴**さん(滋賀県/北大津高校出身)
「菊乃井」に内定!
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!



日本料理

料亭 (京都府) 菊乃井、岡崎つる家、京都吉兆、瓢亭、京料理なむら、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、野草一味庵 美山荘、美濃吉本店 竹茂楼、ちもと、魚三樓、京料理 松正、中村楼、六盛、濱登久、萬亀楼(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、京都 櫻川、草簀 なかひがし、御料理味舌、宮川町 菰久屋、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、杣 (大阪府) 太庵(福井県) 福乃井 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、鮎さいどう(東京都) 久兵衛、神田江戸銀(大阪府) 奈可田 他多数

仕出し (京都府) 京料理 岡庄、三友居、懐石 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、柊家、懐石・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、松正(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



調理師科 西洋料理専攻 **松澤 佑美**さん(福井県/福井商業高校出身)
「オステリア バスティュー」に内定!
フレンチかイタリアンか、就職先を決めかねていた時に、インターンシップでまさに理想的なお店を発見。実習後のアルバイトを経て就職が決まりました。京調で学んだからこそ出会えたお店で、メイン料理を作れるようにがんばりたいです。



西洋料理

フランス料理専門店 (京都府) ボルドー、先斗町 稷川、祇園MIKUNI、京フレンチ先斗町きしもと、和のフレンチ・カフェ たま妓、レストラン スポンタネ、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 スポンタネ、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・ブティトノー 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、リストランテ キメラ、リストランテ ストラダ、祇園245、Obase、CUCINA KURAMOCHI、イカリヤ食堂/ikariya523/ikariya petit、カ・デル・ヴィアーレ、(大阪府) ソーニ・ディ・ソーニ、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) リストランテ アクアパッツァ、リストランテ アルボルト、リストランテ インカン・ティーナ、リストランテ山崎、カルミネ(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、N style wedding、TAKAMI BRIDAL、京都 祝言/京都幽玄、Fiesta 河原町/Fiesta 三条、Plan・Do・See京都、バリューマネジメント(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・ニース、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(滋賀県) ヴィラ・アンジェリカ近江八幡、TAKE STEP 他多数



フランス料理上級科 **高橋 弘樹**さん(滋賀県/伊吹高校出身)
「ホテルグランヴィア京都」に内定!
就職支援室で先生と模擬面接を繰り返しながら、就職先の情報収集も積極的に行いました。内定をもらったのは、インターンシップ先でもあったホテル。経験を積んで腕を磨いて、将来は自分のお店を持つ夢をかなえます。



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、京都プライトンホテル、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、ホテル日航プリンス京都、ダイワロイヤルホテル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スノ&ガーデنز、びわ湖大津プリンスホテル、クサツエストピアホテル、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 株式会社ベルーナ、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



調理師科 総合調理専攻 **高嶋 千紘**さん(京都府/田辺高校出身)
「平安徳義会養護園」に内定!
やりたい仕事をはっきりと決められずにいた時に、担任の先生から「集団給食の仕事で養護施設でも活躍できる」と教えていただき、アルバイトを経て内定をもらいました。京調なら進路のことも先生がしっかりと導いてくれると思います。



その他

中国料理 (京都府) 創作中華 一之船入、魏飯夷堂、大傳月軒、楼蘭、中華料理 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 游仙境(神奈川県) 萬珍樓 他多数

集団給食 (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、テストイバル、東テストイバル、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(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ファシリティサービス(鳥取県) 仁厚会 他多数

カフェ (京都府) サラ スイート カフェ ルーコラ、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、カフェ ゆとり空間 大丸京都店、十彩×TANITACAFE(滋賀県) café Beans、スプーンテーブル(大阪府) カフェ、パルニバービ(兵庫県) ポトマック 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、プランブリン、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

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!

専任講師紹介

飯 聡

本校卒 調理師科12期生
2007年度「京都府優秀技能者表彰(京の名工)」受賞。「日本料理花家」(東京)「京大和」(京都)で勤務。



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

本校卒 調理師科23期生
「京料理 岡庄」(京都)にて勤務。



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。「瓢亭」(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。



仲田 雅博

本校卒 調理師科夜間部31期生
京都調理師専門学校校長。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「賞状褒章」受賞。



平井 友浩

調理師科学科長。「京都吉兆」(京都)、「大原 卯庵」(京都)、「京都プリンスホテル」(京都)等にて勤務。



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。「草喰なかがし」(京都)にて研修。



宗川 裕志

和食・日本料理上級科学科長。「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。



四方 真美

本校卒 調理師科28期生
「瓢亭」(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)、「京懐石美濃吉」(京都)にて勤務。



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。



野田 恭弘

本校卒 2年制学科13期生
「きおん 飯川」(京都)、「豊庵 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。



フランス料理

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。「レストランテ演崎」(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章シュヴァリエ受章。第4回メーテル・キュイジニエ・ド・フランス「ジャン・シリンジャー杯」フランス料理コンクール3位他。



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「パッスィフロール」(フランス)にて研修。



中川 佳

本校卒 調理師科35期生
フランス料理上級科学科長。「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回メーテル・キュイジニエ・ド・フランス「ジャン・シリンジャー杯」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)、「アルテリーベ」(神奈川県)にて勤務。



武田 三佳

本校卒 2年制学科22期生
「フランス料理 レ・シャンドル」(京都)にて研修。第38回、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連続優勝。



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。



角 嘉久

本校卒 2年制学科2期生
イタリア料理上級科学科長。「京都ホテルオークラ」(京都)、「フォーリボルタ」(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。



イタリア料理

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。「パッサノ デルクラッパ」(京都)でシェフ(料理長)として勤務。



田中 雅人

「京都ブライトンホテル」(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。



小西 遼太郎

本校卒 2年制学科26期生
レストランサービス技能検定3級取得。



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 & ホスピタリティ 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。



高橋 英一
京料理「瓢亭」(京都)
14代当主 会長



佐々木 浩
日本料理「祇園 さゝ木」(京都)
主人



高橋 拓児
京料理「木乃婦」(京都)
主人



中村 元計
京料理「京料理 なかむら」(京都)
主人



田中 健一郎
フランス料理「帝国ホテル 東京」(東京)
総料理長



善養寺 明
フランス料理「京都ホテル
オークラ」洋食調理総料理長



日高 良実
イタリア料理「アクアパッツァ」
(東京) オーナーシェフ



笹島 保弘
イタリア料理「イル ギオットーネ」
(京都) オーナーシェフ



脇屋 友詞
中国料理「トゥーランドット 游仙境」
(東京) 総料理長



門上 武司
「株式会社ジード」代表取締役社長
『あまから手帖』編集主幹

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
鶴岡 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・天ぷら 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「プレススキル」(大阪)料理長
パトリック・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)料理長
佐藤 伸二「株式会社ジェイアール西日本ホテル
開発」常務取締役「JR西日本ホテルズ」総料理長
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
米田 裕道
「ソニー・ディ・ソニー」(大阪)総料理長
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

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)
調理部料理長
魏 禧之
「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

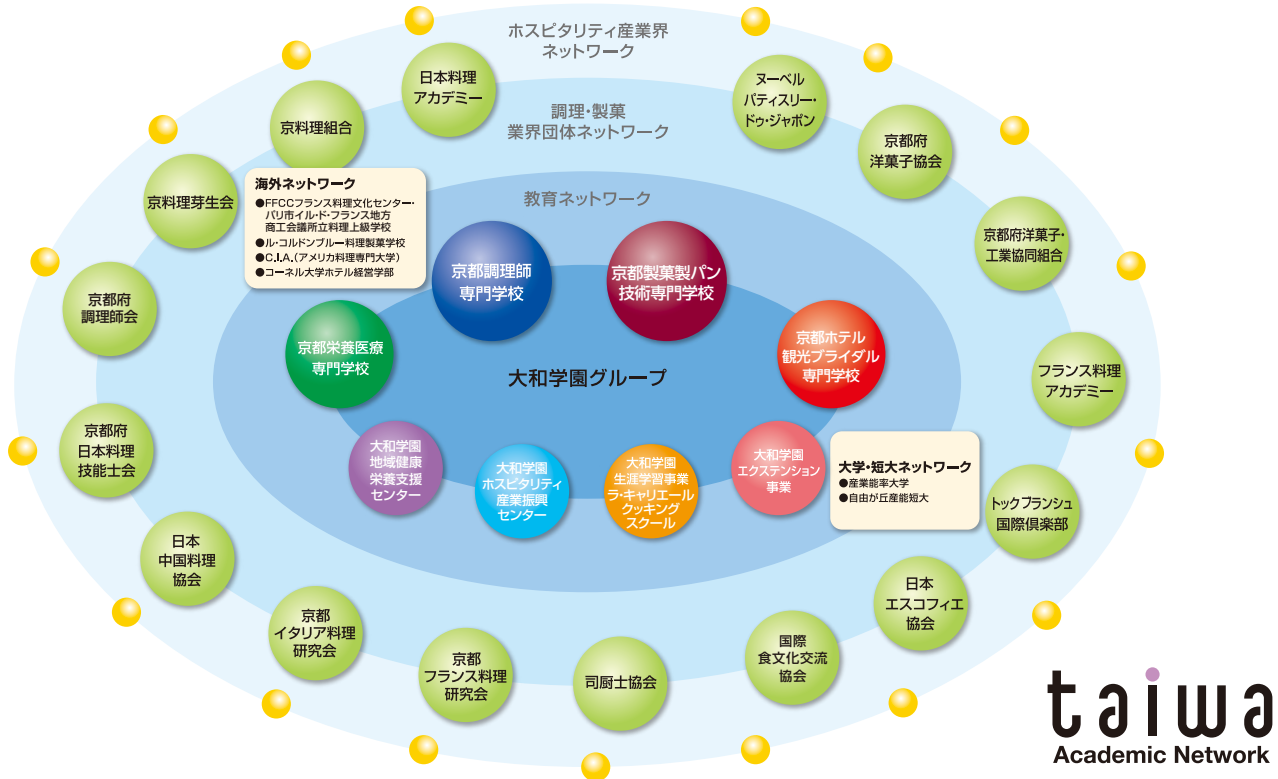
木下 博史「株式会社ステップ」代表取締役
石崎 俊行
「宝酒造株式会社 調味料加工業務用事業本部」
調理科学研究センター
西日本クッキングラボ 課長補佐
増谷 章
「ホテルグランヴィア京都」(京都)執行役員 副総支配人
秦 洋二「月桂冠株式会社 総合研究所」所長
古川 幹人「株式会社フジマック」営業本部
営業開発部 第三グループ グループ長
島村 治紀
「株式会社ノリタケカンパニーリミテド」HR事業部
関西営業部 課長
松浦 吉洋
「株式会社松浦食器店」代表取締役社長
渡邊 晃弘
「味の素株式会社」大阪支社営業企画グループ
広報・学術西日本担当課長
桑原 櫻子 華道「桑原専慶流」副家元
浅野 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

※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

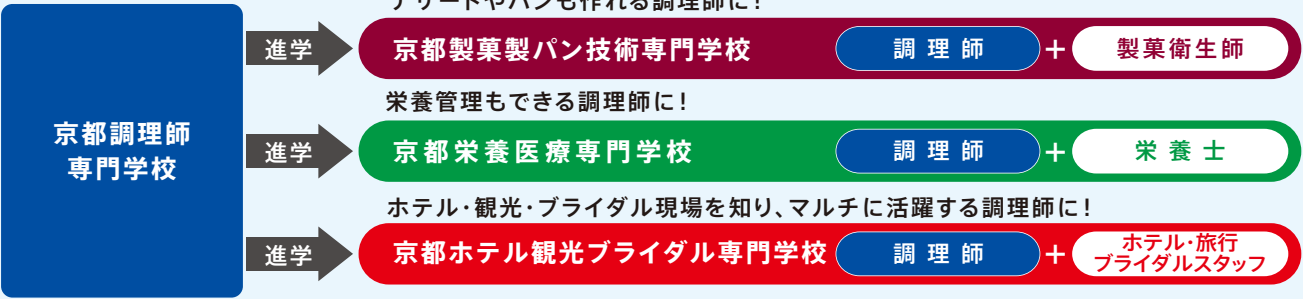
大和学園は、「栄養・医療・福祉・調理・製菓・製パン、食育・ホテル・ブライダル、観光」の職業教育の領域において、常に新しい職業型実学教育の価値創造の発信に努めています。

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。



- 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23ページも合わせてご覧ください。

学園の沿革



- 1931 ● 附設料理講習会発足
- 1941 ● 大和家庭料理講習会開設
- 1951 ● 京都府認可 大和料理専門学校開設
- 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機軸の地で開設
- 1976 ● 専修学校制度による専門学校の認可を得る
- 1978 ● C.I.A.(Culinary Institute of America)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 ● FFC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・フェランディ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を開設 ● 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講
- 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設 ● 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校
- 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「タイフ・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・ベカリーコースを新設
- 2007 ● 京都製菓技術専門学校校舎リニューアル
- 2008 ● 京都調理師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 (ベストリー・ラボ)) 完成
- 2009 ● 京都製菓技術専門学校にデザート・カフェ・演習室 (T's) 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 ● 京都製菓技術専門学校にパティスリー科、カフェ・ベカリー科、和菓子科、パティスリー・ジュワ上級科、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厨房「miyabi」、フレンチキッチン「ETOILE」、ラボラトリー「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 ● 大和キャンパスに京都調理師専門学校・京都製菓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

京調のOpen Campus

日時も内容も自由に選べる！

オープンキャンパス開催日程カレンダー

- オープンキャンパス 人気実習メニューをじっくり体験！
- オープンキャンパス 午前は調理・午後は製菓のオープンキャンパスにも参加OK！
- グルメ&スイーツ大作戦！ 京調×京都製菓最大のコラボイベント！
- 2年制上級科SP ワンランク上の調理体験！
- 調理師科SP 世界の料理を好きになだけ体験！
- 夜間開催 学校帰り、仕事帰りの夜に！

★：入試説明会あり (14:30~15:30) 無料送迎バスあり

2020 4月	4(土) オープンキャンパス★ 11:00~14:30	11(土) オープンキャンパス 11:00~13:30	18(土) オープンキャンパス★ 11:00~14:30	25(土) グルメ&スイーツ大作戦！ 11:00~15:30
5月	9(土) オープンキャンパス 11:00~14:00	10(日) オープンキャンパス★ 11:00~14:30	16(土) オープンキャンパス★ 11:00~14:30	
6月	6(土) オープンキャンパス 11:00~13:30	13(土) オープンキャンパス & 2年制上級科SP 11:00~14:00	20(土) 調理師科SP★ 11:00~14:30	
7月	11(土) オープンキャンパス 11:00~14:00	18(土) オープンキャンパス★ 11:00~14:30	26(日) オープンキャンパス 11:00~13:30	30(木) 夜間開催 18:00~20:30
8月	1(土) グルメ&スイーツ大作戦！ 11:00~15:30	8(土) オープンキャンパス 11:00~13:30	19(水) オープンキャンパス 11:00~14:30	
9月	12(土) オープンキャンパス 11:00~14:00	26(土) オープンキャンパス 11:00~14:30		
10月	3(土) オープンキャンパス 11:00~14:30	24(土) オープンキャンパス 11:00~14:30	31(土) オープンキャンパス 11:00~13:30	
11月	14(土) オープンキャンパス 11:00~14:00	21(土) オープンキャンパス 11:00~14:30		
12月	5(土) オープンキャンパス 11:00~14:30	12(土) グルメ&スイーツ大作戦！ 11:00~15:30		
2021 1月	9(土) オープンキャンパス 11:00~14:30	16(土) オープンキャンパス 11:00~14:30	20(水) 夜間開催 18:00~20:30	30(土) オープンキャンパス 11:00~13:30
2月	13(土) オープンキャンパス 11:00~14:00	20(土) オープンキャンパス 11:00~14:30	24(水) 夜間開催 18:00~20:30	
3月	6(土) オープンキャンパス 11:00~14:30	13(土) オープンキャンパス 11:00~14:30	20(土) オープンキャンパス 11:00~13:30	

遠方からでも安心！ 全日程OK 交通費の一部を最大1万円分サポート！ ※支給額はエリアにより異なります。

オープンキャンパスの詳しい情報は 京調 オープンキャンパス で 検索



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SNS

キャンパスライフや最新の情報をゲット！
2次元バーコードを読み込むか「京都調理」で検索♪

Twitter

授業の最新情報を
お届けします！



@kyochoko_news

「京都調理」で
探索♪



LINE

「友だち追加」で役立つ情報や
イベントで使える
クーポンが届くよ！

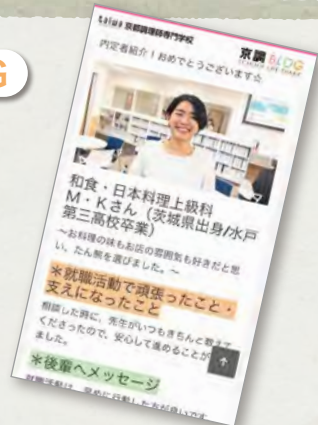


@kyocho



京調BLOG

学校行事や
授業のリアルな
様子をお届け！



Instagram

未来のシェフ(学生)が
つくった料理写真を公開中！



@culinary_art_kyoto_japan



ホームページも
おいしい情報盛りだくさん

オープン キャンパス情報

近日開催の日程を
チェックしよう！

学校のこと、 詳しく知りたい

学費、就職、施設…。
京調のことが
なんでもわかる！



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

「入学案内2021」の
表紙を飾ったのは
この人♪



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)

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！

魅力いっぱいの街、京都で学ぼう！

周辺マップ



〈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

交通アクセス



〈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「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)→エレベーターで結節→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