

**平成30年度
新潟調理師専門学校
情報提供**

NCTS

Niigata Cooking Technical School

新潟調理師専門学校

教育の理念と目標

一、生徒の将来を見据え、一人一人の適性に沿った指導と、
就職支援を行う。

一、食を通じて生命を守る立場として、食文化の継承者として、
必要な基礎技術を習得する。

一、社会人としてふさわしいマナーと、明るく健全な精神の
涵養。

新潟調理師専門学校
学校長 吉田 和弘

理事及び監事

理事長	吉田 和弘	新潟調理師専門学校校長
理事	吉田 穂積	新潟調理師専門学校前理事長
理事	小林 建	会社役員
理事	真保 寿男	団体役員
理事	関川 弘雄	新潟調理師専門学校非常勤講師
理事	相馬 行雄	新潟調理師専門学校非常勤講師
理事	阿部 聡	会社役員・新発田市議員
監事	斉藤 稔	弁護士
学院長	吉田 育子	新潟調理師専門学校前校長

教育内容

①入学・授業・休日

入学時期：4月

学期区分：2学期制（4月～9月・10月～3月）

始業時間：9時30分

終業時間：16時10分

授業時間：1コマ 50分

授業実施日の授業時間：6時間

授業実施週の授業日数：5日

休日：原則として日曜日・月曜日

②教職員数

区 分		本務	兼務	計	区 分		本務	兼務	計
教 員	校 長	1		1	職 員	事務職員	4		4
	教 員	11		11		用 務 員			
	講 師		28	28		助 手	6		6
計		12	28	40	計		10		10

③学科構成

a. 専門調理・製菓製パン・福祉調理科

(昼間部・修業年限2年・職業実践専門課程)

定 員：1学年 120名

目 的：1年次で基礎的な技術を習得し、2年次から専門コース（日本料理・西洋料理・中国料理・調理福祉・製菓製パン）に分かれ、応用力を身につける。インターンシップや食事提供といったカリキュラムで実践的な実習に取り組む。

取 得 資 格：調理師免許・調理師養成施設助手資格・専門調理師学科免除資格
 介護職員初任者研修（調理福祉コース）・介護食士2級（調理福祉コース）
 製菓衛生師受験資格（製菓・製パンコース）・ラッピングクリエイター3級（製菓・製パンコース）
 レストランサービス技能士3級受験資格（レストランサービスコース）
 JBA バリスタライセンス レベル1（専門調理 フランスイタリア料理専攻）

授業時間数：1,728時間以上（2年間）

定期考査：前期・後期の各1回ずつ実施（9月・2月）。60点以上を合格点とする。

カリキュラム

授業科目	種別	年間授業時間数	授業科目	種別	年間授業時間数
食生活と健康	必須	90 時間以上	フランス語	選択	30 時間以上
食品と栄養の特性	必須	150 時間以上	フードコーディネーター	選択	30 時間以上
食品の安全と衛生	必須	150 時間以上	茶道	選択	30 時間以上
(実習 30 時間以上含む)			華道	選択	30 時間以上
調理理論と食文化概論	必須	180 時間以上	喫茶	選択	30 時間以上
調理実習	必須	300 時間以上	手話	福祉	30 時間以上
総合調理実習	必須	90 時間	献立作成	福祉	30 時間以上
校外実習	必須	330 時間	カフェ・パスタ	選択	90 時間以上
調理学実験	必須	180 時間以上			
教養学	選択必須	30 時間以上			
サービス論	選択必須	24 時間以上			
総合調理技術実習	選択必須	360 時間以上			

※フランス語は西洋料理・製菓選択者コース選択授業

b.調理師科（昼間部・修業年限 1 年・専門課程／高等課程）

定 員：専門課程 40 名／高等課程 40 名

目 的：日本料理・西洋料理・中国料理の実習を通し、調理師として基本となる技術の習得を目指す。その他、衛生や栄養に関する知識を学び、短期間で調理業務に携わる人材を育成することを目的とする。

取 得 資 格：調理師免許・専門調理師学科免除資格・介護食士 3 級

授業時間数：960 時間以上

定期考査：前期・後期の各 1 回ずつ実施（9 月・2 月）。60 点以上を合格点とする。

カリキュラム

授業科目	種別	年間授業時間数
食生活と健康	必須	90 時間以上
食品の栄養と特性	必須	150 時間以上
食品の安全と衛生	必須	150 時間以上
(実習 30 時間以上含む)		
調理理論と食文化概論	必須	180 時間以上
調理実習	必須	300 時間以上
総合調理実習および特別実習	必須	300 時間以上

④学費

平成 30 年度初年度納入金

費目	学科 専門調理・製菓製パン ・福祉調理科	調理師科
入学金	150,000 円	150,000 円
施設維持費	140,000 円	140,000 円
授業料 (調理実習費含)	760,000 円	760,000 円
教材費一式	212,000 円	203,000 円
合計	1,262,000 円	1,253,000 円

※納期は入学時と後期（9月）の2回。

※授業料には調理実習の材料費と食事会費が含まれている。

※納入に関しては分割納入など個別の相談に応じている。

⑤就職活動・就職実績

1. 求人数の推移

	平成 29 年度	平成 28 年度	平成 27 年度
新潟県内	715	396	409
新潟県外	1890	1249	743

2. 就職者数

		平成 29 年度	平成 28 年度	平成 27 年度
専門調理・ 製菓製パン・ 福祉調理科	県内	54	55	79
	県外	23	21	12
調理師科	県内	10	17	21
	県外	2	4	1

3. 平成 29 年度・主な就職・求人先

<p>(県内)</p> <p>ホテルオークラ新潟 新潟グランドホテル ホテルイタリア軒 万代シルバーホテル ホテルニューオータニ長岡 鍋茶屋 行形亭 ビストロ フルフル イル・リポーズ 丸屋本店 金巻屋 菓心亭かまだ 富士屋 パンのカブト 松浜病院 みどり病院 信楽園病院 河渡病院 笠木保育園 北陽保育園 つくし保育園 あいりす保育園 ほか</p>	<p>(県外)</p> <p>パレスホテル東京 (東京都) インターコンチネンタル東京ベイ(東京都) フォーシーズンズホテル (東京都) グランドハイアット東京 (東京都) マンダリンオリエンタル東京 (東京都) ホテルニューグランド (神奈川県) エクシブ箱根離宮 (神奈川県) 御宿 東鳳 (福島県) すし屋の勘六 (東京都) 東京會館 (東京都) オザミワールド (東京都) 俺の株式会社 (東京都) アッピア (東京都) トラットリア・アズーリ (埼玉県) SNOW BEANS CAFFE (東京都) 蘭蘭酒家 (東京都) キルフェボン (東京都) アトリエ・ド・フロマージュ (長野県) ビルゴ洋菓子店 (福島県) 北信総合病院 (長野県) ほか</p>
---	---

主な付帯事業

①食育事業

・保育園出張講座

新潟市内の保育園に講師を派遣し、親子で楽しめる料理教室を実施。

・総合学習受け入れ

県内の小学校・中学校・高等学校による総合学習の受け入れ。

・米粉普及活動への協力

②介護食士講座

一般対象講座。高齢者や障がいを持った人でも、安全で食べやすい食事を提供する知識・技能を身につけることを目標とする。半年の講座を修了（出席基準を満たし、認定試験に合格）すると、社団法人全国調理職業訓練協会より「介護食士 3 級」資格が授与される。年 2 回実施。3 級取得者向けの「介護食 2 級」講座も実施している。

③一般向け料理教室（SALA・ラフィネ・男のほろ酔い料理教室）

一般対象講座。「Cooking Stage SALA」は夜間の料理教室。日本・西洋・中国・製菓の講習が用意されている。

「Club ラフィネ」は土曜実施の製菓教室。

「男のほろ酔い料理教室」は男性向けの料理教室。月1回、土曜日に実施。

海外との連携

①姉妹校提携

- ・フランス国立アルカッション調理学校

②協力校

- ・ICIF（イタリア）
- ・ハバロフスク商業経済専門学校（ロシア）