



京都調理師専門学校

Kyoto Culinary Art College

京都調理は京都で唯一の『調理師』養成専門学校。

日本の食の本場「京都」で学び、「京都」で働く！

美味しいだけじゃない、見た目も健康も兼ね備えた最高の食を京都で学ぼう。

Kyoto Culinary Art College is the only professional school for culinary training in Kyoto. Study and work in Kyoto, the home of Japanese cuisine! In Kyoto, you will learn the highest level of culinary art, preparing dishes that are not only delicious, but also beautiful and healthy.

学科紹介 Study Programs

和食・日本料理上級科
Advanced Japanese Cuisine Program



京野菜をはじめ季節の食材をつかった京料理を中心とした和食や日本料理を極め、四季ごとの「おいしい」をつくります。

Learn to harness the unique flavors of the four seasons with Kyoto vegetables and other seasonal ingredients. Master the art of delicious Japanese cuisine with a focus on the tastes of Kyoto.

西洋料理上級科
(フランス料理専攻 / イタリア料理専攻)
Advanced Western Cuisine Program
(Majors: French Cuisine/Italian Cuisine)



1年目に西洋料理を幅広く学び基礎を固め、2年目にはフランス料理かイタリア料理のどちらかを選択し、専門技術を磨きます。

In the first year, build a solid foundation by taking a broad approach to studying Western cuisine. In the second year, hone your skills as you specialize in either French or Italian cuisine.

調理師科
Culinary Program



1年間で日本料理から西洋料理、中国料理まで様々な分野を学び、食の世界で活躍できる力を最短で身につけます。

Learn everything from Japanese cuisine to Western and Chinese cuisine in the span of a single year, and master the skills to gain a foothold in the dining world in the shortest time.

料理とお菓子
両方の技術と知識を身につける！

Master the techniques and knowledge of cuisine and confections!

ダブルライセンス Double Licensing



1 製菓通信併修コース
Confectionery Correspondence Course

京都調理に通学しながら京都製菓の通信教育を併修し製菓衛生師をめざせる！
While studying at Kyoto Culinary Art College, take correspondence courses at Kyoto Pastry & Bakery Art College to become a confectionery hygienist!

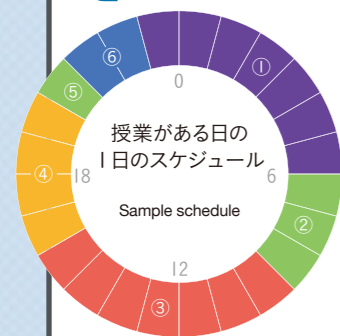
2 ダブルライセンス進学コース
Double Licensing Advancement Course

京都調理を卒業後、京都製菓に進学して「ダブルライセンス」をめざせる！
After graduating from Kyoto Culinary Art College, enroll in Kyoto Pastry & Bakery Art College and earn your double license!



- 取得資格 ■調理師免許(全学科) ●めざせる資格 ■製菓衛生師免許(受験資格) ■京都府ふく処理師免許 ■レストランサービス技能検定3級(西洋料理上級科のみ) など
- Certifications you can obtain ■Cooking License (all programs) ●Certifications you can aspire to ■Confectionery Hygiene Master License (exam eligibility)
- Kyoto Blowfish Preparation License ■Restaurant Service Proficiency Test Certification 3rd Grade (Advanced Western Cuisine Program only) and more

Q&A



- ①就寝 Sleep
- ②起床・朝食・通学
Get up / Have breakfast / Go to school
- ③授業 Classes
- ④アルバイト Part-time job
- ⑤帰宅・夕食 Return home / Have dinner
- ⑥自習・自由時間
Self-study / Spare time

Q1 入学前に不安だったことは何ですか?
What concerns did you have before you enrolled?

A1 日本語学校とは違い日本人の学生と一緒に授業を受けるので、日本人の学生と上手くやれるか、また授業についていけるのかとても不安でした。実際入学してみると、クラスメイトはとても優しく、先生も丁寧に分かりやすく教えてくれるので、日本語の問題が多少あったとしても授業についていくことができます！京都調理に入学して良かったです。

Unlike Japanese language schools, you take classes together with Japanese students, so I was very anxious whether I would be able to work well with Japanese students and keep up. When I actually started classes, my classmates were very kind, and the teachers explained everything very thoroughly and clearly. Even if I still have some difficulties with the Japanese language, I am able to keep up with the classes! I'm glad I enrolled in Kyoto Culinary Art College.

Q2 入学を希望する留学生へメッセージをお願いします!
Please leave a message for international students who want to join us!

A2 私は、日本に旅行で来た時に食べた日本料理の美味しさに驚き、日本料理を学びたいと思うようになりました。京都には飲食店がたくさんあり、授業終わりや休みの日には友達と美味しいお店を見つけて食べに行くこともできていて、毎日がとても充実しています！オープンキャンパスは学校や先生の雰囲気を知れる機会なので、みなさんも是非参加してみてください。

When I came to Japan as a tourist, I was amazed at the delicious food and realized I wanted to learn how to cook Japanese cuisine. Kyoto is filled with restaurants and eateries, so when classes are over and on days off, I can go hunting for nice places to eat with my friends. Every day is an adventure! The open campus event presents an opportunity to get a feel for the school and its teachers, so I hope you will join in and participate.



▲インタビュー動画を見る!
Watch the interview video!

和食・日本料理上級科
Advanced Japanese Cuisine Program

王 一葦さん / 中国出身
WANG YIWEI / From China



Point 1

レストラン実習で料理技術・接客力を身につける
Obtain cooking and hospitality skills through restaurant practicums

2年制学科では、2年次になるとレストラン実習があります。実際に一般のお客様をお招きして料理を提供します。料理の技術のみならず、接客サービスや店舗運営能力も身につきます。

Students in our two-year programs can take practicums in restaurants in their second year. You will actually welcome ordinary customers and provide meals. In addition to cooking skills, you will gain customer service and store management skills.



Point 2

確実に技術が身につく実習スタイル

Practicums to truly master technical skills

基本となる技術は授業の中で何度も繰り返し練習し、確実に身につけます。京都調理では、少人数制をとっており、One to Oneでしっかりと指導をしています。

Master the basic techniques by practicing them repeatedly in class. The small class sizes at Kyoto Culinary Art College allow us to give solid, one-on-one instruction.



Point 3

実習のための最高の環境が整っています

An ideal environment for practicums

現場でも採用されているような最先端の設備・機器を使って日々実習を行っています。衛生面等にも配慮したつくりになっているのもポイントです。

Through practicums, students can make daily use of state-of-the-art equipment and machinery, such as those actually used in the real world. The attention paid to sanitary concerns is also a key point.



施設をもっと見る!
See more of the facilities!



TOPICS

卒業後の進路が拡大
Open channels of employment

京都調理師専門学校は日本で初めての「日本料理調理技能認定校」

Kyoto Culinary Art College is the first Certified School of Japanese Cooking Skills in Japan

「和食・日本料理上級科」「調理師科」の卒業生は、本校に申請することでシルバーライセンスの認定を受けることができます。また、京都調理を卒業後、「特定技能(外食業、飲食品製造業)」や「特定活動(日本の食文化海外普及人材育成事業、特定伝統料理海外普及事業)」の在留資格で最長5年間日本で働くことが可能です。

Graduates of the Advanced Japanese Cuisine Program and Culinary Program can obtain a silver certification by applying to our school. In addition, the scope of careers has been greatly expanded, with the new resident statuses of Specified Skills (Accommodation Industry, Food Service Industry, Food and Beverage Manufacturing Industry) and Designated Activities (Japanese Food Culture Human Resource Development Program, International Promotion Program of Kyoto's Traditional Cuisine)!

TOPICS

日本食を広める活動に取り組んでいます
Promoting Japanese cuisine

農林水産省が進めている「日本食・食文化普及人材育成支援事業」のプログラムを担当し、日本の食文化を学ぶ外国人研修生を支援するなど、日本食を広める活動に積極的に取り組んでいます。

We are responsible for the Japanese Cuisine and Food Culture Human Resource Development Program currently being implemented by the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, and actively promote Japanese cuisine, including supporting foreign trainees to learn about Japanese culinary culture.



先生からのメッセージ Message from teachers



和食・日本料理上級科
宗川 裕志
Advanced Japanese Cuisine Program
HIROSHI SOUKAWA

日本料理を学ぶにはその文化に日々ふれることが大切です。京都の新鮮な食材を使用した調理実習や、より専門的な会席料理、華道、茶道、器の知識など、京都の食を取り巻く様々な文化を肌で感じながら日本料理の本場京都で一緒に学びましょう。

To learn Japanese cuisine, it is important to have daily contact with the culture. Study Japanese cuisine in its birthplace of Kyoto through culinary practicums using Kyoto's fresh ingredients and experience the various food cultures around Kyoto, gaining specialized knowledge of traditional kaiseki cooking, flower arrangement, the tea ceremony, and tableware.



調理師科
四方 真美
Culinary Program
MAMI SHIKATA

京都は長い間、都が置かれた場所でそれと共に食文化が発展してきました。京都にある本校では1年間で、和食の基本であるだし汁の引き方から、お造りや会席料理まで本格的に学ぶことができます。また、様々なジャンルの料理も勉強でき、料理の幅も広がります。歴史を感じる街で料理を学んでみませんか。

Kyoto was the capital of Japan for a long time, and the food culture developed together with the city. Within one year at this school in Kyoto, you can study authentic Japanese cuisine, starting with the fundamentals of basic broth to advanced topics like sashimi and traditional kaiseki. In addition, you can also learn other cuisines in different schools and expand your culinary horizons. Come and join us in this historic city.

ホームページやSNS公式アカウントから学校説明会や入試の情報、学校の最新情報をお届け!ぜひ皆さんフォローしてくださいね
We will share updates on the information sessions, entrance examinations and the school itself on our website and official social media accounts. Please follow us.



学校ホームページ
School website



✉ taiwa_nyu@taiwa.ac.jp

TEL 国内から Domestic 075-812-0199

海外から Overseas +81-75-812-0199