

## 福岡調理師専門学校

### 【学校の概要】

- (1) 学校名 福岡調理師専門学校
- (2) 所在地 〒810-0001  
福岡県福岡市中央区天神3丁目6-35  
TEL 092-761-6155  
FAX 092-761-6156
- (3) 学校長名 伊東 隆昭
- (4) ホームページ <http://www.fukuoka-chourishi.ac.jp>
- (5) メールアドレス [info@itobunka.ac.jp](mailto:info@itobunka.ac.jp)

## 福岡介護福祉専門学校

### 【学校の概要】

- (1) 学校名 福岡介護福祉専門学校
- (2) 所在地 〒819-0015  
福岡県福岡市西区愛宕4丁目2-28  
TEL 092-882-7004  
FAX 092-882-7044
- (3) 学校長名 伊東 隆昭
- (4) ホームページ <http://www.fukuoka-kaigofukushi.ac.jp>
- (5) メールアドレス [f-kaigo@itobunka.ac.jp](mailto:f-kaigo@itobunka.ac.jp)

## 伊東文化学園の沿革

昭和 28 年 8 月	福岡市小烏馬場に「福岡家政学園」を設立
昭和 30 年 12 月	福岡市中央区天神 3 丁目に校舎新築、移転
昭和 32 年 12 月	学校法人の認可を受け「学校法人 福岡家政学園」となる
昭和 42 年 4 月	厚生大臣指定校の認可を受け、昼間部調理師養成科を設置
昭和 44 年 4 月	厚生大臣指定校の認可を受け、夜間部調理師養成科を設置
昭和 52 年 4 月	「文部省専修学校制度」により、「福岡調理師専修学校」となる。
昭和 56 年 4 月	「福岡調理師専修学校」を「福岡調理師専門学校」に校名変更
平成 2 年 2 月	厚生大臣より介護福祉養成施設として指定認可を受ける
平成 2 年 4 月	福岡市西区愛宕に厚生大臣指定「福岡介護福祉専門学校」介護福祉科開校
平成 4 年 5 月	福岡県介護福祉士会事務局が福岡介護福祉専門学校に設置
平成 4 年 8 月	NHK 学園より「介護福祉コース ホームヘルパー2 級課程 実技スクーリング」が福岡介護福祉専門学校に委託され開講
平成 7 年 4 月	福岡介護福祉専門学校 介護福祉科修了者に文部大臣認定「専門士」の称号が付与される
平成 9 年 4 月	厚生大臣認定により、福岡調理師専門学校に調理師 2 年課程を新設 2 年課程修了者に卒業時に文部大臣認定「専門士」の称号が付与される
平成 12 年 9 月	学校法人名「福岡家政学園」を改め、「伊東文化学園」とする
平成 17 年 5 月	国家試験実技免除となる介護技術講習会を福岡介護福祉専門学校にて開講
平成 18 年 10 月	福祉住環境コーディネーター対策講座を福岡介護福祉専門学校にて開講
平成 19 年 4 月	「福岡調理師専門学校」新校舎完成
平成 19 年 4 月	厚生労働大臣認定により調理師 2 年課程定員増
平成 22 年 2 月	福岡調理師専門学校 調理技術コンクール全国大会の中国料理部門で大臣賞を受賞
平成 23 年 2 月	福岡調理師専門学校 調理技術コンクール全国大会で大会最高賞の内閣総理大臣賞と西洋料理部門で長官賞受賞
平成 24 年 2 月	福岡調理師専門学校 調理技術コンクール全国大会の日本料理部門で大臣賞受賞
平成 25 年 2 月	福岡調理師専門学校 調理技術コンクール全国大会の日本料理部門で大臣賞受賞
平成 25 年 4 月	福岡調理師専門学校 募集定員を 2 年課程を 120 名、1 年課程を 80 名に変更
平成 26 年 4 月	福岡調理師専門学校 1 年課程を「一般課程」より「高等課程」に変更
平成 27 年 1 月	福岡調理師専門学校 厚生労働省より、本校調理師本科の講座を「専門実践教育訓練講座」に指定
2 月	福岡調理師専門学校 文部科学省より、本校専門課程を「職業実践専門課程」に認定
	福岡調理師専門学校 調理技術コンクール全国大会の西洋料理部門で大臣賞受賞
平成 28 年 2 月	福岡調理師専門学校 調理技術コンクール全国大会の日本料理部門で大臣賞受賞
平成 29 年 2 月	福岡調理師専門学校 調理技術コンクール全国大会の西洋料理部門で協賛会社賞受賞

# 福岡調理師専門学校

## 建学の精神

一流の調理師になるために調理に関する専門知識、技能を習得させるとともに、各人が豊かな感性を磨き、立派な社会人として明るく健やかに、調理の世界で幅広く活躍できる有為な人材を養成することを目的とする。

## 教育方針

1. 調理師として必要な専門知識や技術の教育だけでなく、人間として豊かな感性や幅広い知識を有し、社会や人々から信頼される人材の育成に努める。
2. 社会に役立ち、フードビジネス界の「即戦力となる調理師」の育成に努める。
3. 信頼される人間であるために、「挨拶、マナー、教養」の教育に努める。