

入学定員・総定員

福岡調理師専門学校

	学 科 (課程)	修業年限	募集定員	総定員
昼間部	調理師高度技術科 (専門課程)	2 年	120 名	240 名
	調理師本科 (高等課程)	1 年	80 名	80 名

	学 科 (課程)	修業年限	募集人員	総定員
夜間部	調理師本科 (一般課程)	1 年 6 ヲ月	50 名	50 名

授業時間数＜昼間部 調理師本科（高等課程） 1年制＞

授業科目	授業時間数	合 計
食生活と健康 (公衆衛生学)	90	
食品と栄養の特性 (食品学) (栄養学)	90 60	
食品の安全と衛生 (衛生法規) (食品衛生学、実習含む)	30 120	
調理理論と食文化概論 (調理理論) (食文化概論)	120 60	
調理実習	300	
総合調理実習 (サービス、経営学含む)	120	
外国語 (英語、フランス語)	60	
合 計		1050

授業時間数<昼間部 調理師高度技術科（専門課程） 2年制>

授業科目	授業時間数	合 計
食生活と健康 (公衆衛生学)	90	
食品と栄養の特性 (食品学) (栄養学)	90 60	
食品の安全と衛生 (衛生法規) (食品衛生学、実習含む)	30 120	
調理理論と食文化概論 (調理理論) (食文化概論)	120 60	
調理実習 (校外実習含む)	690	
総合調理実習	180	
外国語 (英語、フランス語)	60	
経営学、サービス論 マーケティング論 他	180	
ビバレッジ論、料理概論 製菓デザート学	210	
合 計		1890

授業時間数＜夜間部 調理師本科（一般課程） 1.5年制＞

授業科目	授業時間数	合 計
食生活と健康 (公衆衛生学)	90	
食品と栄養の特性 (食品学) (栄養学)	90 60	
食品の安全と衛生 (衛生法規) (食品衛生学、実習含む)	30 120	
調理理論と食文化概論 (調理理論) (食文化概論)	120 60	
調理実習	300	
総合調理実習 (サービス、経営学含む)	90	
合 計		960

福岡調理師専門学校

「進級及び卒業の要件」

1 試験の種類

定期試験（前期試験 後期試験）

実技試験

2 進級の要件

1年次の履修すべき指定科目すべてに合格すること。

試験の成績は、優、良、可、不可で表し、優、良、可を合格とする。

3 卒業の要件

各授業科目ごとに定められた必要時間数の授業の3分の2以上を履修し、さらに、期末考査、実習試験の審査に合格しなければならない。

4 進級・卒業の評価

合格			不合格
優	良	可	不可
80点以上	70点以上 80点未満	60点以上 70点未満	60点未満

5 専門士

調理師高度技術科（2年課程）卒業者は、文部科学大臣告示により、専門士（衛生専門課程）の称号を付与する。

福岡調理師専門学校

「卒業生数」

調理師高度技術科（2年課程）卒業生数

平成 21 年度 57 名

平成 22 年度 43 名

平成 23 年度 43 名

平成 24 年度 54 名

平成 25 年度 47 名

平成 26 年度 41 名

平成 27 年度 33 名

平成 28 年度 36 名

平成 29 年度 21 名

平成 30 年度 38 名

平成 31 年度 34 名

令和 2 年度 44 名

福岡調理師専門学校 卒業後の進路

●ホテル

ホテルオークラ福岡／帝国ホテル東京／ホテル、ニューグランド／ホテル日航福岡／ヒルトン福岡シーホーク／ANA クラウンプラザホテル福岡／グランドハイアット福岡／ハイアットリージェンシー福岡／西鉄グランドホテル／ソラリア西鉄ホテル／ホテルニューオータニ博多／ホテルイルパラッツォ／博多都ホテル／セントラルホテルフクオカ／山の上ホテル／ホテルクリオコート博多／IP ホテル福岡／ザ・ルイガンズ／アークホテル博多／福岡サンパレス／タカクラホテル／ホテルクラウンパレス北九州／熊本全日空ホテルニュースカイ／ホテルニューオータニ熊本／アークホテル熊本／KKR ホテル熊本／ホテルニューオータニ佐賀／ワシントンホテル／城山観光ホテル／ザ・テラスホテルズ／ホテルニューオータニ東京／グランドプリンスホテル赤坂／ヒルトン東京／ラフォーレホテル&リゾーツ／ミリアンリゾートホテルズ／京都ホテルオークラ／名古屋マリオットアソシアホテル／ANA クラウンプラザ宇部／松山全日空ホテル／ハウステンボス／ホテルオークラ J R ハウステンボス／アゴーラ

／ホテルニューグランド／リーガロイヤル小倉／西鉄シティホテルブロッソ／杉乃井ホテル／広島グランドプリンスホテル／グランベルホテル／札幌グランドホテル／シャングリ・ラホテル／シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル／神戸ポートピアホテル／その他

●レストラン

アクアパツア／マンジャペッシェ／イル・ボッコーネ／レストランひらまつ／ラ・プルトゥリエー／銀座スエヒロ／マンジャーモ／ピエトロ／トリコロール／和田門／サーラカリーナ／こじま亭／&And／レストラン・パッション／西鉄プラザ／シャトー文雅／ラ・カロツァ／キハチカフェ／風月フード／山荘無量塔／ラ・ロシェル／シェ・モリタ／ワイン食堂 Michelle／つばめグリル／ステーキハウス蜂／スイス料理シャレー／フランス料理草月／博多の森／オステリア・インクローチ／ラ・ベットラ・ダ・オチアイ／クローフーディング／ファンタジスタ / ヒロ／エスキス／想作ダイニング TOM&JERRY／オーグドゥジュールメルヴェイユ博多／ソルエチエーロ／なかがわ／パッパレー／グラナダ／BarVita／トラットリアレガーロ／aga-ri／レザン・ドール その他

●和食

春帆楼／とり市／美濃吉／熊魚庵たん熊北店／海幸／なだ万／浄水茶寮／河庄／高玉／

よし田／たつみ寿司／かに本家／柚子庵／福ずし／木曾路／かに通／てら岡／やす井／銀座天一／柳本店／大阪つる家／京都和久傳／高台寺和久傳／佐野屋／木乃婦／大森／やま中／和多留／和人／JR九州ライフサービスつくし荘／魚徳／大阪屋／花菱／神戸吉兆／稚加榮／鮭ます田／味竹林／亀の井別荘／京天神 野口／飯家くーた／霞町 すえとみ／小谷／鮭 和食 空／い津み／大志満／天ぷら松／辰悦丸／浅田屋／かが万 その他

●中華

赤坂四川飯店／東天紅／八仙閣／福新楼／福寿飯店／一品香／平和楼／中国飯店／富麗華／明輝／聘珍樓／紅蘭亭／華都飯店／桃谷楼／光林飯店／ループニアン その他

●製菓・製パン

かめいあんじゅ／ヴァンヴェール／ケーキハウストミタ／一柳／チョコレートショップ／モンブラン／銀のスプーン／ビゴの店／コートドール／バンフの森／ブルーフォンセ／アラモード洋菓子店／セゾン／伊三郎製ぱん その他

●病院及びその他の施設

福岡済生会病院／福岡赤十字病院／浜の町病院／若久病院／北九州古賀病院／原土井病院／三野原病院／友愛病院／輝栄会病院／若杉病院／麻生飯塚病院／二日市済生会病院／筑豊病院／日清医療食品／総合給食／シダックスフードサービス／エームサービス西日本／昭和イーティング／安田建物管理／光十字／同行園／中村学園事業部／福岡育児院／高取保育園／西南幼稚園／舞鶴保育園／中央保育園／久山療育園／和白青松園／福岡乳児園／東洋食品／松翠保育園／東方保育園／高取第二保育園／小森病院／サザン／(株)童夢／桜十字病院／トータルメディカルサービス／ホームランシステムズ／リハモール／虹と海のホスピタル／城内病院／別府つくし保育園／青松園 その他

●海外

ホテルオークラ・アムステルダム／レストランサントリーマドリッド／パリひらまつ／淀レストラン（ニューヨーク）／キッコーマン大都会（ベルリン、デュセルドルフ）／寿司DUKE（ミュンヘン）／マウントフジレストラン（ニュージャージー）／豪華客船 飛鳥／豪華客船 にっぽん丸／商船三井客船／NOBU（ニューヨーク） その他