

Culinary course 食物調理科



食生活を支え、
人々の健康を保つ



地域に信頼される一流の調理師を育成します
豊かな感性を養うことのできる教育を実践します

所定の単位を修得後、国家試験免除で調理師免許が取得できるのは岡山県の公立高校では本校だけです!!

食物調理科メリットは?

**国家試験免除で
調理師免許が得られます。**

01 専門調理実習科目

第1学年 西洋料理

第2学年 日本料理

第3学年 中国料理・製菓
集団調理・加工・接客

調理師免許取得

- 特別講座
- テーブルコーディネート講座 (3年)
 - 備前焼講座 (3年)
 - タイ料理講座 (3年)
 - あめ細工講座 (3年)
 - フラワーアレンジメント講座 (3年)
 - タイカーピング講座 (3年)

02 卒業後の進路

卒業生は、有名ホテルや割烹などで調理師として活躍しています。また、大学に進学し、教員や管理栄養士として働いている人もいます。

進学実績

- 【国公立大学】** 富山、岡山県立
【私立大学】 美作、ノートルダム清心女子、京都光華、奈良、帝塚山学院、広島女学院、名古屋学院、京都女子、梅花女子、神戸国際
【私立短期大学】 美作、山陽、大阪青山、岡山、大阪国際
【専門学校】 神戸製菓、エコール辻、神戸国際調理製菓、西日本調理製菓、外語ビジネス、日本外国語、大阪ビューティーアート、ビジュアルアーツ、東京健康科学、日本調理製菓、岡山県理美容美容、大阪アニメーション、青山ファッション、倉敷ビューティー、ビジョナリーアーツ、岡山情報ビジネス、大阪ダンス&アクターズ、岡山ビジネスカレッジ

就職実績

ALESEED、ANAクラウンプラザホテル、旭ボリスライダー、映クラ、エフバーカリーコーポレーション、岡山旭東病院、岡山プラザホテル、恵神会、ザ・シロヤマテラス津山別邸、カフェ リプロ、津山中央病院、東和薬品、トレーダー愛、中島病院、フレッシュ、ペリネイト明和、ホテルグランピア岡山、山城農産、MUSCARI、意気な寿司如阿部、菊の井、キャピタル東洋亭、京都嵐山渡月亭、京都ホテル、銀座アスター食品、シェラトン都ホテル大阪、下鴨茶寮、ショウトク、兵衛向陽閣、ホテルニューアワジ、美々卯、ラムラ、水産庁 厨師部員

在校生からのメッセージ

食物調理科2年生
津村 和心美さん (鶴山中学校出身)



「料理人になりたい」と思い、食物調理科へ入って、あっという間に1年が経ちました。1年目の西洋料理では聞き慣れないフランス語や専門用語が多く、授業や実習についていけるかととても不安でしたが、先生方が丁寧な指導をしてくださるので安心して取り組みました。
調理実習では、講師の先生の包丁さばきや盛り付けの技を見て、少しでも先生に追いつけるように家で何度も練習しました。講師の先生のデモンストレーションを

見た後、班員で協力し、迅速かつ丁寧に料理を仕上げ、片付けまでを行います。そのため、仲間とのきずなも深まり、東雲祭や球技大会でも盛り上がるので、楽しく過ごすことができます。
また、身だしなみや挨拶など、最初は厳しく感じましたが、料理人として現場で重要なことになるので、今のうちにしっかりと身につけておきたいです。これからも、たくさんの人に喜んでもらえるような料理人になるために努力していきたいと思います。

卒業生からのメッセージ

株式会社FBC 岡山事業所
森田 気吹さん (平成30年3月卒業)
(鏡野中学校出身)



今の職場で高校生活の経験を生かすことができているなと思うことはボランティア活動です。卒業したらもっといろんな考えの人とたくさんのお会いがあるので、地域の方々とうっかり触れ合い、コミュニケーションをとってほしいと思います。僕は今、パンの製造の仕事をしています。高校3年の時に製パンの授業を受け、パン生地を寝かせて発酵させる作業が凄く面白く感じ、それがきっかけで就職しました。就職活動や普段の生活のなかで、先生方は真剣に話を聞いてくださり、悩みが

あったり苦しい時は励ましてくださり、間違っていることをしている時は叱ってくださいます。高校生活では、叱ってくる先生は面倒だし嫌いだと思っていましたが、社会人になると間違いを指摘してくださる人がいなくなれば孤立して誰からも相手にされなくなります。自分を叱ってくる先生はそれだけ自分を見てくれています。これから大変なことが多くありますが、たくさん考えて、いっぱい悩んで後悔のないように高校生活を送ってほしいです。