

本校が選ばれる6つの特長



社会や企業に
求められる人材を育成!



POINT
01

栄養教諭免許が 取得できる!

学校給食の管理、成長期の子どもたちとその保護者に対して、食の教育、食育指導を行うのが「栄養教諭」です。本校では栄養教諭の授業を受講し、教育実習に行くことで、卒業時に「栄養教諭」の資格を取得することができます。

管理栄養士科 栄養教諭一種免許 取得可能

栄養士科 栄養教諭二種免許 取得可能

POINT
02

豊富なコース選択で 職業の幅が広がる

本校では栄養士・管理栄養士としての知識にプラスして希望する進路や関心にあわせて、より専門的に学ぶことができます。

栄養士科
1年次
基礎分野 + 専門分野

2年次
基礎分野 + 選択コース科目
健康スポーツコース/医療・福祉コース
こども・食育コース/健康・美容コース
食品開発コース

栄養士科
管理栄養士科
1・2年次
基礎分野 + 専門基礎分野 + 専門分野

3・4年次
選択コース科目
専門基礎分野 + 専門分野 + 医療・福祉コース/健康・美容コース

POINT
03

国家試験対策が 充実していて安心!

管理栄養士

4年後の国家試験に備え、入学直後からバックアップ。管理栄養士になるための基礎的知識を身につけ、**受験者全員合格を目指します**。学内に設置した国家試験対策委員会の教師陣が一丸となって学習をサポートします。

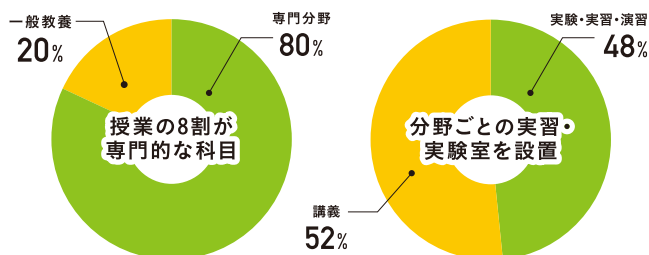
詳細な解説と
対策講座を実施

最新の情報を
基にした
模擬試験の実施

直前対策講座の
習熟度別補習

POINT
04

実験・実習が豊富で 実践力がつく!



即戦力として活躍できる力が身につけているため、**就職に強い**

POINT
05

転科や編入で 資格や技術が広がる!



スキルアッププログラム(内部進学)の制度も充実。個人の目標に応じて、卒業後に他の学科に再進学することで将来の選択肢が更広がります。

POINT 01

就職の選択肢が広がる!
本校独自の
編入制度

POINT 02

2つの学びで就職をさらに有利に
栄養士資格+調理師資格など
自由に組合せができる

POINT 03

入学金などの学費が一部免除
学費が抑えられる

例1 栄養士科 → 管理栄養士科へ3年次編入

例2 栄養士科 + 健康スイーツ研究科で
栄養に配慮したスイーツを開発

POINT
06

手厚い学生サポートで 就職活動も安心!

本校では、「取得した資格を活かした就職」を追求しています。その結果、栄養士・管理栄養士としての就職決定率は、毎年高い率を維持し続けています。

栄養士・管理栄養士としての就職決定率

資格を活かした就職 **88.9%** 81.0% 63.2% 51.0%

【東京栄養食糧専門学校】 【専門学校】* 【短期大学】* 【大学】*

*全国栄養士養成施設協会調べ



学校法人 食糧学院

東京栄養食糧専門学校

アクセス 東急田園都市線[東京メトロ半蔵門線直通]池尻大橋駅より徒歩5分

お申し込み、お問い合わせは学院広報室
03-3424-9112

(平日9:00-17:00)



本校が選ばれる6つの特長



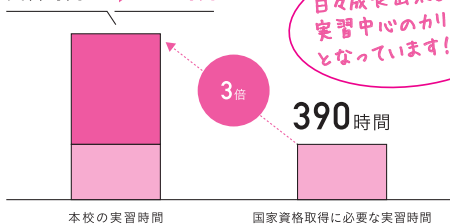
POINT 01

豊富な実習時間

調理師に必要な基礎技術をしっかり身につけるため、本校では実習中心のカリキュラム構成で自信につなげます。

例 高度調理師技術科(2年制)

実習時間は、**1,170時間**



日々成長出来る、実習中心のカリキュラムとなっています！



POINT 02

現場力を養う実践教育

基礎技術習得後、プロの現場に近い環境で応用力を磨く。就職後に役立つ現場力を養います。

レストラン経営実習

レストランを運営するための知識や技術と、サービスを学ぶことが出来ます。卒業後の就職先でも確実な力になります。



※対象：高度調理師技術科 (毎週1回実施/年間30回)

POINT 03

技術向上のサポート

フリートレーニング

放課後や土曜日に学校の施設・設備を利用して自主練習が出来ます。授業の復習や苦手克服のための練習など利用目的は様々です。



コンクールへの挑戦

毎日の授業やフリートレーニングで技術や創造力を磨き、次のステップアップとして様々なコンクールに挑戦しています。

POINT 04

卒業作品展

レシピの作成から食材調達、作品制作まで一人で行う、学びの集大成となるイベントです。自分のアイデアが形になる喜びを体験、作品にこめていきます。



POINT 05

フランス長期研修留学プログラム

フランスのインターンシップを利用した東京調理製菓専門学校独自の研修留学制度です。グローバルな舞台上で活躍出来る人材へ大きく成長します。 ※対象：高度調理師技術科



現地の日本人駐在員がサポートしてくれます！

一流ホテル・レストラン カフェで研修が受けられます！

POINT 06

転科や編入で資格や技術が広がる！

スキルアッププログラム(内部進学)の制度を設置しています。個人の目標に応じて、卒業後に別の学科に入学することで将来の選択肢を更に広げることができます。

POINT 01 就職に選択肢が広がる！
本校独自の編入制度

例
調理師技術科

↓
パティシエ・ブーランジェ科で
[調理・製菓テクニカルコース]

POINT 02 2つの学びで就職を有利に
調理師資格+栄養士資格など
自由に組合せができる
例：調理師 + 栄養士

POINT 03 入学金などの学費が一部免除
学費が抑えられる



学校法人 食糧学院 職業実践専門課程 文部科学大臣認定校

東京調理製菓専門学校

アクセス 各線「新宿駅」西改札より徒歩5分

お申し込み、お問い合わせは学院広報室
☎ 03-3424-9112

(平日9:00-17:00)

