

ENTRANCE
GUIDE 2024

HOKUTO BUNKA ACADEMY

International School
of Culinary Arts

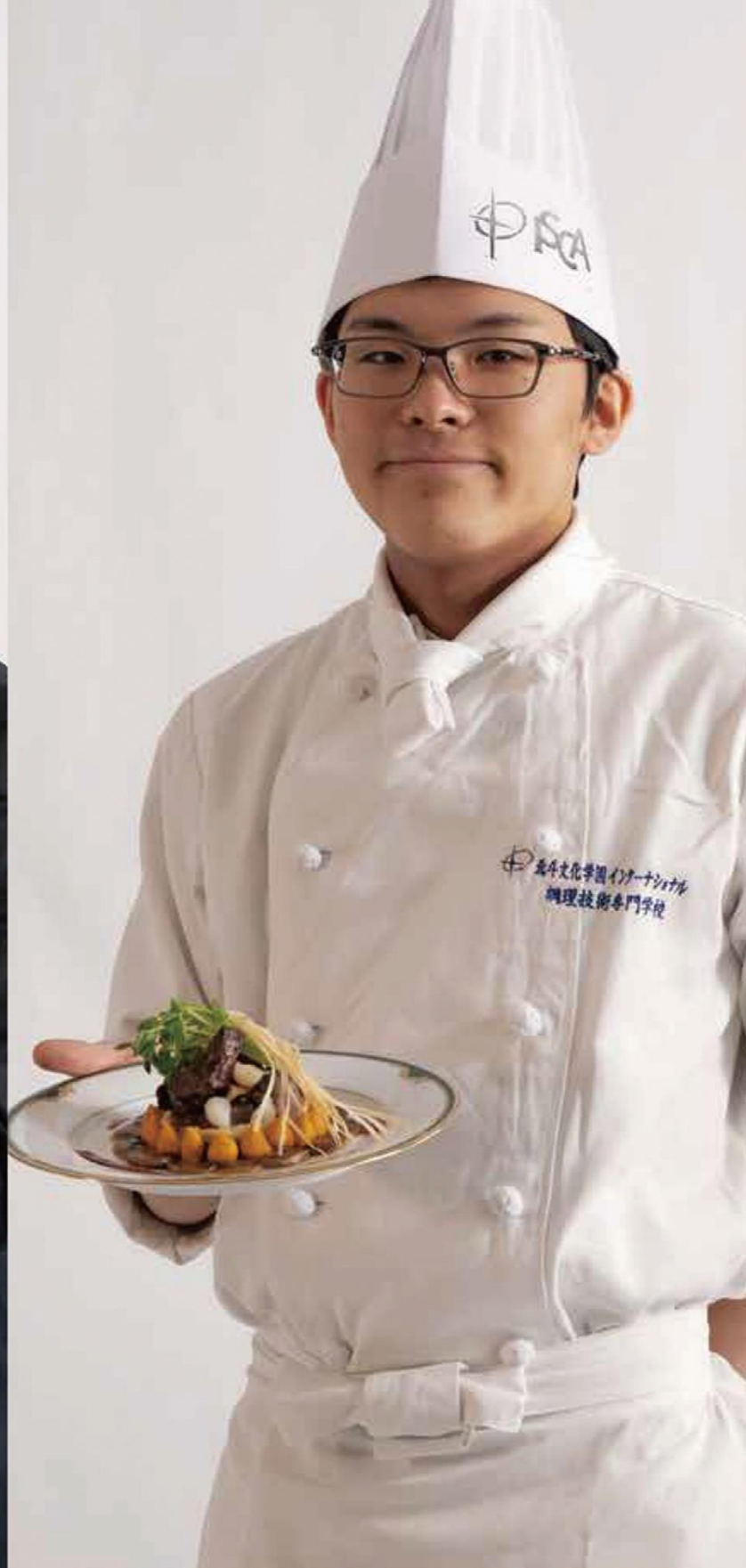


学校法人 北斗文化学園
北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校
専門課程 調理師学科 | 専攻科プロフェッショナル・コース



学生運営レストラン

「Challenge Shop」



Index

-  01 学生経営レストラン
-  03 豊かな国際環境
-  05 海外研修・留学
-  07 学科紹介
-  08 日本料理
-  09 西洋料理
-  10 中華料理
-  11 製菓
-  12 製パン
-  13 内定者VOICE
-  15 在校生の1日
-  16 学びの流れと特徴
-  17 CAMPUS CALENDAR
-  18 修学サポート／沿革

本校では高度調理技術実習と総合調理実習の一環として、学生運営レストラン「チャレンジショップ」を毎月開催しています。調理の現場に極めて近い環境で、授業で学んだ知識や技術を駆使して調理からサービス、接客まで実践。卒業後の即戦力となる知識や技術、振る舞いを身につけるとともに、実際のお客様をおもてなしすることでプロ意識が高まります。メニューは調理実習担当教員の監修のもと、学生が考案した料理の数々を校内レストラン会場またはテイクアウトの形でお客様へ提供。実践を通じて顧客満足を追求しながら、調理師のやりがいと自己の成長が実感できる授業です。





グローバル社会に対応した教育

近年、日本国内の飲食産業におけるグローバル化が急速に進んでおります。国連世界観光機関の調べによると、外国人訪問者数が一番多い国のランキングにおいて、2016年には世界で15位だった日本は、2019年には12位に順位を上げており、アジアでは4位となっています。また、海外でも「日本の味」や「日本のおもてなし」を楽しみたいという需要が高まりつつあります。今後、飲食業の現場ではますます豊かな国際感覚を持った人材が求められます。本校では、海外からの留学生や科目履修生をはじめ、学務提携校からの研修生も積極的に受け入れ、グローバル社会に通用する調理師・パティシエを育成します。異国の学生と交流し、多様な価値観に触れることで、自らの価値観を広げ、豊かな感受性や高いコミュニケーション能力を身に付けます。



International

留学生インタビュー

フランスの養成校で4年間調理を勉強した後に、海外経験が欲しかったため、国際交流が豊かな本校への留学を希望。日本料理に加え、日本の文化と食文化について広く学べるという点で大変充実したカリキュラムだと思います。また、日本が初めてという留学生にとっては特に、母国と大きく異なる日本の文化と社会に馴染むには、本校のアットホームな校風が大変ありがたい環境です。日本料理の技術の他に身についた中華や西洋料理の新しい知識はもちろん、お互いに尊敬し合う心をはじめ、謙虚な心、懸命な心、感謝の心など、日本人が大切にしている美徳が自分にとってはかけがえのない糧となりました。この価値観を大切にして、帰国した後も母国でプロの調理師として頑張っています。

アンセルム・ティボ

Thibault Anselme
日本料理・日本食文化研修コース
第1期生
(フランス出身)



フランス

INSTITUT PAUL BOCUSE (ポール・ボキューズ学院)
ニース国立ポール・オジェ観光調理専門学校
ディナール国立イヴォン・ブルジュホテル高等専門学校
グルノーブル国立ホテル観光職業高等専門学校

※他、11の観光ホテルレストラン職業養成校



モナコ公国

モナコヨットクラブ
ラ・ベル・クラス・アカデミー



ガボン共和国

リーブルビル・コンチネンタル大学





広がる世界の料理界との国際交流

本校は20年以上前から世界各地の調理師養成校や料理界との良好な関係の構築に力を注いでおります。近年では、2019年にはフランス、プロヴァンス・アルプ・コート・ダジュール地域圏の12の養成校が構成する協会組織「観光ホテルレストラン職業教育キャンパス」、そして2021年にはアフリカ、ガボンのリーブルビル・コンチネンタル大学とも学務提携を結び、毎年、各提携校からの留学生の受入れや特別講師による特別授業など、国際交流のチャンスがいっぱい!



フランス料理界の
巨匠

ロジェ・ヴェルジェ
(1930-2015)

フランスとの交流を支える礎的存在

ロジェ・ヴェルジェ氏はヌーベルキュイジーヌの創設者の一人であり、フランスの料理と食文化を全世界に広めることに多大な貢献を果たしたフランス現代料理界を代表する偉大な存在。本校の国際交流は、南仏カンヌ近くのムージャン村で「ル・ムーランド・ムージャン」のオーナーシェフとしてまだ現役時代のロジェ・ヴェルジェ氏との出会いから始まりました。現在、フランス料理界を牽引する著名なシェフの多くがヴェルジェ氏の弟子。ロジェ・ヴェルジェ氏と培った絆が今も本校の国際交流を支えています。

Exchanges

豊かな国際環境



ロシア サハリン州
サハリン・カレッジ・オブ・
サービス専門学校



台湾
景文科技大學
台灣首府大學
美和科技大學



ベトナム
ヒノマル・アカデミー

学内で留学気分が味わえる

本校では、日本人の学生に併せて、調理師免許を目指している外国人留学生もクラスメートとなります。また、ポール・ボキューズ学院との提携により毎年世界中から本校で6ヶ月の研修コースを受ける留学生をはじめ、各提携先から受け入れる短期・中期研修生や1年間の科目履修生が通年本校にて日本料理と日本食文化を学びます。同じ志を持って学び、放課後や週末に一緒に出かけたりするなど、日本にいながら外国人の友達を作るチャンスが沢山あります。また、希望者はフランス研修旅行やフランスの学務提携校で短期留学、そして卒業後には一流のレストランの厨房で調理やパティシエの長期研修留学のチャンスもあります。本校で日々、異文化の人との交流を肌で体験しながら、豊かな国際感覚を養う機会がいっぱいです。



本場フランス
研修旅行・留学

Overseas Training



フランス研修旅行 フランスで現役シェフや パティシエの直接指導を受ける！

毎年、希望者全員が参加できるフランス研修旅行。南フランスにあるニースを中心としたエリアの名門レストラン、ショコラティエや専門店、ワイナリーなど食材生産者を訪問するほか、現役のシェフによるデモンストレーション授業を受けることができます。ニースやモナコ周辺の名所や美術館を巡り、技術・知識・感性共に磨きを掛けます。

※研修旅行の参加費は全額自己負担

短期留学 フランス一流の学校で 本場の技術を習得！

フランス研修旅行に参加する学生の中から短期留学生を選出。学務提携校の「国立ポール・オジエ観光調理専門学校」で2～3週間の研修を受けることができます。留学中は学校内にあるレストランでフランス人の学生達とお客様に提供する料理を作ります。短期留学期間はフランス国費留学生扱いとなるため、学校の寮費やウィークデーの食費はポール・オジエ校が負担してくれます。

※校内以外の食費・交通費等は自己負担

○国立ポール・オジエ観光調理専門学校とは？
フランスのニースにある学生数1,000人からなる国立の学校で、多くのミシュランの星付きシェフを輩出しています。学校内には3件のレストランがあり、学生達により毎日営業しています

ミシュラン星付きの超一流店で研修

主な長期研修留学先



短期留学生インタビュー



本場で学ぶことで、
貴重な体験ができました。

フランスの調理学校でフランスの学生と一緒に調理したり、チョコレート工房やワイナリー見学等、貴重な体験ができました。日本とは異なる教育環境で、フランス本場の味と技術を学びながら、現地の学生達と仲良くなりました。留学の経験はかけがえない財産になったと感じています。

中野 さくら Sakura Nakano

2019年入学 調理師学科2年
室蘭東翔高等学校出身

留学先 フランス(ニース)

長期研修留学 一流レストランの現場で プロの技を磨く！

本校のカリキュラムを修了し、調理師免許を取得した学生から長期研修留学生を選出。現地の超一流店で約半年かけて調理師とパティシエの技術を磨きます。もちろん帰国後の就職活動は本校がサポート。長期研修留学の経験をきっかけに、海外就職を決める卒業生もいます。



国立ポール・オジエ観光調理専門学校

五つ星
高級リゾートホテル

**HOTEL DU
CAP-EDEN-ROC**

ホテル・デュ・キャップ・エデン・ロック



地中海を見下ろす
ミシュラン二つ星レストラン

**LA
CHEVRE D'OR**

ラ・シェーヴル・ドール



南フランスの
名門レストラン

**LE
CASTELLARAS**

ル・カステララス

Department Introduction

学科紹介

「日本料理」「西洋料理」「中華料理」「製菓」「製パン」の全てを学べる



室蘭で世界に通用する“プロ”を目指す!

調理師免許(国家資格) + 幅広いジャンルの調理技術習得

調理師学科[1年制課程・男女40名] / 専攻科プロフェッショナルコース[1年制課程・男女40名]

世界一流の「技」を
習得するチャンスがいっぱい!

●専門課程調理師学科(1年制) / 受験資格:高校卒以上

調理経験のない方でも、基礎から応用まで段階的にじっくりと学び、調理師に必要な心構えや対応力、創造性、プロフェッショナルとなるためのたしなみを深く学び、調理師免許取得を目指します。

カリキュラム

専門教育科目

公衆衛生学、食品学、栄養学、食品衛生学I・II、衛生法規、調理理論、調理学実験、食文化概論、調理実習、総合調理実習

取得可能な資格

- ◆調理師免許(国家資格)
- ◆専門調理師・調理技能士学科試験免除資格(技術考査)〈厚生労働省指定〉

●専攻科プロフェッショナルコース(1年制) / 受験資格:調理師免許取得者

調理師免許の取得者が更なるキャリアアップを目指し、一層高度な知識や技術を学び、着実に食のプロとして専門性を高めます。併せてグローバル社会で活躍する可能性が広がる語学力や国際感覚にも磨きを掛けます。

カリキュラム

一般教育科目

国際人間関係論、サービス・ホスピタリティ、飲食店経営

専門教育科目

応用調理理論、応用調理学実験、食文化概論、応用調理実習、総合調理実習、高度調理技術実習I・II、特別調理実習、チャレンジショップ、フードサービス実技、調理に関する外国語(英語)、フランス語I・II、最先端調理技術

Japanese cuisine



[基礎知識]

器具の使い方・名称／旬について／材料の選び方／包丁の研ぎ方／出汁の取り方／魚の卸し方／野菜の下処理の仕方 等

[実習内容]

出汁巻玉子／鰻の吊るし切り／おせち料理／握り寿司／巻寿司／苺水羊羹 他

日本料理

和食の要である出汁の取り方から、笹の細工や大根の桂剥き、出汁巻き玉子の焼き方などといった基本から割烹料理や懐石料理を通して旬や季節感を意識する事や、食材の本来の味の引き出し方などについて学びます。



Student Voice

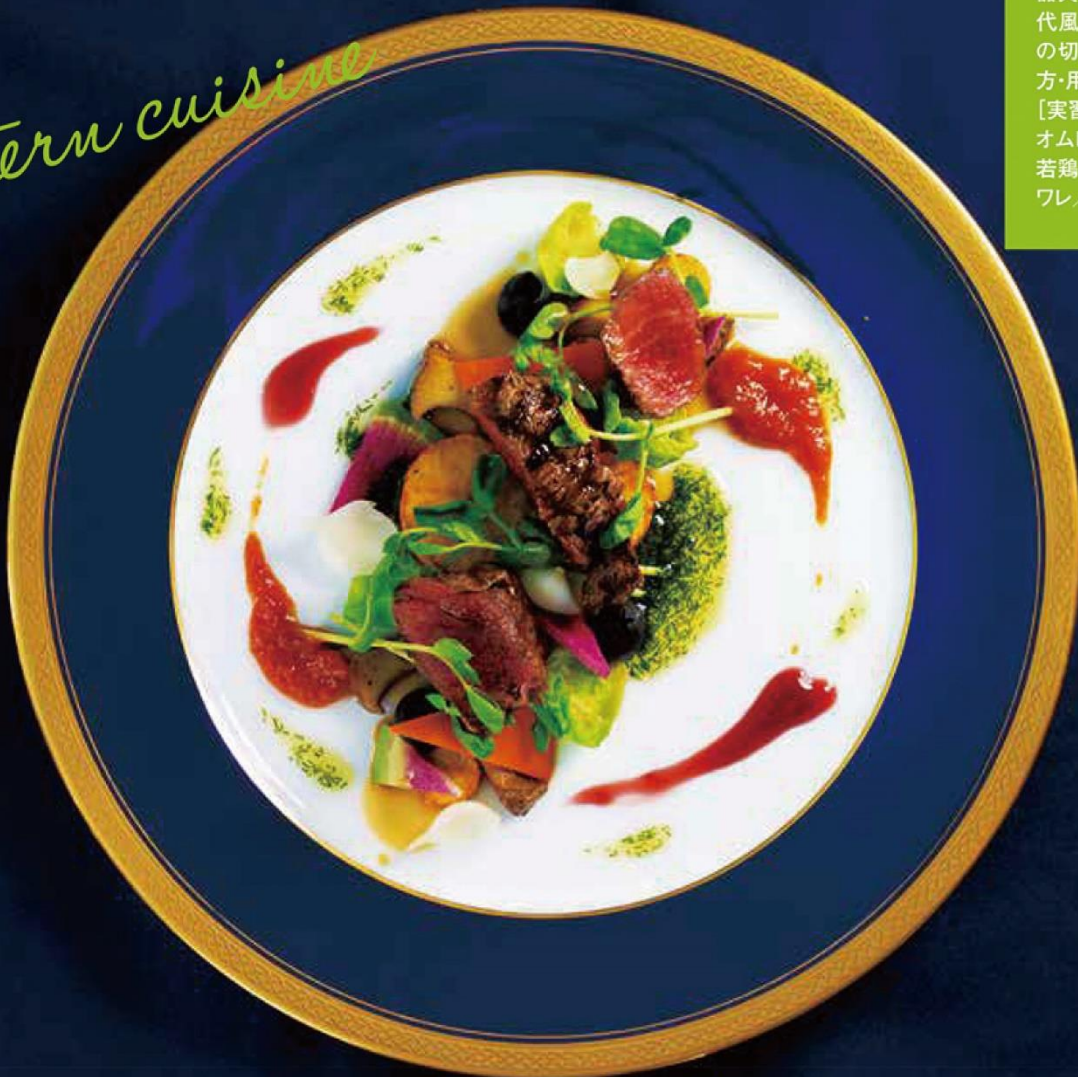
記憶に残るような料理を作り、人を幸せにできる調理師を目指したい。

本校入学の決め手は少人数で学べるところ。先生と学生との関係が良く、料理以外の面でも考え方や物の見方など、学ぶことが多く、成長することができました。授業では実習が多く大変ではありますが、とても充実した学校生活を送ることができました。食べた方の記憶に残るような料理を作り、人を幸せにできる調理師を目指しています。

宮川 佳斗 Keito Miyakawa

2019年入学 調理師学科2年 室蘭東翔高等学校出身

Western cuisine



[基礎知識]

器具の使い方・名称／基礎と現代風との違いについて／野菜の切り方・名称／フォンの作り方・用途／ソースの作り方 等

[実習内容]

オムレツ／小海老のグラタン／若鶏のフリカッセ／鴨胸肉のボワレ／ブイヤベース 他

西洋料理

肉・魚・野菜のそれぞれのフォンの作り方はもちろん、基礎となるシャトー剥きや野菜の切り方、多種多様なソースの作り方や用途を学びます。
フランス料理・イタリア料理に限らず西洋の多彩な料理を習得していきます。



Student Voice

多くのお客様を笑顔にできる料理を提供する調理師になる。

オープンキャンパスに参加した際、とても丁寧に対応してくださり、技術力が高い学校だと聞いていたため本校への入学を決意。1年間があっという間で忙しい日々でしたが、楽しいこともたくさんありました。本校に入学して出会った素晴らしい恩師と仲間が一番の宝物。多くのお客様を笑顔にできる料理を提供する調理師になることが目標です。

木村 勇翔 Yuto Kimura

2019年入学 調理師学科2年 社警高等学校出身

Chinese cuisine



[基礎知識]

器具の使い方・名称／四大中華料理の特徴について／各食材の中国語による名称／辣油の作り方／乾物について等

[実習内容]

バンバンジー／酢豚／チンジャオロース／肉まん／焼売／鶏むね肉の四川風炒め 他

中華料理

中華包丁の研ぎ方、乾物の扱い方と辣油などの調味料の作り方を学びます。同じ食材を同じ切り方で用意し、味付けや工程を変える事で四川・広東・北京・上海とそれぞれの特徴が分かれてくる奥深い中華を理解する事が出来る実習となっています。



Student Voice

幅広いジャンルの知識、調理技術だけでなく、飲食店の運営も学べる。

オープンキャンパスで体験実習に参加した際、学生たちが先生の動きを先読みして必要なものを準備している姿を見て、この学校なら技術だけではなく、即戦力となる知識や技術も身につけられると感じ、入学を決意。幅広いジャンルの調理技法だけではなく、将来、お店を運営するにあたって必要なノウハウについても学べ、入学して良かったと感じています。

新井 志遠 Shion Arai

2019年入学 調理師学科2年 室蘭工業高等学校出身

Pastry



[基礎知識]
材料について/器具の使い方・
名称/テンパリング/ナッペ/
デコレーション 等
[実習内容]
洋梨のシャルロット/シュークリ
ーム/ミルフィーユ/トリュフチ
ョコ/ガナッシュ 他

製菓

スポンジ、クッキーやシューなどの基本的な生地への作り方に始まり、
チョコレートのテンパリング・ナッペ・絞り袋の扱い方などの基礎をしっかりと学び、
デコレーション作業、餡細工の作成などの応用へとステップアップしていきます。



Student Voice

留学生とも文化交流ができ、
インターナショナルな経験ができる。

実習が多く、チャレンジショップなどで一般のお客様に料理を提供できる機会も数多くあるため、緊張感を持って授業に取り組むことができます。また、留学生も多いので様々な国の人たちと文化交流ができ、フランス語を教えてもらうなど、インターナショナルな経験ができることも本校の魅力。行事も多く、学生同士も仲が良かったため毎日がとても楽しいです。

小林 芽依 Mei Kobayashi

2020年入学 調理師学科1年 登別青嶺高等学校出身

Bread baking



[基礎知識]
器具の使い方・名称 / 粉・材料
について / イースト菌の性質 /
発酵機やオーブンについて 等
[実習内容]
食パン / バゲット / デニッシュ
/ クロワッサン / ベーグル / フ
オカッチャ 他

製パン

製パンについての基礎知識から、製パン用の粉の種類と扱い方、
種の仕込み方、発酵、成形などの工程をはじめ、
伝統的なパンから現代風の新しいパンについて学びます。



Student Voice

将来、ベトナムでお店を開けるよう、
腕の良い調理師を目指したい。

通常の授業だけではなくチャレンジジョブで現場に近い
形で実践的に学ぶことができ、学生同士が楽しめる行事も
多いので、大変充実した学校生活を送っています。また、
多国籍の留学生と交流することができることも本校の
魅力。卒業後は日本で経験を積み、将来、ベトナムでお店を
開けるよう、腕の良い調理師を目指して頑張ります。

グエン デインドイ Nguyen Dinh Doi
2020年入学 調理師学科1年 ベトナム出身

内定者



食べてくださるお客様の気持ちも
考えられる調理師を目指して。

先生方はとても熱心で、わからないことや理解していないことがあればすぐに教えてください。そして、チャレンジショップではメニュー開発から調理、接客までを学生が行い、レストランを自分たちで運営するなど、たくさんのご経験することができ、本校に入学して良かったと実感しています。美味しい料理を作るだけでなく、食べてくださるお客様の気持ちを考えて作ることができる調理師を目指し、頑張っています。

ファミ ヴァン ヴー

2019年入学 調理師学科2年

就職先:オーセントホテル小樽 (小樽市)

世界で
活躍する
卒業生



シェフ 金澤 裕之

2006年調理師学科卒業 室蘭清水丘高等学校出身
慣れた仕事でも緊張感を欠けばミスにつながり、シェフや同僚の信頼を失うばかりか、お客様まで失うことになりかねません。役職と共に責任も増しますが、本校で学んだ調理師としての姿勢や心構えが日々の業務に活きていると感じます。



80歳まで現役で働き、 社会貢献することが目標！

私が内定をいただいたお店は、お客様の年齢層が幅広く、アットホームな雰囲気。本校では様々なジャンルのお料理を学ぶことができるので、技術や知識の幅がとても広がりました。また、在学中にフランスへ短期留学ができたこともとても良い経験に。心と身体を健康にする食を提供できる調理師を目指して頑張ります。80歳まで現役で働き、社会貢献することが目標！

舛田 泰美

2019年入学 調理師学科2年

就職先:花鐘亭はなや (登別市)

【PROFILE】 本校で調理師免許を取得後、南フランスの2つ星レストランで半年の留学を経た後に、3年間東京都や北海道のフランス料理店にて調理師及びサービスの両方に携わる。2009年に再び渡仏し、南フランスとコルシカ島、そしてパリ近郊の一流店で経験を積み重ねた後、2012年にパリのシャンゼリゼ通りに面するホテル・パリエール・ル・フーケッツ・パリの一つ星レストラン「ル・ディアヌ」にてセクションシェフに就任。2014年に180年以上の歴史を誇る名門一つ星レストラン「リュカ・カルトン」に入社し、2015年からセカンドシェフを務める。2017年にアカデミー・ナショナル・ド・キュイジーヌ主催料理コンクールの魚料理部門1位と総合優勝を獲得し、2019年には第69回プロスペル・モンタニエ料理コンクールで準優勝を果たした。同年からアラン・デュカスシェフがプロデュースするパリの魚料理専門店「RECH PARIS」のシェフを務める。現在は独立して自分のお店を開く準備を進めていく。

在校生の 1日に密着



松本 華菜 Kana Matsumoto
2019年入学 調理師学科2年
登別青嶺高等学校出身



9:00 学校到着

チャレンジショップや製パンがある日は、作業が8時半から始まりますので、普段より早く登校します。



9:20 午前中は調理実習



午前中は器具の使い方や野菜の切り方など、それぞれのジャンルの最も基本的なことから学び、実際に料理を作って徐々にプロの技術を身に付けていきます。



12:30 友達とランチ

調理実習で作ったものを試食しますので、お昼は簡単な軽食だけで済ませることもあります。教室窓際の席で白鳥湾を眺めながら友だちとゆっくり過ごすのが晴れた日の楽しみです。



13:10 午後は学科授業

午後からは座学で調理の理論や栄養学、食品学、衛生法規など調理師に欠かせない幅広い知識を身に付けていきます。



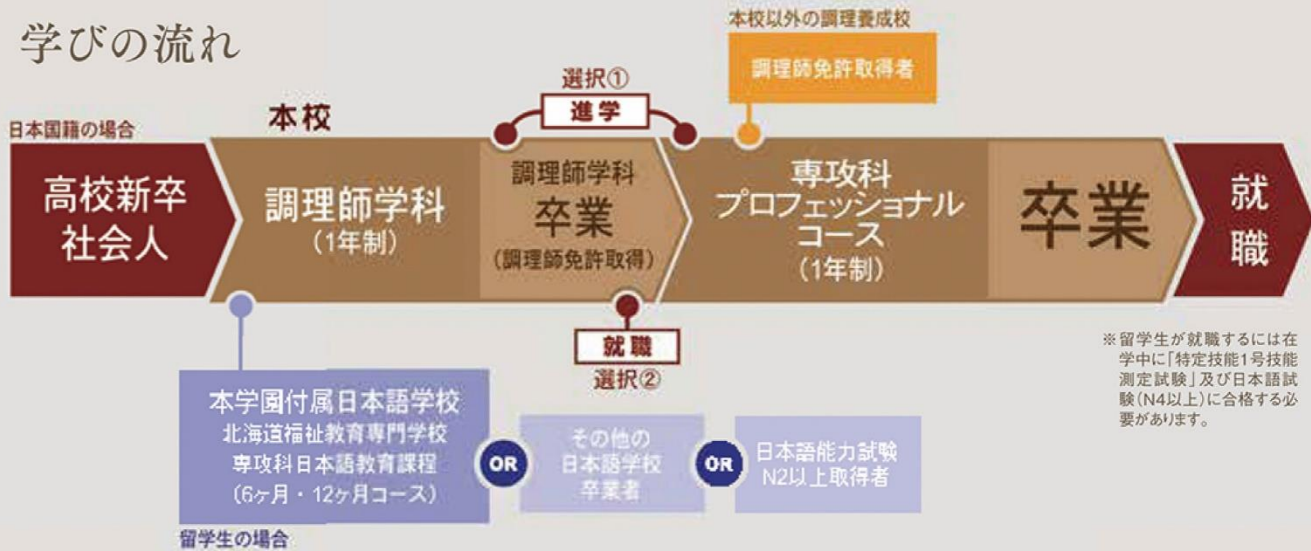
17:00 帰宅

授業が16:20に終わった後にホームルームや校内掃除を行います。アルバイトがない日は学校に残って、包丁を研いだり、翌日の実習の仕込みを行ったりします。



学びの流れと特徴

学びの流れ



※留学生が就職するには在学中に「特定技能1号技能測定試験」及び日本語試験(N4以上)に合格する必要があります。

専門課程調理師学科(1年制)

調理経験のない方でも、基礎から応用まで段階的にじっくりと学び、調理師に必要な心構えや対応力、創造性、プロフェッショナルとなるためのたしなみを深く学び、調理師免許取得を目指します。

専攻科プロフェッショナルコース(1年制)

調理師免許の取得者が更なるキャリアアップを目指し、一層高度な知識や技術を学び、着実に食のプロとして専門性を高めます。併せてグローバル社会で活躍する可能性が広がる語学力や国際感覚にも磨きを掛けます。

学びの特徴

一人ひとりの目標に合わせた学びの特色

プロの講師陣による徹底指導

みなさんを指導するのは、各分野の第一線で活躍する調理師です。一流の技や感性に触れながら、プロとしての心構えや能力を高めていきます。さらに、特別講義に招くのは、世界で活躍するシェフやパティシエたち。北海道にしながら海外の調理についてやメニューの流行を学べます。

「調理は初めて」でも大丈夫

少人数制によるきめ細やかな指導で、調理の基礎から応用へと段階的に学び、想像力も養っていきます。また、学生一人ひとりに目の行き届くクラス担任制を導入。授業での疑問点などもすぐに解決し、着実にレベルアップできます。即戦力を養う施設設備も充実しており、プロと同様の環境を備えた調理実習室や集団調理実習室といった多彩な施設で、調理技術を磨いています。

ゆとりの週5日制カリキュラム

本校ではゆとりを持って知識・技術が身につくよう週5日制のカリキュラムを導入。着実にレベルアップができるカリキュラムを組んでいます。放課後や週末は、幼稚園や福祉施設のボランティアに参加したり、飲食店などのアルバイトで実践力を養うことも可能です。

幅広く、より高度な分野へ対応

将来幅広い分野で活躍できるよう、多様なカリキュラムを展開。卒業後の希望に寄り添いながら、自分に一番合った料理のジャンルと業種へ丁寧に導いていきます。プロの調理師に必要なノウハウはもちろん、実社会に求められる職場マナーも徹底指導。また、卒業後には自信をもって学びの成果を発揮できるよう、毎月一般のお客様をもてなす学生運営レストランで確実な実力と接客法までしっかり身に付ける。プロフェッショナルコースでは一層実践的なカリキュラムにより、飲食店のマネジメントやグローバル社会に必要な言語力など、更なる高い専門性を追求。

教育指導POINTと就職支援の体制

- きめ細やかな指導で一人一人をバックアップ
- 早期からスタートする個人面談と適性検査
- 就職試験に備えた各種のトレーニング
- 実践を通して応用力と即戦力を確実に身に付ける環境
- 現場での仕事を知り、自分の適性を見つめる
- 多彩なジャンルの料理を勉強し、将来の可能性を広げる

※詳しい就職データについては別刷り「就職データ」をご覧ください。

就職率

21年連続

100%

Campus Calendar

自然とともに過ごす
学校生活



April

- 入学式
- 新入生オリエンテーション
- 健康診断



June

- 新入生交流会



July

- 開校記念日
- 母恋神社祭
- 夏期休暇



August

- レクリエーション交流会
- 避難訓練



September

- 前期試験



October

- 後期授業開始



November

- 学校祭
- お餅つき会



December

- 針供養
- 冬期休暇

January

- 冬期休暇
- 技術考査

February

- テーブルマナー研修
- 後期試験

March

- 卒業式



オープンキャンパス毎月開催予定



詳細については、ホームページをご確認、または電話でお問い合わせください。

www.hokuto-bunka.ac.jp/isca/

☎0143-25-2211

入試について

[AO入学：エントリー開始]

7月1日～

[推薦遊学・一般入学：願書受付開始]

10月1日～

選考試験日程については、ホームページをご確認、または電話でお問い合わせください。