

2024入学案内



(山香農場・農場体験)

田を作る 米を作る &
料理を作る

食物の命を学ぶ
食物の命をつなぐ

ZAC

EDUCATION OF ACTION

田北調理師専門学校



学校法人ザイナスアカデミー
Zynas ACADEMY

(併設校) 2024年4月開校

ザイナスIT専門大学校

(旧田北ビジネス専門学校)

Our Campuses

JR大分駅から8分。最寄りのバス停から3分。

本校は、1946年田北学院として創立。その伝統と実績は2017年学校法人ザイナスアカデミーが継承



(株)ザイナスグループ会長
理事長 江藤 稔明

「技術は深く、広く、そして志は高く
人材こそ社会の財産」(建学の精神)

調理・製菓系の新しい専門学校

学校法人ザイナスアカデミーは
田北調理師専門学校
ザイナスIT専門大学校
からなる
経営母体は株式会社ザイナス
学校はザイナスグループの
教育部門を担う
人材教育の専門学校



金池キャンパス (コレジオ大分)
〒870-0839 大分市金池南1丁目5番1号

金池キャンパス

OWNSPACE
キッチンコレジオ
調理師製菓コース



府内キャンパス

〈1年制〉

調理師本科
附設 Special コース 専攻科
Special コース 製菓衛生師科



〈2年制〉

調理師専修コース
田調のWライセンス
調理師製菓コース



校歌

一、若葉萌ゆる豊後路に
夢と希望の風が吹く
夢を抱きて若者は
この学び舎に集いて学ぶ
日々の教えを糧として
強く豊かに育ちゆく
ああザイナスアカデミー

二、若葉薫る府内路に
未来創造の力湧く
技を極むる有志らは
この学び舎に集いて学ぶ
高き誇りを糧として
優しく豊かに育ちゆく
ああザイナスアカデミー

スクールカラーは若葉色



府内キャンパス
〒870-0021
大分市府内町2丁目3番23号



Why Choose Zynas Academy?

ザイナスアカデミー・田北ならではの特徴

食の「専門士」を育てる

文部科学省職業実践専門課程認定校

- 実践的で、外部評価に基づいた職業教育が提供できる学校
- 国家資格のない分野でも秀逸な専門士になれる学校

専門士とは…

文部科学大臣が認めた2年制以上の専門学校の修了者に、この称号が付与される。短期大学と同等以上と認められ「大学編入学」が可能。

調理師国家資格試験免除

食の一人前から一流を育てる
厚生労働大臣指定教育訓練校

独自の教育体制

実習・理論・教養の授業をリンクさせ、
技術や知識をより深く理解できる教育システム。

five features

■ 少人数制教育の実施 **アシステンツァ**

学生と教員の距離は近く、初心者でも料理の基本から、一人ひとりの理解度をしっかり把握した親身な指導を行っています。

■ 幅広いカリキュラム **文部科学省認定「職業実践専門課程」**

本校では、社会で活躍する人材を育成するため幅広いカリキュラムを開講。深い専門知識と技術の取得はもちろん、将来の独立開業に役立つ経営スキルを身につけます。

■ お菓子も作れる調理師へ「**田調のWライセンス**」 **ステージアップ制度**

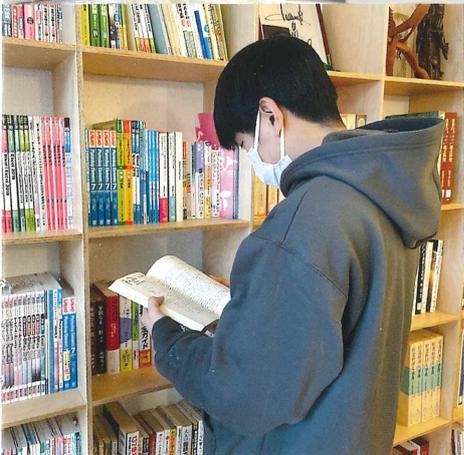
「調理師免許」+「製菓衛生師(国家資格)試験受験資格」を最短1年で取得することが可能。本校に通学しながら製菓通信プログラムを受講することで、学費もお得に。Wライセンスを目指せます。

■ 資格試験に向けた取組み **サポートシステム**

国家試験、各種資格試験の合格を目指し、早期からセミナーの開講や模擬試験を計画して実施し、合格のための万全な体制を整えています。

■ キャリアナビ **ルーム** **就職支援室**

就職活動は年間を通してサポートしています。また、卒業生の再就職もしっかりフォロー、在学中はもちろん、卒業後も親身に就職を支援しています。



Education of Action

調理師科

調理師本科
(1年制)

調理師専修コース
(2年制)

総合課程(1年次)

幅広く調理・製菓を
総合的に学び人間性を涵養する

専門課程(2年次)

広く深く専門分野を学び
職業教育(専門士)を重視する
実習中心のカリキュラム。

日本料理、西洋料理、
中国料理トータルを学ぶ



基本学(調理師法)+α

食生活と健康	食品と栄養の特性
食品の安全と衛生実習	調理理論と食文化概論
調理実習	調理に関する国際コミュニケーション
総合調理実習	

店舗経営実習、デュアル学習、ダイニングルーム
ワンセルフキッチン、スキルアッププログラム等

総合力と実践力のある調理師を育成

料理の基礎から最新技術までを学び、調理だけではなくワインや接客サービス
など、プロの調理人に必要な知識と技術を総合的に習得。卒業後、すぐに現
場で活躍できる調理師を育成しています。

卒業時 無試験で調理師免許が取得。

卒業と同時に専門士(2年制)が取得できます。ホテルやレストランはもちろん、
食品会社、病院や福祉施設などで専門家として活躍できます。

高度な調理技術を学び、実践レベルで活躍できる調理師を目指します。



現場を知りつくした先生が情熱
をもって教えてくれます。確実
にできるようになるまで親身に
なって教えてくれます。

実践的で高度な調理技術を学び
ます。世界各国のレシピに取り
組めます。

親しみのある講師だから、積極
的に質問できてすぐに解決! 寄り
添った指導で安心して成長でき
ます。



生きた技術を学べる! 第一線の講師陣

日本料理



安部慎吾
Abe Shingo

実習Chief 主な経歴

辻調理師専門学校卒業
大阪有名割烹料理店で6年修行
地元大分に戻り、
ホテルウエディングや
宴会料理を学ぶ

中国料理



川西 亮介
Kawanishi Ryouyusuke

主な経歴

台北国賓大飯店
お台場 南国酒家
横浜中華街 萬珍樓で修業
2011年
中国料理 ながさき家をオープン

中国料理



平尾 公司
Hirao Kouji

主な経歴

辻調理師専門学校卒業
東洋ホテル
広東炒麵南国酒家
白い麻婆豆腐のお店 平王

西洋料理



山口 義一
Yamaguchi Yoshikazu

主な経歴

都ホテル シェフ
甲子園ホテル シェフ
ティクアンドギヴニーズ シェフ
アルモニーアンブラッセ
店舗責任者

西洋料理



岡崎 真之
Okazaki Masayuki

主な経歴

杉乃井ホテル 主厨房
レストラン シャングリラ
東洋ホテル 主厨
グリル真 オーナー



一皿に込められた技術と知識



西洋料理



岩本 真実
Iwamoto Masami

主な経歴

フランス料理専門
モード・ディ・ボンテベッキオ
レストラングラン
マイルスパー アンド グリル
現 ドリフターズキッチン オーナー

総合調理実習



立松 洋子
Tatematsu Youko

主な経歴 【本校特任教授】

別府大学短期大学
食物栄養科の元教授
現在、ラジオ・テレビ
YouTubeなどで活躍中

西洋料理



樋口 貞治
Higuchi Sadaharu

主な経歴 【本校特任教授】

辻調理師専門学校フランス校
シャトーエスコフィエ卒業後
現地レストランで修業
大分東洋ホテル
(現レムブランドホテル)
ホテル日航大分オアシスタワー (副料理長)
ホテル金水苑
現 AMANE RESORT 勤務

実習助手



上久保 陽子
Kamikubo Youko

主な経歴

管理栄養士
新別府病院管理栄養士
別大短大実験助手
栄養教諭
看護師免許

製菓



森田 孝行
Morita Takayuki

実習 Chief 主な経歴

管理栄養士
製菓衛生師
調理師

授業風景



一斉授業



スキルアッププログラム (コーヒー専科)



自主学习



課題研究



個別指導



製菓

丸山 祐司
Maruyama Yuuji

主な経歴
株式会社ボワッソルージュ (シェフパティシエ)
純手創り菓子 ペルクール 設立
丸山泡芙 (シュークリーム) 設立



製菓

原田 英文
Harada Hidefumi

主な経歴
洋菓子の店 きこり (別府)
シェ・ラミジャン (フランスパリ)
プレ・シュクレ (フランスパリ)
エシェル・ドゥ・アンジェ (大分)
フランス菓子工房 ボン・デザール (別府)



製菓

岩坂 光代
Iwasaka Mitsuyo

主な経歴
大分市内のケーキ屋、パン屋
カフェ等で修業
ホテル白菊 パティシエール



製菓

高橋 恵子
Takahashi Keiko

主な経歴
国際製菓調理専門学校修了
まちなかサロンぼうが主幹



製パン

竹田 純一
Takeda Jyunichi

主な経歴
トキハベーカリーにて経験を積み
南大分パティ、大在グランパール、
鶴見ヶ丘 B.H
トキハアクロス B.H などで
店長として着任
ジャパンベッカーマイスターを取得
1999年パン工房トムソーヤ開店

時代に合わせた 即戦力

調理師 製菓コース

充実の実習・演習で
基礎から応用まで学び
感性やアイデア、
創造力も身につけます。



2年制コース限定 2つの資格をWで取得出来る!

製菓衛生師

調理師

将来のために、両方の資格を取得したいけど
学費は抑えたい!
そんな方のために製菓衛生師の受験資格と
調理師免許が取得できる。

point
01

校納金にプラス 45 万円で
製菓衛生師の受験資格が取れる。

point
02

知識と技術を身につける!
実習:和菓子・洋菓子・製パン 合計 84 時間
教科:7 科目 合計 120 時間

point
03

県内外有名店のパティシエや職人が
講師として全力サポート!

田北調理師専門学校の魅力



最前線の現場で活躍中の講師が
情熱をもって教えてくれます。
確実にできるようになるまで親
身に教えてくれるのが魅力。

現場で本当に必要なコトを学び
ます。定番レシピから最新の話
題を呼んだ料理レシピまで、料
理の基礎やコツが分かる。



講師はベテラン揃い!積極的に
しかも気軽に質問できてすぐに
解決!学生一人ひとりに寄り
添った指導で安心して成長でき
ます。



スキルを身に付けて 確実な就職を実現しよう

就職に有利! 免許・資格

田北調理師専門学校での学びが修了すると
知識や経験と共に以下の資格が取得できます。

調理師免許をはじめ

料理業界で活躍するための資格取得も
田北調理師専門学校は高い実績を誇ります。

■ 生涯役立つ調理に関する国家資格!

1年制/2年制共通 調理師免許

■ 食について幅広い分野を扱える!

2年制のみ 食品技術管理専門士

■ 準学士に相当する文部科学省認定!

2年制のみ 専門士

■ 調理師養成施設で実習の指導ができる!

2年制のみ 調理師養成施設 助手

選択制有料講習

プラスαで身につく高度なスキル

就職に積極的なアプローチをするための、
時代のニーズに応えられる選択コースがあります。

医療機関・施設等で活躍 ▶ 介護食士3級コース

高齢化社会のニーズに応えた認定資格。大分県では唯一の認
定施設指定校です。

主催/公益社団法人全国調理職業訓練協会

学校・医療機関等で活躍 ▶ 食育インストラクター

食にまつわる心と体の健康について知識を学び人々をサポ
ートする。

主催/公益社団法人全国調理師養成施設協会

高級店やホテルで活躍 ▶ ふぐ処理登録者

大分県の試験に対応した専門コース。より専門的で高度な
処理・調理技術を学び業務独占資格で差をつけられます。

インバウンドビジネスで活躍 ▶ 和食検定対策講座

日本の食文化に関する基礎知識と、和の食文化を継承し発
信していくために必要な専門知識及び実務知識の習得

主催/一般財団法人日本ホテル教育センター

調理師本科の附設スペシャルコース

専攻科 1年制

高校の食物科・調理師科卒業生及び調理師免許取得者が対象
(リカレント教育の推進)

「調理のマイスター」(専修士)又は、
専門分野のスペシャリストを目指します。

製菓衛生師科 1年制

本校に通学しながら製菓通信プログラムを受講し
「国家資格」受験資格を取得。製菓衛生師を目指します。

環境が人を育む。aquapark は学園広場。



学生が集うコミュニケーション空間

3F

Point 01

ピクニック気分が味わえる！



オープンテラス

4F

市街地が一望できる広いテラス



調理実習室



第一講義室

2F



Point 02

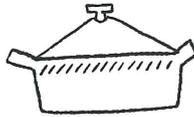
先生から直接学べる
他校にはない田北の強み！



Heart Bridge [心のきざし]



調理実習室



Point 03

休憩しながら各分野の専門書から
就職情報までみんなで学べる！

1F

応接室

職員室

保健室

更衣室

トイレ



フリースペース&図書館



パソコンルーム



田北調理師専門学校で学び全国で活躍する先輩たち

これまでに夢や目標を見つけて、生涯のキャリアに向かって歩み始めた先輩たちの声をご紹介します。

Interview 01

卒業生

調理師 2年制卒業

川鶴 董

医療法人積善会
千嶋病院



就職をして感じたことは、学校で調理師としての基本的なことは勿論、授業では整理整頓や掃除、時間厳守を。イベント等では礼儀や思いやり、お客様とのコミュニケーション等を教えて頂きました。職場では年上の方達と接する機会も多く、最初は会話に困る事がありましたが、優しく接してくれるので大変な事があっても楽しく働いています。

在学中、先生方からイベントに参加すると多くの方達と接するので、卒業後必ず役に立つと言われていた意味がよく分かりました。

Interview 02

卒業生

調理師 2年制
製菓衛生師コース卒業

堀部 茉莉

無量塔



就職先を探すにあたって不安でしたが、インターンシップをさせて頂き、入社前に職場環境や雰囲気を感じることができたことで、不安やギャップもなく就職をすることができました。その他にも学校で服装や挨拶の大切さを習っていたおかげで、現場に入って注意をうけることはありませんでしたので、その分、同期よりも早く仕事を覚える事ができ、凄く良かったと思います。田調を卒業したことで調理師免許だけではなく製菓衛生師など色々な資格も取得できたので、私の強みになりました。これから様々な事に挑戦できるので田調を卒業して良かったとかんじました。

Interview 03

在校生

調理師製菓
コース

尾野 千花



調理、製菓、栄養に興味があり専門学校や大学を探していました。そんなとき田調へ通っている同じ高校出身の先輩から「学校の雰囲気もよく、楽しく学べる」と聞き、田調へ入学しました。実際に入学して感じたことは、少人数制ということもありクラスの雰囲気もよく、始めは調理と製菓の勉強どちらかが、おそろかになってしまうのではと、心配していましたが授業内容が濃く、先生方もわかりやすく丁寧に説明やフォローをしてくれるので両立して勉強をすることができています。

Interview 04

在校生

調理師製菓
コース

金子 樹



私は県外の調理師専門学校へ進学するか悩んでいました。オープンキャンパスに参加した時に先生方や先輩方が優しくして下さいだったので、田北調理師専門学校へ進学を決めました。个性的で楽しいクラスメイトに囲まれて毎日楽しく学校生活を送っています。

就職実績

伝統と実績が将来を全面的にバックアップ

即戦力を養った、田北調理師専門学校の卒業生は高い就職率を誇り全国各地の第一線で活躍しています！

主な就職先(抜粋)

ANA インターコンチネンタル別府リゾート&スパ/ Hilton福岡シーホーク/ スパ&リゾートホテル ソラージュ大分/ 金門坑。/ 友永パン屋/ ホテル日航大分オアシスタワー/ リーガロイヤルホテル小倉/ 亀の井別荘/ 亀の井ホテル/ リストランテ・REGA/ もりまち幼稚園/ トラットリア・ヒッコリー/ Casa / 大分センチュリーホテル/ トキハ会館/ エシエル・ドウ・アンジェ/ 山のホテル 夢想園/ SalvatoreCuamo / 博多市場/ 筑紫楼/ 酒食・回/ ホテル白菊/ 九州航空/ kampo,s / (株) Human Relations / 富士産業株式会社/ シェラトングランデ トーキョーベイホテル/ 東洋食品/ 京料理木乃婦/ SUGINOI ホテル&リゾート/ アリントンホテル/ 博愛病院/ ゆふいんホテル秀峰館/ ゆふの料理宿 旅亭田之倉/ 湯布院 山灯館/ ゆふいん寛ぎの宿 なな川/ ドッグラン&リゾート 湯布院ガーデンホテル/ 割烹旅館 かな和別邸/ 眺望の宿 じおり/ 源泉の湯宿 ホテル鉄輪/ くじゅう温泉 ザ・ガンジー/ 的山荘/ 那だ万/ リゾートトラスト/ AMANE RESORT / (株)美濃吉食品/ 医療法人社団親和会 衛藤病院/ 白杵ふぐ 山田や/ (株)白杵ホテル 白杵湯の里/ 医療法人積善会 千嶋病院/ プレミアホテルグループ 沖縄 / 大江戸温泉物語ホテルズ&リゾート(株) / 由布院ミルヒ/ ハーベストネクスト(株) / ビースピーク/ 湯布院ホテル森のテラス (順不同)



社会人 リカレント 学び直しませんか？



【対象校】 専門実践教育訓練給付金

返済
不要

在職者でも！ 離職者でも！ あなたのキャリアアップを支援
本学へ進学を希望している社会人の皆様を対象に
最大「**80万円**」の給付金が支給されます。

本校の調理師科【1年制・2年制】は、
厚生労働省指定の
専門実践教育訓練指定講座です。

❖ 専門実践教育訓練給付金とは

働く人がキャリアアップを目指して新たに学ぶ際に、これを支援し、雇用の安定と、再就職の促進を図ることを目的とした雇用保険の給付制度です。専門的・実践的な教育訓練として厚生労働省が指定する講座を受ける場合、受講費用の5割、資格取得などをして就職に結びついた場合には受講費用の2割が追加支給されることになりました。ただし、年間の給付額は40万円を上限とし、給付期間は原則2年です。

【支給例】 1年制 学費概算 113万円で試算

教育訓練 給付金概算	+	教育訓練 給付金概算	=	教育訓練 給付金概算
1年次 40万円		卒業時 16万円		合計 56万円

【支給例】 2年制 学費概算 206万円で試算

教育訓練 給付金概算	+	教育訓練 給付金概算	=	教育訓練 給付金概算
1年次 40万円		2年次 40万円		合計 80万円

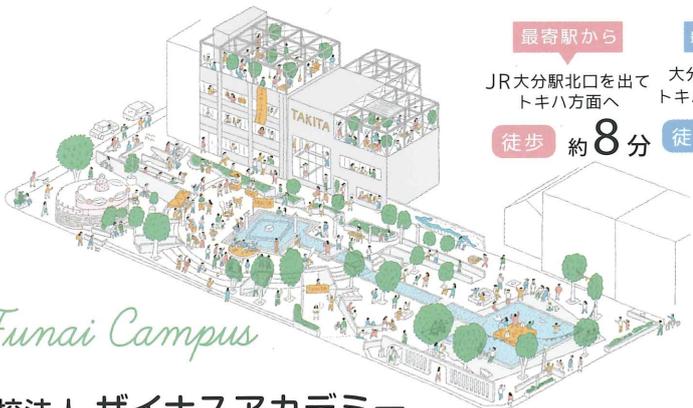
さらに！「教育訓練支援給付金」制度も利用可能

専門実践教育訓練給付金の受給資格を持つ方のうち、
受講開始時に45歳未満であることや
専門実践教育訓練を修了する見込みがあることなど、
一定の要件を満たす方は、訓練期間中に受けることができます。
この教育訓練支援給付金の日額は、
原則、雇用保険の基本手当の日額の80%に相当します。

【支給例】



詳しくは最寄りのハローワークにお問い合わせください。



Funai Campus

学校法人 ザイナスアカデミー

田北調理師専門学校
ザイナスIT専門大学校

〒870-0021 大分市府内町2丁目3-23

TEL/097-532-2803 FAX/097-532-0355

QRコード対応のスマートフォンをお持ちの方は、QRコードの読み取りをお試しください。スマートフォンで地図を確認できます。



URL: <http://www.takita.ac.jp>
E-mail: info@takita.ac.jp

田北調理師専門学校 検索