

学校案内

食物の命を学ぶ
食物の命をつなぐ

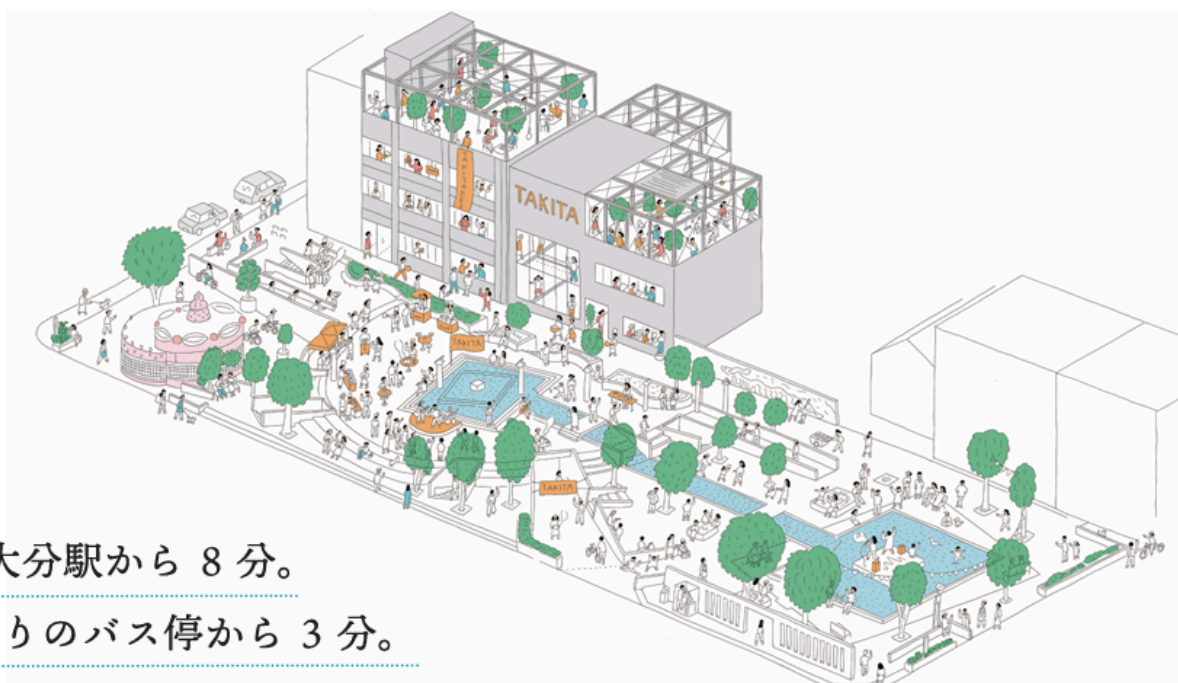
ZAC

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



JR大分駅から8分。

最寄りのバス停から3分。



1年制 調理師コース

1年制 調理師製菓コース
(Wライセンス)

調理・製菓の伝統ある専門学校

「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)

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



江藤 稔明
(株)ザイナスグループ 会長
ザイナスアカデミー 理事長



弓田 桂三
田北調理師専門学校 校長
専門学校
ザイナスII 専門学校 校長



田北調理師専門学校
ホームページ



田北調理師専門学校
Instagram

食の「Specialist」を育てる

文部科学省職業実践専門課程認定校

(2027年3月卒業まで)

◆ 実践的な職業教育が提供できる学校

調理師国家試験免除

調理の一流を育てる
調理師法に基づく調理師養成施設

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。

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。(2027年3月卒業まで)



5 FEATURES

01

少人数制教育の実施

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。

02

幅広いカリキュラム

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習得はもちろん、将来の独立開業に役立つ経営スキルも身につけます。

03

お菓子も作れる調理師へ

「調理師免許」+「製菓衛生師試験 受験資格」を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。

04

資格取得に向けた取組み

国家試験、各種資格試験の合格を目指し、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。

05

就職支援

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。



調理師科

1年制 調理師コース

調理の技術を幅広く
総合的に学び、人間性を育む

point ▶ 日本料理、西洋料理、中国料理をトータルに学ぶ

基本学 + a

| | |
|----------|-------------------|
| 食生活と健康 | 食品と栄養の特性 |
| 食品の安全と衛生 | 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 | |

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、プロの料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を取得

調理の経験と技術、そして衛生に関する知識の証明となる「調理師資格」は就職や転職などで有利。有資格者は社会的な信頼を得ることができます。飲食業界でプロを目指すならぜひ取っておきたい資格です。

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



POINT 01 調理のプロが 確実な成長をサポート

現場を知りつくした先生による、情熱のこもった授業。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。



POINT 02 世界のレシピを通して 洗練された調理技術を学べる

実践的で高度な調理技術を学びます。世界各国の様々なレシピに取り組みます。



POINT 03 一人ひとりに寄り添った指導で 質問や相談がしやすい

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。

時代に合わせた即戦力

1年制 調理師製菓コース Wライセンス

充実の実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つの資格をWで取得できる！

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1年で製菓衛生師の受験資格と
調理師免許が取得できる。

POINT
01

調理師コースの校納金にプラス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
(東海調理製菓専門学校通信課程製菓衛生師科)

POINT
03

県内有名店のパティシエや職人等が
講師として全カサポート！

調理師製菓コースの魅力



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
れるのが魅力です。

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、製菓・製パンの基
礎やコツがわかります。



講師はベテラン揃い！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学べます。

国家資格

就職に有利！生涯役立つ国家資格

田北調理師専門学校での学びを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・・・全てのコース
製菓衛生師受験資格・・・調理師製菓コース

選択制有料講習

プラスαで身につく高度なスキルと資格
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講習

高級店やホテルで活躍

ふぐ処理登録者実技講習

大分県の試験に対応した専門講習。毒をもつふぐを安全にさ
ばく高度な技術と安心・安全なふぐ料理を提供するための知
識を習得し、「ふぐ処理登録者」の資格取得をめざします。

生涯役立ち、学校・医療機関等で活躍

食育インストラクター講習

全世代の人々に食育でアプローチするための、知識やスキル
を学び、「食育インストラクター」の資格取得をめざします。
(主催/公益社団法人 全国調理師養成施設協会)

医療・福祉施設等で活躍

介護食士3級講習

高齢社会のニーズに応えた資格。知識だけでなく実習
で、摂食嚥下機能が低下した方のサポートができるよう
「介護食士3級」の資格取得をめざします。
(主催/公益社団法人 全国調理職業訓練協会)

インバウンドビジネスで活躍

和食検定対策講習

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的な実務に役立つ知識を習得し
「和食検定」合格をめざします。
(主催/一般社団法人 日本ホテル教育センター)

魚調理のエキスパートに！

調理技術講習

大分県内で水揚げされた多種多様な魚の3枚おろしをはじめと
した調理を行い、調理技術や知識をより一層高める講習

生きた技術が学べる！第一線の講師陣 TEACHERS



安部 慎吾 実習Chief
Abe Shingo

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年修業
地元大分に戻り、ホテルウエディングや宴会料理を学ぶ



川西 亮介
Kawanishi Ryosuke

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



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
テイ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
KITSUKI鉄板焼蔵オーナーシェフ



岩本 大介
Iwamoto Daisuke

主な経歴

杉乃井ホテル厨房勤務
ホテルクレバ立ち上げオープン
厨房大 開業



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
ヶ丘ベーカリーハウス,トキハア
クロスベーカリーハウスなど店長とし
て着任
ジャパンベーカリーマイスターを取得
1999年パン工房トムソーヤ開店



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)



高窪 光代
Takakubo 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
製菓衛生師



高橋 恵子
Takahashi Keiko

主な経歴

国際製菓調理専門学校修了
まちなかサロンぶろうが主宰
製菓衛生師



安部 昌子
Abe Masako

主な経歴

洋菓子教室AuBonCoeur(オーボ
ンカール)主宰
別府満部学園高等学校製菓非常
勤講師
製菓衛生師



佐藤 哲也
Satou Tetsuya

主な経歴

お菓子の菊家和菓子部38年
和菓子屋 こおりん堂 代表



環境が人を育む、学びの空間。



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。

在校生 INTERVIEW

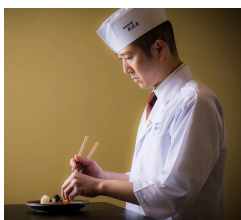


黒野 春歌 さん

現在2年生
(2025年5月)

幼いころから母とクッキー作りをしていました。お菓子作りが大好きになり将来パティシエールになることを夢みて田北調理師専門学校に入学。田北を選んだ理由は『製菓衛生師の資格取得と一緒に調理師の資格取得ができる』ことです。他にもさまざまな資格取得の機会があるのが魅力でした。1年生の時の思い出はZAC祭です。一般の方に提供する料理を1から考えるのがとても楽しく、みんなで協力して大盛況に終わったことをとても誇らしく思います。現在はアルバイトをしながら学業と両立中。いつかいろいろな味が楽しめてわくわくするオリジナルのクッキー缶を作りたいです。自分の『ナツツアレルギー』を強みに変えて働きたいと思っています。

卒業生 INTERVIEW



天野 耕作 さん

ホテル白菊
日本料理 菊彩香

ホテル白菊内にある料亭『日本料理 菊彩香』の料理長を務めています。仕込みの陣頭指揮をとりながら、スタッフの技術指導、献立の作成、新料理考案、レシピ作成などを行い、お客様の特別な1日を当店のお料理を通して楽しく過ごしていただけるよう努力を重ねる毎日です。皆さんの将来にとって田北での学びはきっと役立つはず。先生と生徒との距離が近くアットホームな雰囲気、1人1人に届きやすい丁寧な指導は他にはない魅力だと思います。技術は後からでついてくる！大切なのは『心』です。他者を思う心を育ててください。まずは身近な方に喜んでもらえる何かをすることから始めてみてはどうでしょうか。卒業生として一言は『技術習得を焦らず、学生生活を楽しんでください』。



足立 海斗 さん

ザ・リッツカールトン
福岡
VIRIDIS

高校卒業後、工業系の会社に就職。自炊を始めたことがきっかけで「本格的に料理の勉強がしたい」と田北調理師専門学校に入学を決意しました。兄が通っていたことやWライセンスを取得したいということで迷いはなかったです。田北の調理実習で大分県内の飲食店経営者から、基礎から高い技術までしっかりと学べるのが魅力。卒業記念に3日徹夜で仕上げた『飴細工』で金賞を受賞できたことが心に残っています。また毎年ZAC祭では実行委員長を務めました。学生の手で作るイベントはやり甲斐があり、この時の達成感は忘れられません。自分の料理を食べた人に「美味しい・すごい」と言ってもらえるのがとても嬉しくて、もっと腕を磨きつつフランスで学び、大分でお店を持ちたいと思っています。



佐藤 健司 さん

食事処 さどや

サッカー選手や歌手になりたいという夢がありましたが、育った環境もあり『免許をとっておこう』と田北調理師専門学校に入学。調理の面白さを知り、卒業後は第一ホテル東京など東京と京都で料理人として働き、帰省して父が経営する創業50年の歴史ある『さどや』を手伝うことになりました。以来19年間お客様に喜んでいただける料理を提供しています。私が働きだした頃は「基本は挨拶、仕事は見て覚えろ」の時代でしたが、今は丁寧な指導をしてくれます。できなくてもいいから失敗を恐れずいろいろなことに挑戦してほしいですね。田北の卒業生は基礎がしっかりできているからどこでも働けます！『手に職』を強みに経験を積んでそれを自信に変えて進んで行ってください。



尾野 千花 さん

由布院ミルヒ
本店

現在、由布院ミルヒで働いています。担当はチーズケーキです。就職してまず『チームワークの大切さ』を実感しました。調理場では担当を数人ずつに振り分けて仕事をするので、それぞれの動きなどを見ながらスムーズに仕事ができるように心がけています。製造以外に直接商品を販売することもあり、その時購入してくださったお客様の嬉しそうな笑顔を見たときは、大変な事をすべて忘れるくらいやり甲斐を感じます。私が今楽しく仕事ができているのは、田北に通い『好きな物・好きな事』を貫いた結果です。色々な選択肢を広げた中から自分の『好き』や『重視点』を貫くことで、皆さんの就職後の楽しさが変わるかもしれません。田北卒業生として応援しています。



平田 修治 さん

鉄板kaiseki叶羽

イタリアンレストランでのアルバイトが楽しくて、田北調理師専門学校への入学を決めました。現在オーナーシェフを務める鉄板 kaiseki叶羽では『大分が大好き』なので地域の方々との関わりを大切にしながら、大分の食材を使い御料理と鉄板焼きとワインの3本柱でお客様に喜んで頂ける料理を提供しています。皆さんが将来大分で活躍したいと思っているのであれば、田北で学ぶことが近道！料理とビジネスは全く別物です。『田北でのネットワークを生かしながら、田北で培った調理技術を提供する』。地元だからこそいつでも来てもらえるというメリットがある反面、だからこそ飽きさせることなく「美味しい」と言ってもらえる料理を提供し続けるという緊張感があります。日々勉強です。2025年度の卒業生を採用しました。彼の成長がとても楽しみです。



宮本 裕也 さん

ANAインターコンチネンタル
別府リゾート&スパ
「アトリエ」

高校卒業後、北九州の専門学校に進学しました。しかし、不運にも意識不明になるほどの大きな交通事故に遭い、家族に大きな心配をかけてしまいました。回復を機に地元へ戻る決意を固め、幼い頃から母や祖母のもとで親しんでいた料理の道を志し、田北調理師専門学校に入学しました。在学中は学級委員長を務めながら、調理の面白さと奥深さに日々魅了され、一般の方に料理を提供できるZAC祭の経験は特に思い出深く、とても貴重な機会でした。卒業後、居酒屋で経験を積んでいたところ、ご縁がありこちらのホテルのシェフに声をかけていただき、現在の職場に就職しました。学校で学んだ基礎に加え、実際の現場では接客マナーや調理技術のさらなる深さを日々学んでいます。壁にぶつかることもあります。先輩方の丁寧なご指導のおかげで、それを乗り越える楽しさとやりがいを感じています。母校で学んだ調理師としての基礎は今の仕事にも大いに役立っています。



矢幡 誠也 さん

白杵ふぐ
山田や

『山田や』でふぐ料理と会席料理を作り、高級食材を使った料理で、食通の方々にも認められる味を提供するために研鑽を積み毎日です。田北では食品1つ1つの知識や衛生管理など料理のこと全てをしっかりと習得でき、さらに和・洋・中に限らず、弁当作りや集団調理など、就職後にどこに行っても役立つ調理を学べたことは私の強みになりました。現在田北で勉強されている皆さん、先生方の話を小さなことまでよく聞いて、ノートやメモをしっかりと取ることが大切です。また調理実習での刻みもや桂剥きなども習って終わりではなく、自宅でも繰り返し練習して『いつでもできる』ようにしておくと思えます。「田北の卒業生は即戦力になれる」は就職の際、とても有利です。



廣瀬 聖一 さん

いざかや
囲座火屋
ムッシュ
夢☆酒

居酒屋やホテル、老人ホームなど20年以上の調理経験があり、ここ2、3年で、人前に出せる料理を作ることができるようになりました。それを美味しいと言ってもらった時、「自分でお店を始めよう」と決意！もう一度基礎から勉強しようとして田北調理師専門学校に入学しました。学校で若い方と勉強ができ、その子たちがどういう所に行って、どういうのが好きかなど知ることができたことが一番良い経験となり、楽しい時間でした。今年、大分市府内町で開店することとなりました。家族の応援があってこそ今があります。美味しいものを作ったら、両親に一番最初に食べてもらいたいと思っています。

就職実績

CAREER

伝統と実績の本校が将来を全面的にバックアップ

卒業生は、即戦力として全国各地の第一線で活躍しています！

主な就職先（抜粋）

大分 ANAインターコンチネンタル別府リゾート&スパ / 別府温泉杉乃井ホテル / AMANE RESORT / 由布院ミルヒ / 多機能事業所ハルモニア / Pizza Glee 他多数

福岡 リッツカールトン福岡 / ニューオータニ博多 他多数

全国 nad万 / リゾートトラスト(株) / (株)美濃吉食品 他多数

[順不同]

奨学金について

本校は、国又は地方公共団体から対象となることの確認を受けた学校（確認大学等）のため、次の奨学金制度を利用することができます。

1 日本学生支援機構（高等教育の修学支援新制度（給付奨学金…返還義務なし））

経済的な理由で学び続けることをあきらめずにすむよう授業料等の減免・減額と給付型の奨学金により、意欲のある学生さんの「学び」を支える日本学生支援機構の制度です。

◆どんな人が対象になるの？

- ①世帯収入や資産の要件を満たしていること
住民税非課税世帯及びそれに準ずる世帯。基準を満たす世帯収入は家族構成等により異なります。
詳しくはこちらでご確認ください⇒
- ②学ぶ意欲がある学生であること



文部科学省サイト

◆給付型奨学金の支給月額や、入学金・授業料の免除・減額は？

| 項目 | 内容 | 返還義務 | 備考 |
|---------|---------------|------|--|
| 入学金 | 減免 | なし | 詳細はこちらの 2次元コードから ご確認ください⇒  高等教育の修学支援 新制度（PDF） |
| 授業料 | 免除又は減免 | | |
| 給付額（月額） | 9,600～75,800円 | | |

◆この制度に関する質問・手続き等は？

- ①在学中の学校
- ②田北調理師専門学校 Tel097-532-2803
- ③日本学生支援機構 奨学金相談サイト
- ④日本学生支援機構 奨学金相談センター Tel0570-666-301



日本学生支援機構
奨学金相談サイト

2 日本学生支援機構（貸与奨学金…返還義務あり）

| 種類 | 利子 | 貸与の方法 | 金額 |
|--------------|----|---------------------|-------------------|
| 第一種奨学金 | 無 | 毎月振込 | 20,000～60,000円／月 |
| 第二種奨学金 | 有 | 毎月振込 | 20,000～120,000円／月 |
| 入学時特別増額貸与奨学金 | 有 | 一時金(上記奨学金の初回振込時に増額) | 100,000～500,000円 |

※ ① ② については進学前に奨学金の申込をする「予約採用制度」という方法があります。
在学中の高校にお問い合わせください。

3 日本政策金融公庫

国の教育ローンです。ご不明な点は教育ローンコールセンターへお問い合わせください。
Tel0570-008656

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

本校へ進学を希望している社会人の皆様を対象に
最大「 **56 万円** 」の給付金が支給されます。

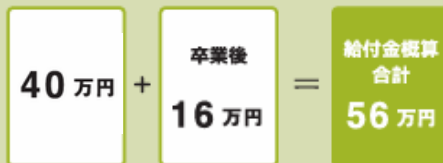
本校の調理師科【1年制 調理師コース・調理師製菓コース】は、
厚生労働省指定の専門実践教育訓練指定講座です。

CHECK ▶▶ 専門実践教育訓練給付金とは？

専門実践教育訓練での「専門実践教育訓練給付金」制度とは、働く人の主体的、中長期的なキャリア形成を支援し、雇用の安定と再就職の促進を図ることを目的とする雇用保険の給付制度です。一定の条件を満たす雇用保険の被保険者（在職者）、または被保険者であった方（離職者）が対象となります。在職者や離職者が厚生労働大臣の指定する専門実践教育訓練を受講し修了した場合、本人が教育訓練施設に支払った教育訓練経費の一定の割合額（上限あり）をハローワークから支給される制度です。受講費用の50%（年間上限40万円）が訓練受講中に支給されます。さらに資格取得等をし、かつ訓練終了後1年以内に雇用保険の被保険者として雇用された場合は、受講費用の20%（年間上限16万円）が追加で支給されます。

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

教育訓練給付金の支給例



さらに！「教育訓練支援給付金」制度も利用可能

専門実践教育訓練での「教育訓練支援給付金」制度とは、専門実践教育訓練の教育訓練給付金を受給される方のうち、受講開始時に45歳未満である方が失業状態にある場合など一定の要件を満たせば、別途、教育訓練支援給付金が支給されます。雇用保険の基本手当の日額の80%に相当する額になります。



ACCESS

〒870-0021
大分県大分市府内町2丁目3-23

Google Maps ▶▶

学校までのルート
をGoogleマップより
ご確認くださいませ



最寄り駅から

JR 大分駅北口を出て
トキハ方面へ

徒歩 約 8 分

最寄りバス停から

大分バス 中央通り
トキハ前 バス停下車

徒歩 約 3 分



学校法人ザイナスアカデミー

田北調理師専門学校

MAIL zac@zynas-academy.ac.jp

TEL 097-532-2803

FAX 097-532-0355

田北調理師専門学校

検索

ホームページではオープンキャンパスや入学に関する最新情報を随時更新中です。ぜひご覧ください！