

学校法人 大和学園 京都調理師専門学校が
日本初の「日本料理 調理技能認定校」に！

～農林水産省が制定したガイドラインに基づき、日本料理の調理技能認定制度がスタート！～

2016年12月22日

学校法人 大和学園 京都調理師専門学校

学校法人 大和学園 京都調理師専門学校（所在地：京都府京都市、校長：仲田雅博）は、本年4月、農林水産省により制定された「海外における日本料理の調理技能の認定に関するガイドライン」に基づき、外国人の日本食料理人を育て、一定のレベルに達した者を認定することができる、日本で初めての「日本料理 調理技能認定校」となりました。

大和学園 京都調理師専門学校は、今後、認定校として、運用・管理団体である株式会社テー・オー・ダブリューの指導・助言のもと、日本料理の知識・技能が、ガイドラインに定められた一定のレベルに達した卒業生料理人を、その水準によってゴールド、シルバー、ブロンズの三段階で認定してまいります。これにより、海外の料理人の日本料理のスキルアップを図り、調理技術や衛生面などの日本料理を取り巻く環境を向上させていくことができます。認定料理人は、料理人としてより良い条件で働ける可能性が生まれ、認定料理人が在籍する料理店では、お客様からの信頼性が向上、認知度も上がるため、他店からの差別化を図ることができると期待されています。

また、大和学園 京都調理師専門学校の卒業生は、ガイドラインに定められた一定のレベルに達しているものとして、その卒業証明書・成績証明書を以って認定団体である大和学園 京都調理師専門学校に申請し、認定登録料のみで認定を受けることができます。認定された料理人には、それぞれのレベルに応じて認定証とバッジが授与されます。



海外における日本料理の調理技能の
認定ロゴマーク



海外における日本料理の調理技能の認定バッジ（イメージ）

ブロンズ



シルバー



ゴールド



【認定校の概要】

■団体名称 : 学校法人 大和学園 京都調理師専門学校
(所在地: 京都府京都市、校長: 仲田雅博)

設立 : 1976年4月1日

事業内容 : 調理師養成施設(専修学校)。

- 【設置学科】
- ・和食・日本料理上級科(2年制) : 職業実践専門課程
 - ・フランス料理上級科(2年制) : 職業実践専門課程
 - ・イタリア料理上級科(2年制) : 職業実践専門課程
 - ・調理師科(1年制)
 - ・調理師科夜間部(1.5年制)

一流の講師陣と最新の設備で、確かな技術とおもてなしの心を持つ「料理のプロ」を輩出。実習中心のカリキュラムやプロ仕様の設備が整う環境で、即戦力となる調理師を養成。また、2015年4月より、学生レストランをオープンしている。

海外からの留学生も在籍しており、京都で日本料理などを学んでいる。また今年から、農林水産省の日本料理海外普及人材育成事業により卒業生が、料亭で日本料理の調理業務に従事するなど活躍している。

【本件に関するお問合せ先】

学校法人 大和学園 京都調理師専門学校
TEL : 075-841-0191
FAX : 075-812-0979
E-Mail : tomoki.sakuoka@taiwa.ac.jp
担当 : 作岡