

京都調理師専門学校 No.35 京都製菓技術専門学校

No.9

発行所：学校法人大和学園京都調理専門学校・京都製菓技術専門学校 同窓会事務局
京都府中京区壬生町所ノ内35(2番通り千本丸) TEL(075) 821-0881
発行年月日：2007年04月00日 記録・発行人 中嶋 康・畠田 高之

京都調理師専門学校
同窓会創立

40TH



京都製菓技術専門学校
同窓会創立

10TH



同窓会合同記念パーティー開催決定!!

懐かしい仲間と恩師に会いたいこう♪

【日時】 2008年6月15日(日)
11時30分～14時00分(予定)

【会場】 ホテルグランヴィア京都
3F 源氏の間
(京都府京都市下京区烏丸通七条下ル
東塀小路町901番地 京都駅ビル内)

*詳細につきましては、「同窓会報(08年3月発刊予定)」にてお知らせいたします。

同窓生の皆さま、いかがお過ごしでしょうか? 会員の皆さまの深いご理解とご協力により、2008年に京都調理師専門学校同窓会は創立40周年、京都製菓技術専門学校同窓会は創立10周年を迎えます。このたび、これを記念いたしまして、同窓会員の皆さまや恩師との親睦を図りますとともに、楽しい時間過ごしていただきたく、来る2008年6月15日(日)に同窓会創立記念パーティーを開催する運びとなりました。

会員の皆さまにおかれましては、同級生はもちろんのこと、職場の先輩や後輩もお説きあわせの上、是非とも多数ご参加いただきますようお願い申し上げます。



學研究大和文庫
京都圖書専門学校

社会や産業界の
期待に応える
職業教育を目指して

近年の外食産業は消費者の二極化が一層顕著となり、価格帯の店舗や「ハイ・ロー」の中食市場の拡大の一因で高級個室付加価値の高い商品やサービスを求める消費者の本物志向も新しいライフスタイルに対応した高級店「ディナーレストラン」が数多く出現しております。価格が高くても、自分にとって価値のあるものを選択するという消費者の意識変化や嗜みの好み個性のある料理やサービス、店舗の雰囲気などが好まれる傾向が強まり、フレードサービスの貴重な多様化が進んでおります。また、産地包装や充電式輸入食品はじめB級グルメや鳥インフルエンザなど食の安全をめぐる問題の発生にこれかどとならない原産地表示などの安心な食材調達と情報開示がより一層求められております。

既其業界においてはマスコミやインターネットを通して消費者が入手する情報量が多くなった結果、大口に扱う商品が並んで陳くなり、多様化する消費者ニーズに対して発展性のアライアンスが求められる時代といわれています。また、味覚やドリンクだけではなく、ペアケージデザインや店舗の空間づくりなど視覚や耳立地場所シナジーのプロフィール等により消費者の付加価値追求を実現することが重要店の条件とされ、パティシエに求められる能力はかつてなく高まりをみせています。



学級法人 大和学院 学園長
京都栄養医療専門学校
キャリエールホテル旅行専門学校 校長

真の
ホスピタリティの
実践を目指して

タ風机寒く身にしの季節となりましたが、同窓会の合意賛成
議におかれましては、ますますご社便にてお活躍のこととお喜
び申し上げます。

秋も一段と涼しくなったこの頃、同窓会の準備がはじまりました。
「はいはいはい」健康」「いい加膳の」「」とお詫び申し上げます。
また「同窓会長はじめ役員の方々におかれましては同窓会運
営にご協力を賜り、誠にありがとうございました」とお詫び申し上げます。



学校法人 大和学園 名譽学部長
田中 田鶴子

同窓会報に寄せて

は、4月5日に京都コンサートホールにて入学式を挙行致しました。今年度は母校のスクールカラーや花道を踏むしながら、入学生同士、また教職員も入場をおこなわれますように「ミュニケーションを深めること」を目的に、昨年度までの卒業会員から各校単独の式典と記念コンサートとして開催されました。母校それぞれの独自性が随所に發揮されたとても豪華らしい式となり、数多くの「ホスピタリティ賞」をめぐらす「好人たち」を認定入れることができました。「ひよし」に学園が順調に発展し歴史を重ねてこられましたのも、ひとえに卒業生の方々の「活躍」と「支援」の賜物とやから感謝いたしております。

今後とも京都調理専門学校 京都製菓技術専門学校をはじめ大和学園を今更譲りたくないなどお知らせくださいませ。校舎に右江寺通りいただき近況などお知らせくださいませ。されば幸いです。



學研究大和文庫
京都圖書専門学校

社会や産業界の
期待に応える
職業教育を目指して

大学が社会や企業界の発展に貢献するための下記の調査研究等
異衛生師を育成するために単に園芸や農業の技術習得だけでは
なく、(一)商品開発力やコスト管理、衛生管理、(二)素材の専門
知識や実験等など幅広い知識やスキルとともにアプロードしての職業実
践とホスピタリティ精神を修得する職業教育を行っていくなければ
ならないと存じます。また優れた職業人の育成には現場の第一線で
活躍される卒業生の皆さんの方の「指導やご支援は不可欠であるか
と考えております。



学級法人 大和学院 学園長
京都栄養医療専門学校
キャリエールホテル旅行専門学校 校長

真の
ホスピタリティの
実践を目指して

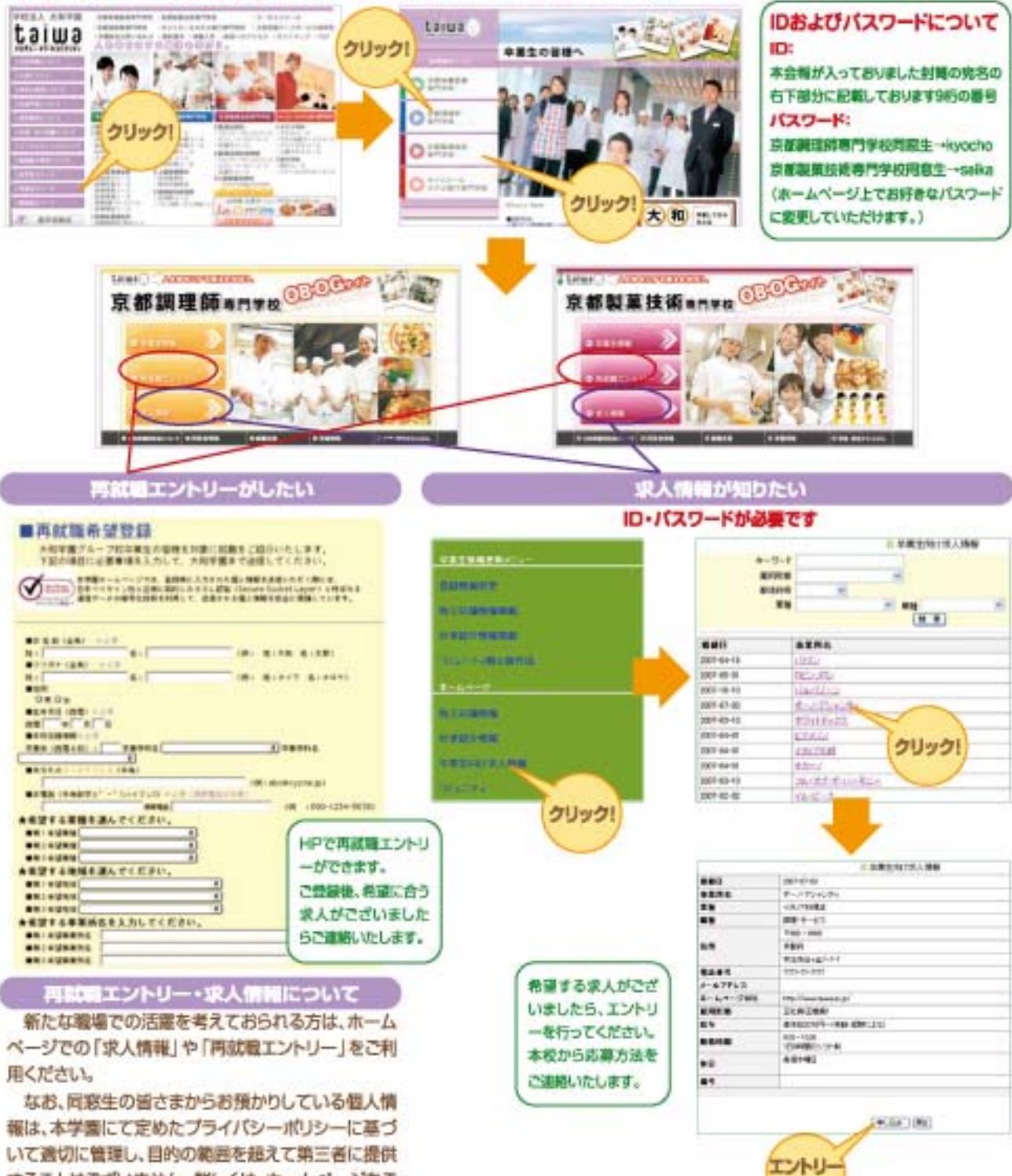
タ風机寒く身にしの季節となりましたが、同窓会の合意賛成
議におかれましては、ますますご社便にてお活躍のこととお喜
び申し上げます。

同窓会ホームページリニューアル

同窓会ホームページのコンテンツが更に充実し、同窓生同士での情報交換もできるようになりました。「再就職エントリー」や「求人情報」はもちろんのこと、同窓生の皆さまからの「こんな仕事やっています」や「大和コミュニティー」、「なつかしの先生からのコラム」等、皆さまの情報共有・情報交換の場としてご活用ください。

また、同窓会ホームページリニューアルに伴いまして、同窓生の皆様一人ひとりに**IDとパスワード**を発行いたします。ページによっては入力が必要となりますので、お手元に控えていただきまして保存をお願いいたします。

学園トップページからアクセス! <http://www.taiwa.ac.jp/>



同窓生紹介

1995年
京都調理師専門学校
調理師科卒



京都調理師専門学校 同窓生
井尻 宜孝さん

フレンチレストラン エピス オーナーシェフ
京都市上京区寺町今出川下る真如意堂前町105
TEL 075-222-2220
<http://www.kyoto-epice.jp>

井尻さんは、調理師科を卒業後、京都市内のフランス料理店においてキャリアを重ね、料理長のご経験をされた後、独立されて2007年8月に「フレンチレストラン エピス」を開業されました。当店のこだわりは、「生きた野菜」を使用し、野菜が主役になるような料理をお客様に提供すること。「生きた野菜」とは、朝採れたての野菜であったり、生産者の顔がわかる野菜であり、自らが納得できる野菜のことだそうです。料理はコースのみで、一皿の量を少なくし皿数を増やして提供するスタイルが、お客様からは大変好評のようです。また、お店は京町家を生かした造りになってしまい、実は築100年以上の民家を改装され、耐震強度計算もされるなど、地震にも強い建物だそうです。ご実家が木彫りの彫刻をなしているため、店内に彫刻や彫刻があり、職人の技が所々に見られるしつらえになっています。そんな井尻さんの夢は、常に満席でお客様の笑顔や会話が絶えないお店にすること。その思いから、お客様に満足してもらえる料理やサービスを常に考えながら仕事をされ、それが仕事のやりがいにもつながっているそうです。

調理業界で働く同窓生へは「お互い頑張っていきましょう!」とのメッセージをいただきました。

2003年
京都製菓技術専門学校
製菓技術科卒



レストラン クレセント 新宿
京都市中京区三条高倉角53番地 Due Mixビル B1F
TEL 075-213-0201
<http://www.crescent-eclipse.com>

京都製菓技術専門学校 同窓生
笹尾 さな枝さん

笹尾さんは、製菓技術科を卒業後、ホテルで約2年間勤務されました。その後、現在勤務されているクレセントにて、2005年5月のオープン以来、レストランバティシェとしてご活躍されています。また、在職中にFFCC(フランス料理文化センター)の「フランス留学コース」を利用し、約3ヶ月間、パリのフェラントリ校でパン作りの基礎を学ばれ、フランス国内のレストランや製パン店で経験を積みました。そのため、お店で出すパンは、もちろん笹尾さんの手作りです。また、コース料理やワゴンのデザートも、シェフと相談しながら考案され、お客様の「美味しい」という言葉が喜ばれている表情を思い浮かべながら作っています。そして、店内がオープンキッチンということもあり、お客様の反応を見ながら接客やサービスができるとともに、やりがいを感じています。その反面、パンやデザートの仕込みをしながらの営業や、お店の経理や業者対応に苦労しているところですが、明るく話してください笹尾さんからは、その苦労も仕事のやりがいの一つとして受けとめておられる様子が窺えました。

製菓業界で働く同窓生へは「いつまでも、今の仕事を好きで続けていてほしい」とのメッセージをいただきました。

母校では、同窓生の皆さまに再就職支援をするために、人材登録制度を設けています。これは、転職などをお考えの方に「自身の履歴やこれまでの勤務についての希望等を登録していただき、その条件に見合った求人があれば紹介する」というものです。同窓生の皆さまの中で、人材登録を希望の方がおられましたら、同窓のハガキの人材登録欄に必要事項を記入の上、返送ください。人材登録には2つの方法があります。

【人材登録方法】

- ① 同窓会報に同封のハガキに必要事項を記入のうえ、同窓会事務局宛に返送する。



- ② 大和学園ホームページトップ画面から「卒業生ページ」→「京都調理師専門学校、京都製菓技術専門学校O-B-O-Gサイト」→「再就職センター」→「登録完了」(この同窓会報3ページをご参照ください)



また、就職支援室(アネックス)へもお立ち寄りください。同窓生の方ならどなたでもご利用いただけます。

TEL 075-821-0681 (就職部直通)
京都調理師専門学校より西へ 50m
京都調理師専門学校・京都製菓技術専門学校
就職支援室(アネックス)

● 人材登録制度(再就職支援)の内容

母校の近況紹介

●久保田 和行先生 2008年世界料理オリンピック 日本代表ナショナルチームのメンバーに!! IKA2008 Germany International Culinary Olympics



2008年にドイツ・エアフルトで開催される「第22回世界料理オリンピック」の日本代表ナショナルチームのメンバーに本校西洋料理講師の久保田和行先生が選出されました。

この大会は世界司厨士協会加盟国(72ヵ国)により4年に1度行われる、100年の歴史を有する料理競技大会の最高峰です。世界各国より、腕勢1500名の一級の料理人が参加し、料理の技術と知識を競う大会です。

今回、日本代表ナショナルチームのメンバーが選出されるとあたっては、各選考が実施されました。8月に行なわれた最終審査では、fete(祝日の料理)のコース料理よりオードブル、メイン、デザートの3品を3時間30分で仕上げるコンクールが実施され、料理オリンピック同様の基準で審査されました。

日本代表ナショナルチームのメンバーとなつた久保田先生からは、「日本代表としての誇りとプライドをもって精一杯頑張って参ります。皆様に支えられ今まで育てて頂きました。このご恩を、最高の結果で少しでもお返ししたいと心より思っております。どうぞ、今後ともご支援の程、よろしくお願い致します。」というコメントをいただきました。



[日本代表メンバー]

- ・社)全日本司厨士協会 京都市本部 会員
第22回世界料理オリンピック実行委員長
西村 岳氏 (京都プラザインホテル 異業取扱料理解説)
- ・日本代表コーチ 史田 和彦 氏 (大和学園 西洋料理主任教諭)
- ・キャプテン 清本 寿博 氏 (京都プラザインホテル ヴィ・ザ・ヴィ料理長)
- ・メンバ - 三浦 健史 氏 (大津アーバンホテル ポーセジュール料理長)
村上 貴氏 (ホテルグランヴィア京都 製菓料理長)
南 康成 氏 (ホテルニューオウミ 洋食調理長)
久保田 和行 氏 (京都調理専門学校 西洋料理講師)
伊藤 道郎 氏 (レジデンス・ヴェール 料理長)



●食育のための親子料理教室開催

2008年10月25日(土)、京都調理専門学校にて地元京都の食材を使っての「食育のための親子料理教室」が開催されました。

高橋氏(本校上級調理師科4期卒業生)が担当されました。

技術暮は、「JRホテルグループ各社の料理長り名が行い、厳正な審査の結果、ホテルグランヴィア京都勤務の村井一、高橋氏(本校上級調理師科4期卒業生)が担当されました。

作品テーマは「サー・モン」と指定された「副材料」を使ったオリジナル調理料理で、北海道から九州に至るまでの全国のJRホテルグループ各社代表の約60名で競技されました。本校からは試食審査員を、奥田茂一先生と坂本三郎先生が担当されました。

●JRホテルグループ料理コンテスト開催

2008年8月26日(木)、京都調理専門学校にて「JRホテルグループ料理コンテスト」が開催されました。この料理コンテストは「JRホテルグループのクッキングスタッフの技術向上ならびにグルーブ一体感の醸成を目的として開催されるもので、昨年でも同日を迎えるました。

作品テーマは「サー・モン」と指定された「副材料」を使ったオリジナル調理料理で、北海道から九州に至るまでの全国のJRホテルグループ各社代表の約60名で競技されました。本校からは試食審査員を、奥田茂一先生と坂本三郎先生が担当されました。

●長谷川 光雄さん 京都府優秀技能者表彰「現代の名工」を受賞

昨年度、本校の卒業生で

長谷川さんは、本校で古川謙講師を務めた後、1998年に「万葉はせがわ」(京都市中京区三条通御馬場西入)を独立開業されました。「万葉はせがわ」では、江戸前寿司を越えるおばんざいを



技術者表彰「現代の名工」を受賞されました。この宮は、京都府内の伝統産業を除く、京都府内の名産業分野で20年以上の経験がある45歳以下の優れた技能を持つ方に授与されるもので、大変名誉ある賞です。本校卒業生からは4人目の受賞です。

長谷川さんは、本校で古川謙講師を務めた後、1998年に「万葉はせがわ」(京都市中京区三条通御馬場西入)を独立開業されました。「万葉はせがわ」では、江戸前寿司を越えるおばんざいをバイキング形式で食べることがで、店内は常に多くの人でにぎわっています。店主としての顔を持つ長谷川さんの今後益々のご活躍を心より期待しています。



- 【献立内容】
 - ・鯛のホイル包み焼き
 - ・京地鶏と野菜のシチュー風
 - ・京豆腐とベーコンのゴマソースサラダ
 - ・焼りんごのシロップ漬け



●京都調理師専門学校 学外研修実施

京都調理師専門学校では、昨年度から、4分野の学外体験実習を計画し、学生に食に関する内容を学ぶ機会を設けています。

第1回目の「農業体験」では、京都・大眞の農園で、さまざまなハーブの苗つけを行ったり、野菜生産農家を訪問し、作物を作る過程や、手の苦労などについて伺うほか、野菜作りの現場を見学しました。また、養鶏場において、鶏の屠殺から下処理・調理・試食までを体験しました。

第2回目の「セイ子の製造工程」では、京都府外市の工場を訪ね、鉄と鋼が高熱のコークスの中で溶かされる炉子や、真っ赤な鉄が職人の手によってセイ子に形作られていく様子を見学しました。また、寿司の資料館において、寿司と鉄の關係について学習するほか、刃物製造会社の方からは、食文化とセイ子の関わりについて学びました。

また、第3回目は「和食器の知識向上と陶器体験」、第4回目は「加工食品の製造工程を学ぶ(ソーセージ等の製造体験)」を実施し、いずれも実りある学外体験学習となりました。



●京都製菓技術専門学校 学外研修実施

2006年11月8日(水)~15日(水)、京都製菓

技術専門学校では、学外授業として「明治乳業株式会社京都工場の見学およびホテルでのデザート喫食会」を実施しました。

明治乳業株式会社京都工場では、安全で安心な製品の製造のためにHACCP(ハサップ)というシステムを取り入れた工場内を見学し、HACCPに基づく食品衛生について学びました。

工場見学終了後は、京都市内のホテルにおいて「デザート喫食会」を実施しました。ここでは、デザートやサンンドイッチを販売するだけでなく、シェフや本校卒業生から製菓界に聞れるお話を聞かせていただきました。また、ホテルのスタッフが製作されたディスプレイ(ウエディングケーキ・工夫作品)も鑑賞しました。

学外授業で学生たちは「食の安全」を守る努力と「おもてなしの心」をそれぞれに学びとり、これらの体験は卒業後の自分たちの姿をイメージできるものとなりました。

●テーマは「彩り」第33回サマーセミナー開催

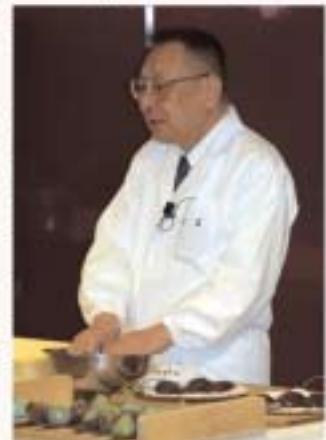


2006年7月27日(木)・28日(金)の2日間にわたり、伝統ある母校の夏のイベント「第33回サマーセミナー」が盛大に開催されました。

今回は「彩り」をテーマとし、真子の草では旬のフルーツにスポットをあて、フルーツの使い方について講習しました。また、京都の老舗和菓子店「末富」のご主人・山口富蔵氏をお迎えし、京菓子の彩りについて講習していただきました。

また料理の草では「地産地消」をテーマに京野菜・なにわ野菜・加賀野菜など地場野菜にスポットをあて、日本・西洋料理コラボレーションによる野菜の使い方についての講習のほか、京都の割烹料理店「祇園さゝ木」のご主人・佐々木浩氏より京料理に対するこだわりを披露していただきました。

また、「祇園さゝ木」への名店探訪会(食べ歩き)では、夏の通りすぐりの逸品を堪能し、参加者の方々に大変満足していただきました。



●美味しく学ぶ、菓子店食べ歩き研修会実施

京都製菓技術専門学校では学外授業の一つとして「菓子店食べ歩き研修会」を行っています。昨年度の食べ歩き研修会は、事前に行ってみたいお店のアンケートを実施。今回はその結果をもとに実施しました。

この研修会では洋菓子店・和菓子店の現状や雰囲気を知るとともに、京阪神の事業所の店構えや内装、厨房設備、商品の味やデザイン、接客サービスの仕方などを学びます。学生たちは、実際に販売されているお菓子を喫食し、シェフやご主人から仕事内容やホスピタリティ精神を学びます。また、研修会では、お菓子の奥深さに触れ、製菓衛生師としてどのように勉強し、仕事に取り組んでいくのかを考える良い機会になっています。



2006年度研修会実施事業所
【洋菓子店】
・オーブルニエ・ドール(京都)
・ガーデン・ド・ボワ(奈良市)
・パティシエ OONICHI(大阪市)
・五感(大阪市)

【和菓子店】
・甘香堂本舗(京都)
・俵屋古富(京都)

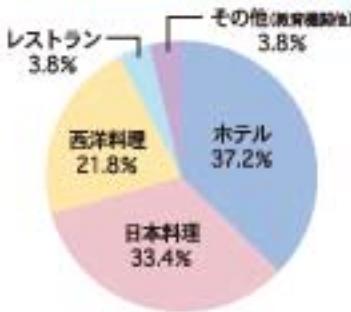
【ホテル】
・ハイアットリージェンシー京都(京都)



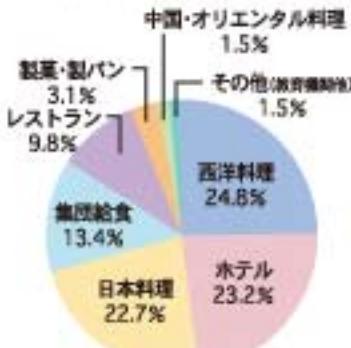
2006年度就職支援結果報告

早期から就職支援に取り組んだ結果、非常に高い就職率を残すことができました。学科別・分野別の就職状況は、グラフの通りです。

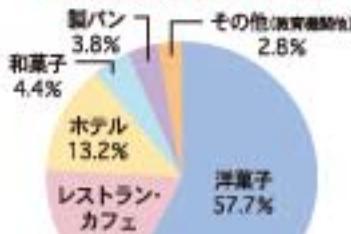
**京都調理師専門学校
上級調理師科 就職率:100%**



**京都調理師専門学校
調理師科 就職率:98.5%**



**京都製菓技術専門学校
製菓技術科 就職率:98.4%**



2006年度資格・検定試験結果報告

☆レストランサービス技能検定3級 合格率:90.9%

☆ふぐ処理師免許(京都府) 合格率:88.4% (京都府平均50.7%)

☆製菓衛生師免許国家試験 合格率:84.1%

●第22回調理師養成施設調理技術コンクール「グルメピック」で本校学生4名が入賞

2007年2月20日(火)・21日(水)の2日にわたり、東京において第22回調理師養成施設調理技術コンクール「グルメピック2007」が開催されました。このコンクールは全国の調理師養成施設に在学している学生を対象に調理技術の向上発展を目的に行われる大会です。

本大会では、一次審査に合格した211名(日本料理部門90名、西洋料理部門89名、中国料理部門32名)の学生がそれぞれの調理技術を披露しました。

第1日目には日本料理部門・西洋料理部門・中国料理部門の全ての参加者による規定課題と、学生自らが考案したメニューを作る自由課題の仕込みが行われました。

第2日目には自由課題の仕上げと、盛り付け作業を行い、その後、作品展示と規定課題・自由課題の審査をもとに入賞者が決定され、審査発表が行われました。

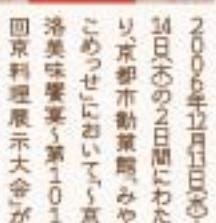
本校からは、日本料理部門2名、西洋料理部門1名、中国料理部門1名の計4名が見事入賞を果たしました。

コンクール参加という今回の貴重な経験を、卒業後の日々の道で活かしてくれることでしょう。



【日本料理部門】	規定期間優秀賞 協賛会社賞(林貢商事)	市之瀬友哉
【西洋料理部門】	市之瀬友哉	島居奈美
【中国料理部門】	吉川正裕	社団法人日本ソムリエ協会賞

●第101回京料理展示大会に参加



2006年12月15日㈫、16日㈬の2日間にわたり、京都市勧業館(みやこめいぎょかん)において、「第101回京料理展示大会」が開催されました。この展示大会では、各京都料理組合加盟店による料理の展示がなされ、ほかにも京料理教室や生懸流式包丁の実演、舞妓による舞の披露などが行われる大イベントです。

大和学園のイベントブースでは、京料理やフレンチ、洋菓子などの「モモハスティッシュ」(実演)が行われました。京都調理師専門学校からは、西村由三先生が「京野菜で作るお正月料理」をテーマに実演を行い、多くの来場者を魅了しました。本校は、今後もこの展示大会に積極的に参画し、京料理や京菓子世界の発展に貢献していく予定です。

●第39回味舞祭グルメフェスタ2007

2007年3月30日㈯京都調理師専門学校

京都製菓技術専門学校において卒業記念作品展「第39回味舞祭グルメフェスタ2007」を開催いたしました。味舞祭は、学生たちが自分で考えた料理・菓子を作品として作成・展示し、今までに学んだ技術を発揮する学生生活最大のイベントです。

テーマ「君に見せたい魔法がある!」をもとに、日本料理・西洋料理・中国料理部門、1~18点、洋菓子・和菓子・製パン部門5点の作品が展示され、来場者も約4,300名を数え、大盛況のうちに終えることができました。



大和学園
キャリア
採用募集

大和学園では、下記の教職員を募集しております。詳しい仕事内容や条件については、学園ホームページをご覧いただくなか、メール・お電話でお問い合わせください)、ご応募お待ちしております。

*ご応募の際には、応募条件等を事前にご確認ください。また、お知り合いの方で応募条件に該当され、当該職種にご興味のある方がおられましたら、ご紹介いただければ幸いです。

*採用枠充足次第、ご応募を縮め切らせていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。

- 募集職種 ①製菓実習調理(常勤/若干名/45歳くらいまで)
②食材バイヤー(常勤/1名/35歳くらいまで)

●取扱方法　まずは電話連絡の上、

1.履歴書(希望職種明記・写真貼付) 2.職務経験書を
法人事務局 計器・人材開発グループ宛てにご送付ください。

●お問い合わせ・書類提出先

学校法人 大和学園 法人事務局 総務・人材開発グループ 多田・木原
〒604-8006 京都市中京区河原町三条上ル TEL 075-241-0891
E-mail: salvo@taiwa.ac.jp URL: <http://www.taiwa.ac.jp/>

採用予定職種および採用人数	製菓実習講師（常勤／若干名）	食材バイヤー（常勤／1名）
勤務地	京都製菓技術専門学校	京都調理師専門学校
応募条件	高校卒以上かつ製菓衛生検査員専門学校卒業者 製菓衛生検査員免許登録後、其菓子店・製菓工房・和菓子店・ホテルの製菓・製パン部門蔵での実務経験7年以上 45歳くらいまで　※経験年数は問いません。	専門学校・短大卒以上 食材専攻いYの経験または食材仕入業務経験3年以上 26歳くらいまで
勤務開始日	応募書類到着しだい面接開始。決定後即日から勤務可。（応相談）	
勤務時間	交替制　①8:30～17:00　②13:00～21:30	8:30～17:00（週3日程度8:30～勤務あり。特別手当支給）
給与	本学園の給与規程による。（経験・能力考慮）。賞与：年2回、各種手当有	
休日休暇	週休2日制（日曜日、他の曜日は交替制）、祝日、夏季・冬季休暇あり	※年間休日112日



今回の改革を今後の教育の質化と学生サービスの充実につなげ、教育効果と学生満足度のさらなる向上に努めていきます。

この度、京都調理師専門学校・京都製菓専門学校の東洋室や教室をリニューアルいたしました。まず、京都調理師専門学校の3階にある実習室の1つを全面改修しました。「キッチンラボ」の通称どおり、二丁目調理室等の開発拠点ともいふべき実習室に生まれ変わりました。また、2階の体育室を、ガフエの授業や製菓の取扱実習にも使える仕様に全面改修しました。

学・校・便・り

●クラブ・ドランシユ原書室



●同様会事務局からのお願ひ

京都調理師専門学校・京都製菓技術専門学校の合計生徒数は約21,000名ほります。

● 線上銀行

卒業生の皆さま方が、ご活躍されていることに大変喜びを感じております。母校は、カフェ演習室の新設や講義室のリニューアルなど、着実に発展を遂げております。

2007年度は、京都調理専門学校で383名、京都製菓技術専門学校で240名の新学生を新たに迎え、開設会員の数が年々増加いたしました。

2008年度は、京都調理師専門学校同窓会創立40周年、京都製菓技術専門学校同窓会創立10周年を迎めます。今後もさらなる当会の発展を目指していきたいと考えております。つきましては、同時にハガキに、現在の就労状況をはじめ、皆さまの近況をご報告いただき、ご返送くださいますようお願い申し上げます。会員の皆さまの力で、同窓会の和(輪)を広げ、今後も盛り上げていきましょう。

●日本調理師会からのご案内

本会は調理師の資質の向上、技術の研鑽を目的として設立された全国組織です。京都府支部は、厚生労働省から委託され、調理技術指導員の育成、調理師健康教育など、調理師会の実務や、全員の方々への調理技術審査、調理技術検定試験に関する窓口、料理研究修習会の受講料金の支拂いなど、各種の情報を探り合しておられます。また、令員に対しても料理研究修習会の受講費用を援助するなど、調理師の方々の生涯学習に対する支援を行っています。調理技術検定をお持ちの方などとならでも入会できます。是非、ご入会いただき、調理師交流の場としてご活用ください。