

社会人相談会

現役を卒業された・卒業される予定の方、主婦の方、大学生・短大生も大歓迎です！

2/12 (祝月)・17 (土)・23 (祝金)・3/23 (土)・3/27 (水)

10:30~11:30

華調理製菓専門学校 「調理師・パティシエ」を目指しませんか？

■「調理師」は、「食」のスペシャリストです！

「調理師」はホテルや専門店、結婚式場での料理の提供はもちろんのこと、学校や保育園、病院、介護施設、企業や大学の食堂など様々な職場で、食事を必要とする方々に対する調理も行います。「調理師」が活躍するホテルや専門店でも料理のジャンルはさまざまで、とても幅広く夢のある職業です。

■「調理師」は国家資格です！

「調理師」と名乗るためには国家資格調理師免許が必要です。調理師免許を所持していない方が、調理師と称すると罰金 30 万円以下の刑に処されます。調理師免許がなくとも、働くこともできますが、国家資格の調理師免許を取得していると、就職先の幅が広がり、就職・転職活動時にも有利です。高級ホテルや料亭、病院などでは「要資格所有者」という雇用条件となっているところがほとんどです。また、調理師免許があれば、自分のお店を出す際に必要な「食品衛生責任者」の資格も申請のみで取得できます。さらに海外で料理人として働くために必要な就労ビザを取得する際に日本の調理師免許が役立つことがあるようです。



【社会人等の方が利用できる各種減免制度】

経済的な負担が少なく学ぶことが可能です！

●教育訓練給付制度

(条件あり。詳細はお問い合わせください)

調理ベーシック科 (1 年制) 最大 56 万円給付

パティシエテクニカル科 (2 年制) 最大 112 万円給付

●華独自のキャリア支援制度 5 万円減免

●オープンキャンパス参加特典 入学選考料 2 万円免除

華学園栄養専門学校 「栄養士・管理栄養士」を目指しませんか？

■「栄養士・管理栄養士」は、健康と食のスペシャリスト

栄養士はおもに健康な人々に対し、健康維持・増進のため、安全でおいしい給食の提供をします。管理栄養士は栄養士業務の加え、食生活に特別な配慮が必要な傷病者や高齢者に対しより専門的な知識を持って、栄養管理や栄養教育を行います。

■「栄養士・管理栄養士」は国家資格です！

華学園栄養専門学校は、全国で 7 校しかない栄養士科 (2 年制) と管理栄養士科 (4 年制) の両方の学科をもつ専門学校です。就職率は 100%！不況にも強い業界で、資格や技術を身につけましょう。病院や保育所など給食を提供する施設を中心に、栄養士・管理栄養士はさまざまな場所で活躍しています。また人々の健康意識が向上していることから、今後も栄養士・管理栄養士のニーズは高まると考えられます。栄養士科を卒業後、管理栄養士科に編入や姉妹校の調理製菓校に入学し調理師や製菓衛生師のダブルライセンスも目指せます。また様々な経済的なサポート制度がある、今が学びなおしのチャンスです！



【社会人等の方が利用できる各種減免制度】

経済的な負担が少なく学ぶことが可能です！

●教育訓練給付制度

(条件あり。詳細はお問い合わせください)

栄養士科 (2 年制) 最大 112 万円給付

管理栄養士科 (4 年制) 最大 224 万円給付

●華独自のキャリア支援制度 5 万円減免

●オープンキャンパス参加特典 入学選考料 2 万円免除

学校法人 華学園 華調理製菓専門学校 / 華学園栄養専門学校

〒110-8662 東京都台東区根岸 1-1-12

【ACCESS】JR 山手線・京浜東北線 鶯谷駅 (上野駅となり) 南口徒歩 1 分 / 東京メトロ日比谷線 入谷駅①②番出口徒歩 5 分

【TEL】03-3875-1111 【FREE NUMBER】0120-37-8715 (入学相談室 担当: 小泉・小山)

【MAIL】info@hana-chouri.ac.jp

【WEB】(調理製菓) <https://www.hana-chouri.ac.jp> (栄養校) <https://www.hana-eiyuu.ac.jp>

お申し込みは、下記の公式の
WEB サイトまたは TEL にてどうぞ！



華調理製菓専門学校



華学園栄養専門学校