

悠久山栄養調理専門学校

Yukyuzan Nutrition and Cooking College

学部・学科 栄養士科／調理専攻科／調理師科

「食」を通じて、沢山の人の笑顔にしたい。

Student Profile

調理専攻科 2年

吉原 野々花 さん

Yoshikara Nonoka

(見附高校出身)

Q. この学校を選んだ理由やきっかけは何ですか？

オープンキャンパスに参加してみて、学校の雰囲気が良く、先生と学生の距離が近く、学びやすい環境だと思いました。

Q. 何を専攻し、どんな事を学んでいますか？

悠久山では1年次に和食、洋食、中華、製菓と全ての分野を勉強します。どの分野も基本を大切に食材の切り方、道具の扱い方を徹底的に学びます。2年次は「高度調理コース」を選択しようと思っています。より専門的な料理を学び、腕を磨きたいと思っています。

Q. キャンパスライフは？

座学や実習を通して、調理の基礎から高度な技術を学ぶことができ、日々の生活の中で仲間と刺激し合いながら向上しています。

Q. 将来の夢・将来像

「食」を通じて、沢山の人の笑顔にし、元気づけられる調理師になりたいです。また地元野菜などを使ったメニュー開発などにも興味があります。

●高校生へのメッセージ

料理の経験がない人でも、基礎から先生が寄り添って教えてくれます。2年間の学校生活を通して、たくさんの知識や技術を身につけることができるので、やりがいを感じられると思います。ぜひ、オープンキャンパスに参加してみてください。



2年制
栄養士科

食で健康を守る
調理のできる栄養士になる。

どんな料理でも作れる
調理師になる。

1年制
調理師科

食のよこごいを伝える
調理師になる。

2年制
調理専攻科

OPEN CAMPUS 2021

10:00~13:30(受付9:30~)
※9:50までにはお越しください

⚠️ AO入試出願者は必ずご参加ください
新型コロナウイルス感染状況次第で、中止や一部体験、授業内容等が変更になる場合がございます。

EVENT SCHEDULE

2021	4.17	5.22	6.19
	7.10	8.4	9.18
	10.16	11.13	12.11
2022	1.15	2.11	3.5
			26

2022
2.19
悠和祭

Webから申し込もう!

SNSで情報発信中!

上のQRを読み込んで表示された申込みフォームに必要事項を記入してください。

悠久山 調理

TEL.0258-32-7696 休校日以外の
毎日受け付け
受付時間 9:00-17:00 しております。