

調理のスペシャリストを目指すなら

活躍する卒業生の仕事を訪問! シリーズ4

企画 / 山崎学園校友会・山崎学園

ごあいさつ

山崎学園は、人々の生活に直結する教育分野の創設等、総合的な学園に成長し、社会の第一線で活躍する人材を輩出して参りました。私も学校を卒業し40年が過ぎましたが、同じ教室で学んだ友が全国で活躍しているニュースを知るととてもうれしく思います。これからも良き指導者のもと、この山崎学園からたくさんの優秀な調理師が巣立ち、地域社会に貢献していくことを期待しています。

校友会 副会長(株式会社 ホソイ食品 専務取締役) 細井 みや子



前橋市 (株)料亭金光で働く

加部 錬さん(調理高度テクニカル学科・2年制 H20年度卒)



料亭金光に入社して3年目に入りました。少しずつ責任ある仕事を任せてもらえるようになり、とてもやりがいを感じています。学校生活で先生方から学んだ「調理の基礎」や「プロとしての心構え」、実習授業における仲間との「チームワーク」が今の仕事の土台となっています。これからも、より多くのお客様に幸せなひとときを提供できるよう、向上心を持って頑張ろうと思います。

高崎市 (株)テイクアンドギヴ・ニーズアーセンティア迎賓館で働く

富澤 弥生さん(調理高度テクニカル学科・2年制 H20年度卒)
(旧姓 高橋)



私はアーセンティア迎賓館高崎で働き始め3年目になりました。本格的なフレンチを基礎から学び厳しいながらも充実した日々を送っています。在学中は、授業や放課後の練習などを通して友人との絆も深まり今でも心の支えになっています。これからも素敵な結婚式を料理で演出していきます。

高崎市 (有)弥助鮨で働く

関 祐介さん(調理高度テクニカル学科・2年制 H21年度卒)



学校で和・洋・中を2年間学び、その中でも日本料理、特に寿司に魅力を感じ今の職場に就職しました。職場は学校の厳しさとは比べものならず、お客様に料理を提供することで毎日が真剣勝負です。先輩の指導のもと腕を磨き、いずれはカウンターに立ち、お客様に自分が握った寿司を提供できるよう 一生懸命頑張りたいと思います。

オープンキャンパス日程

東日本調理師専門学校	7/26(火)・8/4(木)・8/18(木)
群馬調理師専門学校	
東日本製菓技術専門学校	8/5(金)・8/24(水)・9/3(土)
東日本栄養医薬専門学校	
東日本デザイン&コンピュータ専門学校	8/5(金)・8/12(金)・8/24(水)
東日本ホテルトラベル専門学校	



学校法人
山崎学園

東日本調理師専門学校

TEL.027-346-0389

高崎市矢中町23-10 <http://www.c-p.ac.jp/tocho/>

●調理高度テクニカル学科(2年制) ●調理師学科(1年制)

●調理師学科(1年6ヵ月制・夜間)

山崎学園グループ

群馬調理師専門学校 東日本デザイン&コンピュータ専門学校
東日本製菓技術専門学校 東日本ホテルトラベル専門学校
東日本栄養医薬専門学校 ☎0120-031-038