

学費は高くないの？

高等学校等就学支援金(返済不要)

家庭の教育費負担を軽減するための国による授業料支援の制度です。本校はその対象校です。



※家庭の収入に応じて、支給額は異なります。

保護者の方にも見てもらってね!

あなたの夢の実現をサポートします!

両制度の併用で本校の校納金が大幅に減額されます。

本校独自の特待生制度(返済不要)

本校独自の「調理やパティシエの世界での将来の夢の実現」を応援する制度です。



それぞれ応募資格があります。募集要項をご参照ください。資料請求いただけるとお送りします。

両制度を併用(S級)
最大**671,000円減額**

具体的な金額は?

年間校納金(合計)725,000円

650,000円(河原高等専修学校)
内 訳
【授業料400,000円】
【実習費100,000円】
【施設設備費100,000円】
【補助活動費50,000円】
教科書代や行事費用含む

+
75,000円(未来高校)

両制度適用後の年間校納金合計

年収目安*1 (保護者の合計)	590万円未満*1	910万円~590万円程度	年収910万円以上
就学支援金支給額	396,000円	118,800円	0円
特待生制度なしの場合	329,000円	606,200円	725,000円
B級【50,000円支給】	9名 279,000円	556,200円	675,000円
A級【150,000円支給】	7名 179,000円	456,200円	575,000円
S級【275,000円支給】	5名 54,000円	331,200円	450,000円

年収が約590万円未満世帯*1で、S級適用の場合、年間の校納金はわずか**54,000円**になります。*1文科省リーフレットを参照ください。

河原高等専修学校と未来高等学校のダブルスクールなのに年間の校納金がわずか**54,000円!!**

※詳しくは募集要項をご参照ください。※特待生に応募するには、オープンキャンパスに規定回数以上参加する必要があります。

オープンキャンパス 予約制・無料

(ホームページか電話でご予約ください)

まずはレシピを説明してくれます



和・洋・中・製菓のプロがやさしく教えてくれるよ

オープンキャンパスに参加して特待生にチャレンジしよう!



保護者の方も一緒にいざ試食プロの味はずこい!

お願い 当日は、マスク、エプロン、タオル、三角巾をご持参ください。またマスクは同行の方も含めて全員ご持参ください。

★オープンキャンパス予定は新型コロナウイルス感染状況等により変更する場合があります。最新情報はホームページをご参照ください。

6月~8月のオープンキャンパス日程(予定)

7/27~30 4日間連続特別集中オープンキャンパス

- 6月26日(土) <西洋料理>
- 7月10日(土) <日本料理>
- 7月27日(火) <洋菓子>
- 7月28日(水) <西洋料理>
- 7月29日(木) <日本料理>
- 7月30日(金) <中国料理>
- 8月21日(土) <西洋料理>

(新型コロナウイルス感染症についてのお問い合わせ)

- 来校前に検温とマスク着用をお願いします。
- 体調が悪い場合は無理をせずに、日程の変更をお願いします。変更の際はご連絡ください。
- 3密を避けるため、同行の方は1人以下でお願いします。

講師の先生とメニューはホームページに掲載しております。9月以降の予定および講師紹介はHPをご覧ください。

毎回
10:00開始
13:00終了



あこがれの

調理・パティシエの夢への確かな近道!

製菓衛生師資格

(国家試験受験資格)

も取得できるよ!

3年間でこんなに資格が取れるよ!

- 1 調理師免許
※国家試験免除
- 2 製菓衛生師資格
(国家試験受験資格)
- 3 ふぐ取扱免許
※免許取得希望者に受験指導
- 4 食育インストラクター
※資格取得希望者に受験指導
- 5 技術考査
※専門調理師学科試験免除
- 6 高等学校も同時卒業
※未来高等学校とのダブルスクール

中学校卒業で入学できる新しい専門学校

河原高等専修学校

専修学校 高等課程
調理師養成学科

学校紹介リーフレット



こんな特長があるよ!

- 有名プロがていねいに指導
- 将来が広がる就職先を紹介
- 大幅な学費支援制度
- 少人数制のマンツーマン指導

みごと製菓衛生師資格取得 (パティシエ)



おめでとう!!



西尾 正先生 (赤坂四川飯店 松山店 総料理長)
黄綬褒章受章おめでとうございます。



本校講師の西尾正先生がこの度栄えある黄綬褒章を受章されました。黄綬褒章は農業、商業、工業等の業務に精励し、他の人の模範となる優れた人に授与される褒章です。技術のみならず、周りから慕われ尊敬される人柄、後身の指導に尽力されている点も高く評価されています。

超一流の先生方が分かりやすく教えてくれます!

本校講師の先生方のお店が2018 ミシュランガイドに紹介されました!



オープンキャンパスでお待ちしています。

先生方の推薦で有名店への就職もできるよ!

西尾先生の芸術品中国前菜



本校の卒業生の河口さんによる実習指導

調理は楽しい!

こんなケーキもつくれるよ!



このカツオでかいよ!!



近藤先生マイスター認定!!



基礎から応用レベルまででいねいに教えてくれるよ!



実習のあとの食事は最高!!

本校の卒業生の山下さんが実習助手として指導してくれます。

どんなところに就職するの?

京懐石 美濃吉
佐竹洋治ご主人から小嶋君に期待すること
 小嶋君には、まず「良し悪しの判断が出来る料理人になって欲しい」と思います。また、「将来を見据えて、自分は何をしたいのか」という考え方をもち、精神的に強い人間力を磨いて欲しい」と期待しています。小嶋君は素直で、周りから慕われるところがあります。先輩方とよくコミュニケーションを取って、楽しく仕事をしてほしいです。常に何事にも興味を持ち、海外体験などにも積極的にチャレンジして欲しいです。期待しています。



小嶋 竜矢さん (松山市立北中学校出身)



中国料理 赤坂四川飯店 松山店
中国料理の鉄人と評される陳建一オーナーが経営する赤坂四川飯店 松山店に見事就職!
 私は、入学時からの夢だった中国料理の道に進めることが決まりました。父が中国料理の店で働いていたため、幼い時からあこがれていました。そして講師の西尾先生の素晴らしい技を授業中に教えていただく中で、四川飯店で働きたいと思うようになりました。赤坂四川飯店には、本場の中国四川省での研修もできます。しっかりと働いて技術力を高めていきたいと思っています。



岩崎 巧さん (松山市立小野中学校出身)

これまでの実績 (将来が広がる就職先を紹介します)

<p>県内 ホテル・旅館・レストラン</p> <ul style="list-style-type: none"> 道後館 道後温泉 大和屋本店 勤労会館ビューフル松山 京料理きよみず(日本料理) 松山はまさく(日本料理) トラットリア・ヴィオラ(イタリア料理) 赤坂四川飯店松山店(中華の鉄人 陳建一オーナー) 道後温泉 ふなや ホテル椿館 今治国際ホテル 	<p>県内 洋菓子 パーカリー 結婚式場</p> <ul style="list-style-type: none"> ラ・ブランシュ パンステーヂメリー ザ・グリーンカーメル 砥部オーベルジュリゾート 	<p>県外 料亭・ホテル レストラン</p> <ul style="list-style-type: none"> 日本料理 菊乃井(ミシュランガイド三ツ星) 村田吉弘代表は「和食」のユネスコ無形文化遺産登録の発起人としても有名 京懐石 美濃吉 エクスプ京都 八幡宮店 ラ・ロシェル南青山店(フレンチ鉄人 坂井 宏行店主) レストランテ アルポルト(日本のイタリアンの草分け 片岡 謙オーナーシェフ)
<p>大学進学</p> <ul style="list-style-type: none"> 今治明德短期大学 	<p>食品の製造・販売等(集団調理:病院食など)</p> <ul style="list-style-type: none"> 四国医療サービス(シンセイフード事業部) ばらのいずみクリニック(産婦人科病院) 	