

新学校設立! 1年で料理のプロに!

(認可申請中)

河原調理専門学校

2022年4月より校名変更予定 現校名:河原高等専修学校



和・洋・中・製菓のプロ講師から料理のいろはを学べます。

近藤 一樹 先生(専任講師)

大阪あべの辻調理師専門学校を卒業。1979年サンフランシスコ日本国総領事館に公認料理人として3年間勤務。帰国後、辻調理師専門学校で教鞭をとりながら、一流ホテルの料理指導などを行う。バンコク、スイス、ニューヨーク、ワシントン、ハワイなど海外での日本料理の指導も多数経験した国際派。

入学
対象

高校生・社会人

(短大・大学卒業見込み含む)

※従来の3年制(高等課程)も募集
しています。

河原調理専門学校の強み

Point1 1年間で調理師免許を取得!

Point2 河原外語観光・製菓専門学校との連携で調理科(1年)、パティシエ・ブランジェ科(1年)を選択すると調理師+製菓衛生師のWライセンスを取得!

Point3 調理科(1年)+パティシエ・ブランジェ科(2年)の3年間学ぶと調理師+製菓衛生師+専門士のトリプルライセンスも取得!

※パティシエ・ブランジェ科(2年)にてカフェの授業を実施します。



2021年オープンキャンパス日程 10:00~13:00(予約制)

- 7/31 (近藤先生) 親子丼・だし巻き卵・赤だし・牛乳プリン
- 8/28 (足立先生) ミートソーススパゲッティ・ニース風サラダ・ブランマンジェ
- 9/25 (西尾先生) 麻婆豆腐・若鶏から揚げ・ごま団子
- 10/30 (岡田先生) 牛フィレ肉のステーキ・シーザーサラダ・クレームブリュレ
- 11/20 (重松先生) 点心・焼売・春巻き・あんまん
- 12/11 (近藤先生) 天丼・煮麺・白和え・栗ぜんざい
- 2/26 (足立先生) パエリア・ミネストローネ・ワインゼリー

※メニューが変更になる可能性があります。



ホームページ

河原外語観光・製菓専門学校オープンキャンパス 10:30~13:30(予約制)

2022年4月より校名変更予定 現校名:河原パティシエ・製菓・観光専門学校

- 7/3 (近藤先生) カリフォルニアロール・ソーメン・八寸・葛切り
- 8/3 (岡田先生) 和牛ステーキトリュフソース・ホタテサーモンタルタル・冷製コンソープ
- 10/16 (西尾先生) エピチリ(饅頭)・パンパンジー・卵スープ・ごま団子
- 2/19 (足立先生) 手作りマヨネーズ・ミックスサンドイッチ

※メニューが変更になる可能性があります。



ホームページ

☎ 0120-18-7577



学校法人 河原学園

河原調理専門学校

2022年4月より校名変更予定 現校名:河原高等専修学校

(認可申請中)

〒790-0001 松山市一番町1丁目1-3

TEL 089-934-2666

FAX 089-947-4432

☎ 0120-89-4447

E-mail kawahara-hs@kawahara.ac.jp

HP https://kawaharakoutou.kawahara.ac.jp