

全国で唯一 調理師免許が 取得できるろう学校

食物系以外にも以下の系があります



機械系

生産技術者として必要な機械工作の技能・技術・知識・態度を学び「ものづくり」に携わる仕事への就労を目指します



デザイン系

色彩や構成・立体造形など、幅広く学習し、デザインに関する知識や技術について学び、印刷会社やデザイン関係の就労を目指します



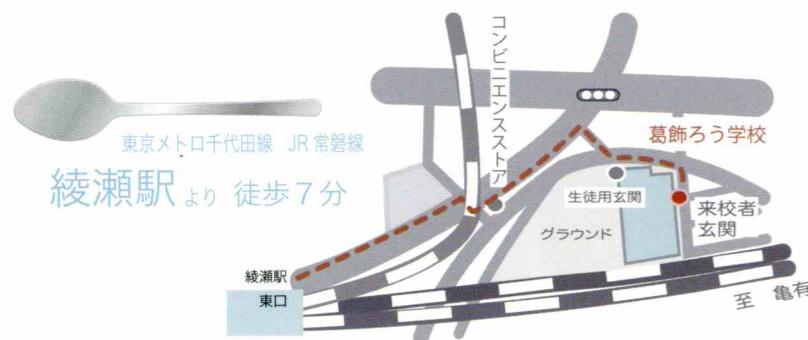
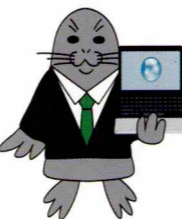
アパレル系

アパレル構成の知識・技術・ビジネスについて専門的に学習をし、商品管理やアパレル事務、グレーダーなど、アパレル業界への就労を目指します



商業・情報系

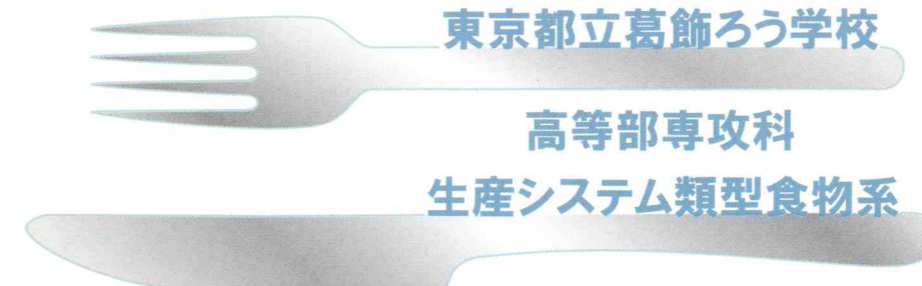
簿記会計分野・流通経済分野について、より専門的に発展的な学習をし、会計実務、ビジネスに関わるパソコンの基本的な処理を学び、総合職への就労を目指します



電話 03-3606-0121
ファクシミリ 03-5697-0275
〒124-0002 東京都葛飾区西亀有2-58-1
<http://www.katsushika-sd.metro.tokyo.jp>
Mail: s1000229@section.metro.tokyo.jp



リサイクル適性(A)



御挨拶

調理師養成施設長

本校の調理師養成施設は厚生労働省の認可を得て、平成17年4月に開設いたしました。それは、日本で唯一「調理師免許を取得できる」ろう学校の設立に情熱を傾けた、葛飾ろう学校初代校長の林 茂和先生の願いが達成された時でもありました。時代の変化とともに今日の「食文化」の国際的な発展に際し、全国どこでも通用する資格として、「調理師免許」の取得は聴覚障害のある生徒にとって、新たな職種の改革でもありました。母体となる東京都立葛飾ろう学校は平成14年11月に開校なので、約3年の年月を経て開設され、今日に至ります。また、本施設に通う生徒の出身は北は青森、南は九州と全国的になってきています。本施設の講師陣には元資生堂パーラー総料理長をはじめとする「和」「洋」「中」の高明な特別専門講師を迎え、情報保障にも十分に配慮した授業が行われています。これまでの修了生の就職先は、外資系ホテルの厨房や集団給食、工場や専門料理店など、その活躍は大変注目されています。最後になりますが、私たちは自分の未来は自分の手でつかんでいかなければなりません。本施設は将来、調理師の道を選ぶ生徒の皆さんの人生設計を全力で応援いたします。

カリキュラム

高等部専攻科生産システム類型食物系と、食物系併設調理師養成施設の教育課程を同時に学びます
授業は普通教科と、厚生労働省の定めた法定単位やインターンシップ（職場実習）があります
専攻科の修了と調理師養成施設の卒業は、それぞれ条件が異なりますので、予備相談で必ず御確認ください

沿革

平成14年 4月 1日
東京都立葛飾ろう学校開校
高等部専攻科2類型6系
生産システム類型
[機械系、食物系、デザイン系]
流通ビジネス類型
[商業系、情報系、アパレル系]
平成26年4月1日 高等部普通科・専攻科において、「商業系」と「情報系」を統合して「商業・情報系」とする
平成17年 1月28日
厚生労働大臣より高等部 専攻科
生産システム類型 食物系に調理師養成施設の併設指定を受ける
(修業期間2年、入学定員8名)



生産システム類型 食物系

	専攻科1年	専攻科2年	
普通 科 目 等	文書表現演習Ⅰ	文書表現演習Ⅱ	
	現代産業基礎演習Ⅰ	現代産業基礎演習Ⅰ・Ⅱ	
	数学演習Ⅰ	数学演習Ⅰ・Ⅱ	
	英語演習Ⅰ	英語演習Ⅰ・Ⅱ	
	体育	体育	
	自立活動	自立活動	
	L H R	L H R	
	専 門 科 目	インターンシップ	修了研究
		情報リテラシーⅠ	調理実習Ⅱ
		調理実習Ⅰ	調理実習Ⅲ
食生活と健康Ⅰ		食生活と健康Ⅱ	
食品と栄養の特性Ⅰ		食品と栄養の特性Ⅱ	
食品の安全と衛生Ⅰ		食品の安全と衛生Ⅱ	
	調理理論と食文化概論Ⅰ	調理理論と食文化概論Ⅱ	
	総合調理実習		

実習費・教材費等

実験実習費 (実習費・コックコート・包丁等) 約 300,000 円
その他 (給食費・生徒会費・PTA 会費等) 165,600 円

学校徴収金、2年間

※生徒教や物価等により若干変動があります

年度によって、徴収金が異なる場合もあります
就学奨励費は、上記の中では、給食費及び補助教材費に支給されます
(収入により支給制限があります 詳しくは、本校の経営企画室にお問い合わせください)
学校徴収金以外に授業料 (年間 1200 円)、普段の活動の中で、料理コンクールの材料費や修了研究の課題作成のための材料費、標準服・上履き代、施設等の見学に行くための交通費等が必要になります

応募資格

聴覚に障害のある者
(両耳の聴力レベルがおおむね 60 デシベル以上のもののうち補聴器等の使用によっても通常の話声を解することが不可能又は著しく困難な程度のもの)
高等学校を卒業したものと同等の学力があると認められた者
保護者とともに都内に居住し、都内から通学できる者

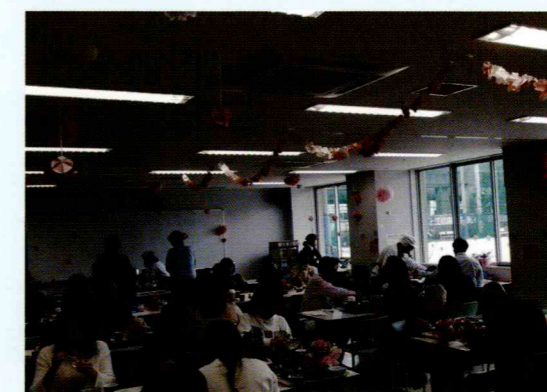
特別専門講師

実務経験豊富で専門性の高い講師陣

大西 元年	寺本 好晴	中澤 養一郎	佐野 昌之	橋本 久美子
調理実習	調理実習	調理実習 担当科目	食生活と健康 食品の安全と衛生	食品の安全と衛生
		総合調理実習		

キャリア教育

授業の内容によって、特別専門講師が指導を行います
食品や調理について専門的に学習し、ホテルの厨房・給食関係施設への就労を目指します



かつろうキッチン



お菓子販売

卒業生の進路先

株式会社プリンスホテル
株式会社ニュー・オータニ
株式会社ホテルオークラ東京
株式会社ゼンショービジネスサービス
昭和産業株式会社