



京都調理師専門学校

Trường dạy nghề đầu bếp Kyoto

京都調理は京都で唯一の『調理師』養成専門学校。

日本の食の本場「京都」で学び、「京都」で働く!

美味しいだけじゃない、見た目も健康も兼ね備えた最高の食を京都で学ぼう。

Trường dạy nghề đầu bếp Kyoto là một trường dạy nghề duy nhất ở Kyoto đào tạo "đầu bếp".

Học về nguồn gốc của ẩm thực Nhật Bản tại Kyoto, và làm việc tại "Kyoto"! Ở Kyoto, chúng ta cùng học những món ăn tuyệt hảo, không những ngon mà còn được chuẩn bị kỹ lưỡng về hình thức và tốt cho sức khỏe.

学科紹介 Giới thiệu các ngành

和食・日本料理上級科

Ngành món ăn thuần Nhật- món ăn nghệ thuật Nhật Bản nâng cao



2 YEARS

京野菜をはじめ季節の食材をつかった京料理を中心とした和食や日本料理を極め、四季ごとの「おいしい」をつくります。

Khai thác triệt để món ăn thuần Nhật, món ăn nghệ thuật Nhật Bản, tập trung vào món ăn Kyoto- những món sử dụng rau Kyoto và các nguyên liệu thực phẩm theo mùa khác- và học nấu "món ngon" của cả 4 mùa trong năm.

西洋料理上級科

(フランス料理専攻/イタリア料理専攻)

Ngành món ăn Âu nâng cao

(Chuyên ngành món ăn Pháp/chuyên ngành món ăn Ý)



2 YEARS

1年目に西洋料理を幅広く学び基礎を固め、2年目にはフランス料理かイタリア料理のどちらかを選択し、専門技術を磨きます。

Trong năm thứ 1, bạn sẽ học về nhiều loại món ăn Âu và củng cố kiến thức cơ bản. Trong năm thứ 2 sẽ lựa chọn món ăn Pháp hoặc món ăn Ý, trau dồi kỹ thuật chuyên môn.

調理師科

Ngành đầu bếp



1 YEAR

1年間で日本料理から西洋料理、中国料理まで様々な分野を学び、食の世界で活躍できる力を最短で身につけます。

Trong 1 năm, bạn sẽ học nhiều lĩnh vực, từ món ăn Nhật Bản, món ăn Âu, tới món ăn Trung Hoa, và nhanh chóng có được khả năng hoạt động trong thế giới ẩm thực.

料理とお菓子 両方の技術と知識を身につける!

Học kỹ thuật, tri thức về cả món ăn và bánh ngọt!

ダブルライセンス 二重ライセンス



1 製菓通信併修コース

Khóa học kết hợp với học làm bánh từ xa

京都調理に通学しながら京都製菓の通信教育を併修し製菓衛生師をめざせる!

Vừa theo học Trường dạy nghề đầu bếp Kyoto, vừa theo học từ xa Trường dạy nghề làm bánh ngọt Kyoto, bạn có thể hưởng lợi từ mục tiêu trở thành chuyên gia làm bánh ngọt vệ sinh!

2 ダブルライセンス進学コース

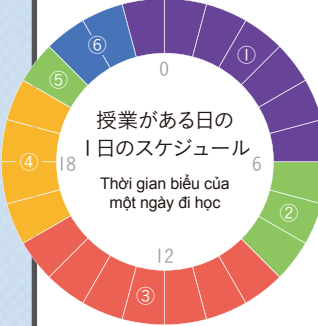
Khóa học lên để lấy bằng kép

京都調理を卒業後、京都製菓に進学して「ダブルライセンス」をめざせる!

Sau khi tốt nghiệp Trường dạy nghề đầu bếp Kyoto, bạn học tiếp lên Trường dạy nghề làm bánh ngọt Kyoto, có thể hưởng lợi từ mục tiêu có "bằng kép"!

- 取得資格 ■調理師免許(全学科) ●めざせる資格 ■製菓衛生師免許(受験資格) ■京都府ふく処理師免許 ■レストランサービス技能検定3級(西洋料理上級科のみ) など
- 証明取得できる ■二重ライセンス(tất cả các ngành) ●証明取得できる ■二重ライセンス(tất cả các ngành) ●証明取得できる ■二重ライセンス(tất cả các ngành)
- 証明取得できる ■二重ライセンス(tất cả các ngành) ●証明取得できる ■二重ライセンス(tất cả các ngành) ●証明取得できる ■二重ライセンス(tất cả các ngành)

Q&A



Q1 入学前に不安だったことは何ですか?

Điều bạn lo lắng trước khi nhập học là gì?

A1 日本語学校とは違い日本人の学生と一緒に授業を受けるので、日本人の学生と上手くやれるか、また授業についていけるのかとても不安でした。実際入学してみると、クラスメイトはとても優しく、先生も丁寧に分かりやすく教えてくれるので、日本語の問題が多少あったとしても授業についていくことができます! 京都調理に入学して良かったです。

Khác với các trường dạy tiếng Nhật, vì tham gia các giờ học cùng với sinh viên người Nhật nên đã rất lo lắng về việc có thể hòa đồng với sinh viên người Nhật hay không, có thể theo kịp giờ học hay không. Khi nhập học thực tế, các bạn cùng lớp rất hòa nhã, giáo viên chỉ dạy cẩn thận và dễ hiểu, ngay cả khi có một vài vấn đề về tiếng Nhật vẫn có thể theo kịp giờ học! Thật tốt khi vào học nấu ăn ở Trường dạy nghề đầu bếp Kyoto.

Q2 入学を希望する留学生へメッセージをお願いします!

Bạn hãy gửi lời nhắn tới các bạn du học sinh đang có nguyện vọng nhập học trường này!

A2 私は、日本に旅行で来た時に食べた日本料理の美味しさに驚き、日本料理を学びたいと思うようになりました。京都には飲食店がたくさんあり、授業終わりや休みの日には友達と美味しいお店を見つけて食べに行くこともできていて、毎日がとても充実しています! オープンキャンパスは学校や先生の雰囲気を知れる機会なので、みなさんも是非参加してみてください。

Khi đi du lịch Nhật bản tôi đã rất ngạc nhiên bởi mùi vị thơm ngon của các món ăn Nhật mà tôi đã ăn, làm cho tôi có suy nghĩ muốn học về món ăn Nhật. Có rất nhiều cửa hàng ăn uống ở Kyoto, khi kết thúc giờ học hoặc vào ngày nghỉ tôi có thể cùng với bạn bè đi ăn uống và tìm kiếm những cửa hàng ăn uống ngon, vì vậy mỗi ngày đều rất ý nghĩa! Các buổi giới thiệu về trường là dịp để tìm hiểu về bầu không khí của trường học và giáo viên, mọi người nhất định hãy tham gia thử nhé.



インタビュー動画を見る! Xem video phỏng vấn!

和食・日本料理上級科 専攻 宗川 裕志 専攻 宗川 裕志

王 一葦さん/中国出身 WANG YIWEI/Đến từ Trung Quốc



Point 1

レストラン実習で料理技術・接客力を身につける

Học kỹ thuật nấu ăn- khả năng tiếp khách qua giờ thực hành ở nhà hàng

2年制学科では、2年次になるとレストラン実習があります。実際に一般のお客様をお招きして料理を提供します。料理の技術のみならず、接客サービスや店舗運営能力も身につきます。

Ở các ngành học hệ 2 năm, lên năm thứ 2 sẽ có giờ thực hành nhà hàng. Bạn sẽ thực tế mời những khách hàng thông thường và phục vụ đồ ăn cho họ. Bạn sẽ học được không chỉ kỹ thuật nấu ăn, mà còn học được khả năng phục vụ khách hàng, và khả năng kinh doanh cửa hàng nữa.



Point 2

確実に技術が身につく 実習スタイル

Kiểu thực hành mà bạn sẽ học được kỹ thuật một cách xác thực

基本となる技術は授業の中で何度も繰り返し練習し、確実に身につけます。京都調理では、少人数制をとっており、One to One でしっかりと指導をしています。

Những kỹ thuật cơ bản thì bạn sẽ luyện tập đi luyện tập lại nhiều lần trong giờ học, và ghi nhớ một cách xác thực. Tại trường dạy nghề đầu bếp Kyoto, thực hiện chế độ lớp ít người, để thầy cô có thể chỉ bảo cẩn kê cho từng sinh viên một "One to One".



Point 3

実習のための最高の環境が整っています

Môi trường hoàn hảo sẵn sàng cho bạn thực hành.

現場でも採用されているような最先端の設備・機器を使って日々実習を行っています。衛生面等にも配慮したつくりになっているのもポイントです。

Sử dụng các trang thiết bị - máy móc tiên tiến nhất giống như những loại đang được dùng ở nơi làm việc thực tế để thực hành. Việc cân nhắc cả về mặt vệ sinh, v.v... cũng là một điểm quan trọng.



施設をもっと見る! Xem thêm cơ sở vật chất của trường!



TOPICS

卒業後の進路が拡大 開拓 定着 発展 向上 進歩 向上 進歩

京都調理師専門学校は日本で初めての「日本料理調理技能認定校」

Trường dạy nghề đầu bếp Kyoto là "Trường đào tạo kỹ năng chế biến món ăn Nhật Bản được chứng nhận đạt chuẩn" đầu tiên ở Nhật Bản

「和食・日本料理上級科」「調理師科」の卒業生は、本校に申請することでシルバースタールの認定を受けることができます。また、京都調理を卒業後、「特定技能(外食業、飲食料品製造業)」や「特定活動(日本の食文化海外普及及人材育成事業、特定伝統料理海外普及事業)」の在留資格で最長5年間日本で働くことが可能です。

Sinh viên đã tốt nghiệp "Ngành món ăn thuần Nhật- món ăn nghệ thuật Nhật Bản nâng cao", "Ngành đầu bếp" khi đăng ký vào trường của chúng tôi, có thể sẽ được chứng nhận Bằng Bạc.

Ngoài ra, sau khi tốt nghiệp Trường dạy nghề đầu bếp Kyoto, bạn có thể làm việc tại Nhật tối đa 5 năm với tư cách lưu trú như "Kỹ năng đặc định (ngành dịch vụ ăn uống, ngành sản xuất thực phẩm và đồ uống)", "Hoạt động đặc định (chương trình đào tạo nhân lực quảng bá văn hóa ẩm thực Nhật Bản ra nước ngoài, chương trình quảng bá món ăn truyền thống đặc định ra nước ngoài)"!

TOPICS

日本食を広める活動に取り組んでいます 日本食を広める活動に取り組んでいます

農林水産省が進めている「日本食・食文化普及及人材育成支援事業」のプログラムを担当し、日本の食文化を学ぶ外国人研修生を支援するなど、日本食を広める活動に積極的に取り組んでいます。

Trường phụ trách chương trình "hỗ trợ đào tạo nhân lực quảng bá ẩm thực- văn hóa ẩm thực Nhật Bản" do Bộ nông nghiệp- lâm nghiệp và thủy sản Nhật Bản xúc tiến; tích cực hoạt động mở rộng ẩm thực Nhật Bản, như là hỗ trợ tu nghiệp sinh người nước ngoài học về văn hóa ẩm thực của Nhật Bản.



先生からのメッセージ 先生からのメッセージ



和食・日本料理上級科 宗川 裕志 専攻 宗川 裕志

日本料理を学ぶにはその文化に日々ふれることが大切です。京都の新鮮な食材を使用した調理実習や、より専門的な会席料理、華道、茶道、器の知識など、京都の食を取り巻く様々な文化を肌で感じながら日本料理の本場京都で一緒に学びましょう。

Để học nấu món ăn nghệ thuật Nhật Bản, điều quan trọng là tiếp xúc hàng ngày với văn hóa Nhật Bản. Qua những buổi thực hành nấu món ăn có sử dụng nguyên liệu thực phẩm tươi ngon của Kyoto, hay kiến thức về món ăn đãi tiệc, cắm hoa nghệ thuật, trà đạo, đồ dùng mang tính chuyên môn hơn, chúng ta vừa cảm nhận trực tiếp được nền văn hóa đa dạng xoay quanh ẩm thực của Kyoto, và cùng nhau học tập Kyoto- bản doanh của món ăn nghệ thuật Nhật Bản nhé.



調理師科 四方 真美 専攻 四方 真美

京都は長い間、都が置かれた場所とそれと共に食文化が発展してきました。京都にある本校では1年間で、和食の基本であるだし汁の引き方から、お造りや会席料理まで本格的に学ぶことができます。また、様々なジャンルの料理も勉強でき、料理の幅も広がります。歴史を感じる街で料理を学んでみませんか。

Trong một thời gian dài, Kyoto được lấy làm thủ đô của Nhật Bản, đồng thời văn hóa ẩm thực ở đây cũng rất phát triển. Trường của chúng tôi tại Kyoto, trong 1 năm, bạn có thể học nghiêm chỉnh từ cách nấu nước dùng- điều cơ bản trong món ăn thuần Nhật, cho tới việc thái cắt cá hay món ăn đãi tiệc. Hơn nữa, bạn cũng có thể học nhiều loại thực của Kyoto, và cùng nhau học tập Kyoto- bản doanh của món ăn nghệ thuật Nhật Bản nhé.

ホームページやSNS公式アカウントから学校説明会や入試の情報、学校の最新情報をお届け! ぜひ皆さんフォローしてくださいね

Chúng tôi xin gửi tới bạn thông tin về buổi giới thiệu trường, thông tin thi tuyển, thông tin mới nhất về trường, qua trang chủ và tài khoản SNS chính thức! Các bạn nhất định theo dõi nhé!

学校 ホームページ Trang chủ của trường

Twitter LINE Facebook Instagram YouTube

国内から 075-812-0199

海外から +81-75-812-0199

taiwa_nyu@taiwa.ac.jp