

併願可

高校卒業見込 社会人 大学・短大・専門学校生 高等学校卒業生 日本語学校卒業見込 外国籍

Point この入試の特徴

- AO(総合型)入試、社会人AO入試、推薦以外で受験をされる方が対象の入試です。
- 大学、短期大学と併願で受験することも可能です(ハティシエ・プランジェコースを除く)。

一般入試

入試スケジュール

※調理師本科夜間部 2024年10月生のスケジュールについては(p.2)をご覧ください。

	願書受付期間		試験(面接)日・時間					合格発表
	開始日	締切日						
一般入試 1期	11/1(金)	12/7(土)	11/9(土) 14:00	11/20(水) 18:30	12/3(火) 18:30	12/15(日) 11:00	1/10(金) 18:30	面接審査後、1週間以内に文書にて通知いたします。(合格の方には入学手続き類を同封いたします)
一般入試 2期	12/9(月)	1/31(金)	1/10(金) 18:30	1/25(土) 14:00	2/13(木) 18:30	—	—	
一般入試 3期	2/1(土)	3/21(金)	2/13(木) 18:30	2/26(水) 18:30	3/6(木) 18:30	3/14(金) 18:30	3/22(土) 14:00	

出願資格

※調理師本科夜間部 2024年10月生の出願資格については、入試の種類と受験資格(p.4)をご覧ください。

- ◎ 高等学校卒業見込みの方
 - 高等学校を2025年3月卒業見込みの方
- ◎ 社会人の方
 - 高等学校卒業の方、大学(院)・短大・専修学校(高等課程または大学入学資格が付与されている高等課程)・高等専門学校・専門学校を2025年3月卒業見込みの方および、卒業した方
 - 学校教育法の規定により、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る方

出願時提出書類

- 入学願書
- その他の提出書類
 - 【高等学校を2025年3月に卒業見込みの方】
 - ● 高等学校発行の調査書
 - 【高等学校卒業の方】
 - ● 成績証明書 ● 卒業証明書
 - 【専門学校・短大・大学卒業(見込み)の方】
 - ● 成績証明書 ● 卒業(見込み)証明書
 - 【高等学校卒業程度認定試験合格の方】
 - ● 合格成績証明書

※外国籍の方は、p.12を参照してください。
※書類は6ヶ月以内に発行されたものを原本にてご提出ください。

選考方法

書類審査/面接審査(Web可)

※Web面接について

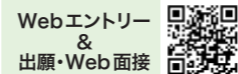
面接審査のために来校するのが難しい方を対象にWeb面接を実施しています。Web面接は、平日17:30~18:00の間で実施いたします。一日あたりの面接枠は限られておりますので、申込時に選択可能な日程よりお選びいただけますようお願いいたします。Web面接には事前登録等の準備が必要となりますので、詳細はホームページをご覧ください。

出願方法

- ① 出願書類を持参する場合 必要書類一式と考査料(現金持参)を直接、本校窓口にご提出ください。
- ② 出願書類を郵送する場合
 - 必要書類一式を巻末の封筒に入れ、必ず郵便局窓口にて速達・特定記録郵便で郵送してください。
 - ※考査料は巻末の振込依頼書にて銀行振込の上、考査料受領書(学校送付用/①票)を出願書類に同封してください。

必ず希望する面接日の前日17:00までにご出願ください。

※日曜日の受験を希望される場合、提出期限は直前の金曜日17:00までとなります。



※Webエントリーには証明写真データ(縦4:横3)が必要です。詳しくはホームページにてご確認ください。

考査料

20,000円

学外併願制度

本校における一般入試での受験を希望し、同時に短大・大学を受験する方が利用できる制度です。
※専門学校との併願はできません。
併願する短大・大学の合格発表日は、2025年2月15日(土)までとさせていただきます。
併願をご希望の場合は申請書の提出が必要となります。詳しくはお問い合わせください。



アドミッションポリシー (本校の入学受け入れ方針)

本校は、教育理念を实践するため、次のような人を受け入れます。

- ◎ 料理が好きである、栄養に興味があること
- ◎ 安全な食材や食品に興味があること
- ◎ 食育に興味があること
- ◎ 人の健康を考えることが好きであること
- ◎ 世界の食料事情に興味があること

栄養士科

- 健康には「食」が大きく影響していることを知り、「食」への幅広い知識を持つ意欲があること
- 食材の栄養素のみならず、調理方法や食材の組み合わせに興味があること
- 人間の体と栄養素について関心があること
- 美味しい食事に興味があること
- 科学的に健康を考えることに興味があること
- 美味しさと健康を考えた食事を提供する意欲があること
- 食育を实践する高い意欲があること

調理師科

- 日本のみならず世界の料理に関心があること
- 料理を通じて人を喜ばせたいと考えていること
- 料理のみならず、食材や栄養、調理理論、食文化、サービス、マネジメント、衛生などに関わる知識を習得したいと考えていること
- 人とのかかわりを大切にしたいと考えていること
- 習得した知識や技術を生かして、社会で活躍したいと考えていること
- 食育を实践する高い意欲があること

調理ハイテクニカル経営学科

- 日本のみならず世界の料理に関心があること
- 料理を通じて人を喜ばせたいと考えていること
- 料理のみならず、食材や栄養、調理理論、食文化、サービス、マネジメント、衛生などに関わる知識を習得したいと考えていること
- 人とのかかわりを大切にしたいと考えていること
- 習得した知識や技術を生かして、社会で活躍したいと考えていること
- 新しいメニューを開発することに興味があること
- 料理について深い知識を持ちたいと考えていること
- 食育を实践する高い意欲があること