

华厨师专门学校

期待真正想学习的 留学生！

经日本厚生劳动大臣指定

无需考试即可获得厨师资格证



在校中国学生感言

学长和日语学校的老师都说华这所学校不错，于是我也去实地参观，很快就决定入学了。留学生们选择学校的关键，就是看学费能不能接受，环境如何，能不能真正掌握技能。在这里可以综合学习各国菜的烹饪方法，对于将来 想在上海开一家多国菜餐厅的我来说，真是再好不过了。在这里也期待着有更多的学弟学妹来学习！

烹饪技术科 翁其锦



华学园和厨师专门学校的历程

1946 年以洋裁研究所起步。

1958 年成立了学校法人华学园。

1977 年创立了华厨师专门学校。

从这里培养出了许多一流的厨师和糕点师。姐妹学校还有华服饰专门学校、华学园营养专门学校，聚集了众多希望学习不同专业技能的学生。

学科介绍

烹饪技术科

全日制 两年制
(名额限定 男女 160 名)

如果目标是成为多元化厨师的话，选择这个学科最合适。除了学习日本、中国、西洋、糕点面包制作这四门专业知识以外，还通过校外实习来提高技术能力，是相当充实的两年学习时间。

可以从初级开始，有步骤地扎实地学习烹饪，以及作为商业的饮食业的相关知识。

烹饪本科

全日制 一年制
(名额限定 男女 120 名)

不固定烹饪领域，可以广泛综合地学习西洋菜、日本菜、中国菜、糕点面包制作。本专业适合于希望在短时间内取得厨师资格证的人，同时在经济上也可以缩短一年的支出。

糕点、面包制作技术科

全日制 两年制
(名额限定 男女 80 名)

以学习制作糕点和面包技术为目标，两年 2280 个课时，其中安排了重视实习的 84% 的实习课程。专业学习糖果、巧克力的制作技巧，可以制作出富有自己个性的糕点。

随时欢迎您来校参观、体验！详细了解华 (HANA)