

— 建学の理念・精神 —

学校法人井上学園、東京多摩調理製菓専門学校は、昭和 43 年栄養改善が叫ばれる中、社会の要請のもと、多摩調理師専門学校を設立し、調理技術、食品、栄養、公衆衛生、食品衛生の知識を兼ね備えた調理師法に基づく、調理師の養成という食生活に直結した専門家の養成を行い、平成 5 年 調理高等課程 3 年制開設、向陽台高等学校との技能連携により、高等学校調理科卒業資格取得。平成 10 年 新校舎 2 号館建設により調理専門課程調理高度技術学科 2 年制を開設、卒業生は専門士の称号取得。平成 15 年 新校舎 3 号館建設により、調理専門課程製菓・製パン科 1 年制を開設等々、社会に有義な人材を数多く輩出し続けている。

このように本校は、社会に対する即戦力を養成すべく『誠実な人をつくる』『努力を惜しまない人をつくる』『協調性のある人をつくる』を校訓として、実学重視の教育を行っている。

また、その時代時代の社会の要請に応じ、加速する高齢化に対応すべく、介護食調理を考え、平成 13 年 別科として介護食士の養成を立ち上げ、介護食士養成講座用教本を編集する。

調理師養成はもとより、製菓・製パン技能者の養成、介護食士の養成等、国民の食生活、食文化の向上に貢献できる、有為な人材の育成に努めている。

なお、本校ではその他別科として以下の講座を行っている。

カフェクリエーター認定講座

ラッピングクリエーター認定講座

キュージーヌ&バンケットコーディネーター認定講座

がある。