



奈良県立

なら食と農の魅力創造国際大学校

2年制
専門学校

少人数制
専門学校

受講者募集

NAFICで学ぶ 飲食業入門講座

～ オーナーシェフはじめの一歩 ～

県内でレストランやカフェの開業を目指す人
を対象とした入門講座を開催します！



県産食材を使った調理実演もあります！



開催日時	8月30日(土)、9月6日(土) 13時00分～16時00分
研修場所	奈良県立なら食と農の魅力創造国際大学校 安倍校舎(桜井市高家2217)
募集人数	10名
対象者	県内で飲食店開業を検討されている方(全2回受講可能であること)
内容	①開業までのステップ、事業計画作成、支援策についての講義 ②県産食材についての講義と調理実演
受講料	3,300円 (受講決定通知とともに送付する納入通知書により、受講前にお支払いいただきます。通知は8月15日(金)までに発送いたします。)
申込方法	ホームページにあるお申込みフォームからお申し込みください。 (氏名、メールアドレス、電話番号、住所、職業(勤務先)、無料送迎バス利用の有無および受講動機を入力してください。) なお、申込者多数の場合は、抽選の上、受講者を決定いたします。
申込期間	令和7年7月1日(火)～8月12日(火)

詳しくはNAFICのHPへ



NAFIC

検索

申込・問合せ先
〒633-0044 桜井市高家2217 (フードクリエイティブ学科)
TEL 0744-46-9700 FAX 0744-46-3370
<https://www3.pref.nara.jp/nafic>



お申込みフォーム

NAFICで学ぶ飲食業入門講座受講方法<事前申込制>

HPの申込フォームから事前申込

(右の二次元コードから受講申込を行ってください)

8/12(火)締切



1週間以内に内容の確認メールが届きます。

※届かない場合はフードクリエイティブ学科までお問い合わせください。



応募者多数の場合は、抽選。
受講決定通知を8月15日(金)までに発送します

飲食業入門講座内容

★ 令和7年8月30日(土)13:00~16:00

講義Ⅰ:「開業までのステップ」

講義Ⅱ:「事業計画作成・支援策について」

「カフェの開業事例紹介」

★ 令和7年9月6日(土)13:00~16:00

講義Ⅲ:「奈良県の農畜水産物について」

講義Ⅳ:「県産食材の特徴を生かした調理実演」

アクセス



住所: 奈良県桜井市高家2217

●近鉄・JR桜井駅より車で約15分(約4km)

●近鉄橿原神宮前駅より車で約25分(約6km)

アクセス



★ 当日は桜井駅からの無料送迎バスをご用意します。

※要事前申込

行き: 桜井駅(北口) 12:30発

帰り: NAFIC 16:10発

フードクリエイティブ学科の紹介

●カリキュラムの特徴

フランス料理をベースに「1人1ストップ方式」で理論に基づいた高い調理技術を磨きます。

オーベルジュ(宿泊施設を備えたレストラン)実習などを通して実践力を育成。料理人としてのセンスとものし心を磨きます。

農業の知識を習得し、**食材の良さを活かす力**を磨きます。

就職や開業、進路に応じたコースを用意。卒業後、現場で求められる**即戦力**を磨きます。

●学費等

- ・入学考査料: 17,000円
- ・入学料 : 282,000円
- ・授業料 : 585,800円
- ・実習費等其他費用 : 400,000円

●支援制度について

- ・日本学生支援機構の奨学制度・高等教育の修学支援新制度が利用できます。
- ・奈良県内での飲食店開業や県内の飲食店等へ就業する卒業生に対して支援制度を創設しました。

★ 本校は学割・通学定期が使えます。

●卒業生の進路

- ・レストランなどの新規開業
- ・ホテル・レストランへの就職
- ・食関連企業への就職
- ・親元就業・経営継承

★ 入学試験日程

入試	エントリー※または出願期間	面接日
AO	Ⅱ期: 7/4(金)~7/17(木) Ⅲ期: 8/25(月)~9/8(月)	Ⅱ期: 8/2(土) Ⅲ期: 9/20(土)
一般	前期: 10/20(月)~11/10(月) 後期: (2026年)1/9(金)~1/23(金)	前期: 11/30(日) 後期: 2/14(土)

※AO入試のエントリーには、オープンキャンパス・学校見学会への参加が必須です。

★ 令和8年度入学 学生募集中