



世界の料理を学びながら
センスと実践力を磨く

調理専攻学科

厚生労働省
認可

2年制

取得目標資格

調理師 国家試験免除

専門調理師 …… 学科試験免除 食品衛生責任者 …… 卒業後申請
 食品技術管理専門士 …… 卒業時に付与 専門士称号 …… 卒業時に付与
 食育インストラクター …… 在学中に受験
 2023年度合格実績100%
NEW 公認ビューティー・フードデザインアドバイザー1級 …… 無試験取得



世界の料理から
製菓・製パンまで幅広く学ぶ

フードマイスター 学科

厚生労働省
認可

2年制

取得目標資格

調理師 国家試験免除 **製菓衛生師** (通信課程) 国家試験受験資格
 2023年度合格実績100%

専門調理師 …… 学科試験免除 パティスリーディング検定 …… 在学中に受験
 2023年度合格実績100%
 食品技術管理専門士 …… 卒業時に付与 食品衛生責任者 …… 卒業後申請
 食育インストラクター …… 在学中に受験 専門士称号 …… 卒業時に付与
 2023年度合格実績100%
NEW 公認ビューティー・フードデザインアドバイザー1級 …… 無試験取得

令和5年度新潟県製菓衛生師国家試験
合格者率100% (県平均合格率78.0%)



世界から一流講師を招き、
活きた技術を学ぶ

製菓・製パン専攻 学科

厚生労働省
認可

2年制

取得目標資格

製菓衛生師 国家試験受験資格 2023年度合格実績100%

二級菓子製造技能士 (和菓子・洋菓子) …… 受験資格 パティスリーディング検定 …… 在学中に受験
 2023年度合格実績100%
 二級パン製造技能士 …… 受験資格 食品衛生責任者 …… 卒業後申請
 専門士称号 …… 卒業時に付与
NEW 公認ビューティー・フードデザインアドバイザー1級 …… 無試験取得



調理専攻学科

世界の料理で腕を磨く



フランス料理



イタリア料理

多彩な実習・実技

西洋料理・日本料理・中国料理・集団調理などたくさんの実習授業を通して数多くのレシピを学び、現場に必要な知識と確かな技術を習得することが出来ます。

また、フルーツカービングなど「魅せるディスプレイ」を意識した、本校独自の多彩な実技も魅力です。



日本料理



中国料理



フードマイスター学科

調理も製菓も。目指せ食のマルチプレイヤー



日本料理



フランス料理



イタリア料理



中国料理



洋菓子



パン



和菓子



W取得のメリット

調理師

製菓衛生師

調理・製菓・製パンの3つの高い技術・知識を持つことで、「食のプロフェッショナル」になれる！
オーナーシェフを目指す人にも最適！

製菓・製パン専攻学科

お菓子は人を笑顔にさせる



洋菓子



パン



和菓子



世界レベルのお菓子・パンが学べる



あめ細工



チョコレート細工



マジパン細工

業界屈指の外来講師陣による実技講習が魅力！
おいしいもの、よいものをつくるためのお菓子づくりに取り組む姿勢に加えて、お店での日々の仕事のことや、コンクールの経験談など様々なお話を伺うことができます。

夢中の扉を開けてくれる「一流の講師たち」



フランス料理講師
根岸規雄先生
ホテルオークラグループ
名誉総料理長



イタリア料理講師
マルコ・パオロ・モリナーリ先生
株式会社マルコバスタ
代表取締役社長

1999年、イタリアシェフ協会会長に就任。2001年、史上最年少でMAESTRO(巨匠の称号)を授与。同年、イタリア商工会議所主催「イタリア料理グランプリ」プリモピアット部門優勝。'04年、横浜に「ラ・カーサ・ディマルコ」をオープン。'07年、「ラ・カーサ・ディマルコ」2号店をオープン。'17年横浜初となる大豆を使ったイタリアン「ソイタリオン マルコ 102」にリニューアルオープン。



洋菓子講師
朝田晋平先生
パティスリーアブラノス
オーナーシェフ

2001年開催のクープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー準優勝の日本代表チームの一員。'04年、ワールドベストリーチームチャンピオンシップ(アメリカ)に日本代表チームとして参加し総合4位。'11年、浦和で「パティスリーアブラノス」を開店。世界コンクール日本予選の審査員も担当。

客員講師

MOFフランス国家最優秀職人の称号を持つパティシエ・ブランジェや世界チャンピオンが、客員講師として来校しています。



ディディエ・シュエ氏



フィリップ・ウラカ氏



ジョエル・ドフイブ氏



クリストフ・クレッサン氏



クリストフ・アッカーマン氏



中国料理講師
りんくんび先生
中国精進料理「龍村」主人



製パン講師
田島浩太先生
ブランジェリーク・ロンヌ
オーナーシェフ



洋菓子講師
林 正明先生
マリエル
オーナーシェフ



製パン講師
大塚 隆先生
株式会社マルシャン
取締役工場長



和菓子・衛生法規講師
山崎弘一先生
有限会社山岡屋代表取締役
新潟県菓子工業組合理事



洋菓子講師
齋田繁孝先生
パティスリー
ストラスブル



和菓子講師
神林浩司先生
有限会社司生林堂取締役
にいがたの名工



フランス料理講師
森田俊一先生
わたす日本橋シェフ



日本料理講師
西川和浩先生
ホテルシーサイド江戸川
和食調理長

じもと小麦 × パンラボ × HOKURIKU

全国各地で、国産小麦(じもと小麦)を大切に育て、シェフ・ブランジェ・パティシエと協力し私たちに届けてくれる取り組みが注目を集めています。そんな「じもと小麦」を愛し、食文化を未来に紡ぐ『パンラボ』と、HOKURIKUが「食のこれから」を元気にするプロジェクト。



[アレンジャー・プロフィール]

池田浩明
(パンラボ主宰・NPO法人新麦コレクション理事)

パンの研究所「パンラボ」主宰。自らを「ブレッドギーク」(パンおたく)と称し、日本中をかけまわる。「もっとおいしく安全な小麦あふれる未来へ」をモットーとし、NPO法人新麦コレクションを立ち上げ活動中。著書に「パン欲」(世界文化社)、「食パンをもっとおいしくする99の魔法」(ガイドワークス)等多数。朝日新聞デジタルマガジン&などに執筆を通して、日々「じもと小麦」と「ブレッド」について発信している。



プロユースの機器や道具に触れ、職場で生きる「実践的な調理方法」が身につく



総合研究棟 ANNEX



調理実習室



令和5年度新潟県製菓衛生師国家試験

合格率
78.0%

新潟県全体

合格率
100%

製菓・製パン専攻学科
フードマイスター学科



詳しくは
コチラ



高い合格率のヒミツは…

北陸学園 e-learningシステム

製菓衛生師国家試験合格に向けて、国家試験対策等のカリキュラムのほかに「ホクリク・ラーニングBOX」によりいつでもどこでも学習が行えます。スマホやタブレットからアクセスができ、苦手科目の反復練習など、一人ひとりの到達点にあわせてステップアップしていくことができます!



イベント

商品開発

有名企業と多数コラボ！
地産地消や食物アレルギーに対応した
メニュー開発なども行います。



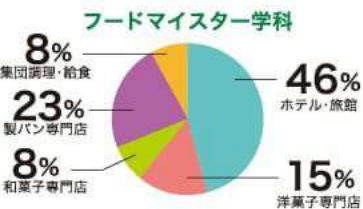
スポーツフェス

年に一度！！
学科対抗スポーツ
フェスティバル！



資格を活かした就職実績

学科別就職先 令和3～5年度卒業生実績



主な就職先 令和3～5年度卒業生実績(順不同)

ホテル・旅館

帝国ホテル/京都ホテル/ホテルニューグランド/森ビルホスピタリティコーポレーション/ザ・ベニンシュラ東京/星野リゾート/ロイヤルパークホテル/グランドニッコー東京/ホテルインターコンチネンタル東京ベイ/ハイアットリージェンシー横浜/ホテルイースト21東京/浦和ロイヤルパインズ/横浜ベイホテル東急/八ヶ岳高原ロッジ/Dress arcana izu/和倉温泉 加賀屋/瀬見館/草津温泉ホテル櫻井/あてま高原リゾート ベルナティオ/ANAクラウンプラザホテル新潟/NASPAニューオータニ/月岡温泉 ホテル清風苑

専門店

エルミタージュ・ドゥ・タムラ/International cuisine subzero/せき亭/パティスリーユウササゲ/ダロワイヨジャポン/ル・パティシエヨコヤマ/パティスリー5HORN/Hugh Morgan/LUTÉCIA/ラ・パティスリープレジール/オマージュ・パリ/綾子舞本舗タカハシ/愛松堂/菓子工房キャラメル/江口だんご/石窯パン工房サフラン/MORETHAN BAKERY/銀座ルノアール/グンイチパン

給食・集団調理・その他調理職

日清医療食品株式会社/石本商事株式会社/医療法人 緑愛会/社会福祉法人 苗場福祉会/長岡中央総合病院/大島病院/柏崎総合医療センター/山形給食センター/北陸食育フードカレッジ(実習助手)

ほか

