

厚生労働省認可

製菓・製パン専攻学科 2年制

『うれしい日』をステキに彩る
パティシエ・ブーランジェになれる！

〈目指す資格〉
国家試験受験資格
製菓衛生師
2024年度合格率100%

- パティスリーラッピング検定 在学中に受験
2024年度合格率100% 無試験取得
- 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
- 国家資格 二級菓子製造技能士 (和菓子・洋菓子) 受験資格
- 国家資格 二級パン製造技能士 受験資格
- 専門士称号 卒業時に付与
- 食品衛生責任者 卒業後申請

厚生労働省認可

フードマイスター学科 2年制

調理と製菓

2つのスペシャリティで

未来の選択肢を広げる！

〈目指す資格〉
国家試験受験資格
調理師
2024年度合格率100%

国家試験受験資格
製菓衛生師
(通信課程)
2024年度合格率100%

- パティスリーラッピング検定 在学中に受験
2024年度合格率100% 無試験取得
- 食育インストラクター 在学中に受験
2024年度合格率100% 無試験取得
- 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
- 国家資格 専門調理師 学科試験免除
- 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
- 食品衛生責任者 卒業後申請

製菓・製パン専攻学科 3つのポイント

point 1 2年間で様々なジャンルのお菓子・パンを学ぶ！
→自分だけの“やりたい”に出会える！



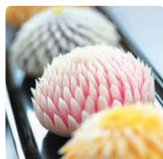
洋菓子

製菓の基本となる小麦粉・砂糖・バター・卵の性質をよく理解した上で、基本技術を集中的に練習し、マスターします。洋菓子に欠かせない華やかなデコレーションも学びます。



パン

食パンなどの食食用パン、バゲットなどのハード系、クロワッサンなどのデニッシュ系といった代表的なパンはもちろんのこと、古典的なものから現代的なものまで世界各国のパンを学びます。



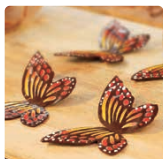
和菓子

日本の伝統的な製造法でつくられる和菓子は、職人の繊細さが要求されるものです。日本の職人が持つ「和の心」も和菓子を通して学びます。



あめ細工

ピエモンテとは、高い技術と創造性を駆使して製作する大型の工芸菓子のこと。砂糖の煮詰め方、あめの引き方などの、基本からしっかり学びます。



チョコレート細工

チョコレート細工に必要なテンパリング(温度調節)の知識や理論を習得。チョコレートの特性を理解し、実践します。



マジパン細工

アーモンドと砂糖からつくられるマジパンペーストを使用して、かわいい人形や動物などをつくります。ジャパン・ケーキ・ショー東京では多数の学生が来賓に輝いています。

point 2 第一線で活躍する外来講師による
世界レベルの授業が魅力！



point 3 おいしいだけじゃない
想いを届けるスキルを身につける！



カービング



ラッピング



デッサン

Wライセンスの魅力



国家資格
調理師

×



国家資格
製菓衛生師

2つの国家資格取得を目指す

調理・製菓・製パンの3つの高い技術・知識を持つことで、より専門的な料理が提供できるようになります。ホテルや人気のカフェ、ブライダルなど活躍の場も増えて就職のジャンルが大きく広がります。



2年間で世界の料理から製菓・製パンまで 幅広く学ぶ！
→『食のプロフェッショナル』になれる！ 自分だけの“やりたい”に出会える！



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



マジパン細工