

“できない”を“できる”に！詳しく学べる実習授業！

一人ひとりの隣に立って教えてくれる！

クラス全体に教えるだけでなく、先生が隣に立って1対1で教えてくれます。隣にいるから質問しやすい！わかりやすい！



丁寧な技術指導で誰ひとり授業に置いていかれない！

各分野の経験豊富な講師陣から学べる確かな技術。初心者の方でも安心！



毎月、国内外で活躍する一流の講師たちが本格指導！一人ひとりに寄り添い、みなさんの夢を全力サポートします。



根岸規雄先生
ホテルオークラグループ名誉総料理長

1961年にホテルオークラ調理部入社。パリを中心とした海外での研究経験を通じ、本場仕込みのフランス料理の伝統を身につける。研修を通じて築いた海外ネットワークにより、ホテルオークラで開催する海外シェフ招聘フェアのプロデュースに積極的に取り組み、日本と世界の料理交流に尽力する。

フランス料理講師



マルコ・パオロ・モリナリ先生
株式会社マルコパ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)の称号を受賞。同年、イタリア商工会議所主催「イタリア料理グランプリ」アピモニアット部門優勝。10年に1度開催される「世界パスタコンクール」では2度優勝。(1995年・2005年)2023年、イタリアにも新店舗をオープン。

イタリア料理講師



朝田晋平先生
パティスリーアブラスオーナーシェフ

2001年開催のクープ・デュ・モンド・ドゥ・パティスリー準優勝の日本代表チームの一員。2004年、ワールドペ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。2011年、浦和で『パティスリーアブラス』を開店。世界コンクール日本予選の審査員も担当。

洋菓子講師



森田俊一先生
わたす日本橋総料理長

フランス料理講師



りんくんび先生
中国料理 栄養講師

中国料理講師



田島浩太先生
フーランジェリークローンヌオーナーシェフ

製パン講師



林 正明先生
マテリアルオーナーシェフ

洋菓子講師



伊藤隆一先生

製パン講師



西川和浩先生
ホテルシーサイド江戸川和食調理長

日本料理講師



山崎弘一先生
有限会社山崎代表取締役
新潟県菓子工業組合理事

和菓子・衛生法規講師




齋田繁孝先生
パティスリーストラスブル

洋菓子講師



神林浩司先生
有限会社 利生 代表取締役
いしがの 名工

和菓子講師



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、フー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。



セバスチャン・シュバリエ氏



ディディエ・シュエ氏



フィリップ・ウラカ氏



ジョエル・ドフィブ氏



クリストフ・クレッサン氏



クリストフ・アッカーマン氏



一流講師陣が一人ひとりにわかりやすく指導！
たしかな技術で全国・全世界で活躍するプロになる！

調理専攻学科 フードマイスター学科 製菓・製パン専攻学科

2年間で基礎技術に加え、幅広いジャンルの一流技術をじっくり学ぶ
→ 将来の可能性が広がる！ 自分だけの“やりたい”に出会える！



おいしいだけじゃない 魅せるディスプレイ・想いを届けるスキルを身につける！



国内外で活躍するプロの授業を、在校生と同じ環境で実習体験しよう！

オープンキャンパスの申込、詳細はこちらから→



厚生労働省認可

調理専攻学科

2年制

世界の料理を学びながら
センスと実践力を磨く！



目指す資格

試験免除 調理師

- 食育インストラクター..... 在学中に受験
2025年度合格実績100%
- 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
- 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

包丁を握ったことがなく
入学してくる学生もいます。
北陸学園では基礎からしっかり
指導してくれるので安心して下さい。
興味がある、それだけで
充分な志望動機です。
さあ仲間と一緒に学びましょう。



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

試験免除 調理師

受験資格 製菓衛生師 (通信課程)

- 食育インストラクター..... 在学中に受験
2025年度合格実績100%
- 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
- 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

フードマイスター学科は
「調理」も「製菓製パン」もどちらも学ぶ学科です。
今はまだ決められない、どちらも試してみたい、
そんな全ての可能性にかけたい人に
ピッタリの学科です。



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

受験資格 製菓衛生師

- 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
- 二級菓子製造技能士
(和菓子・洋菓子)**..... 受験資格
- 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

授業では洋菓子、和菓子、
製パンの技術と知識を広く学びます。
学ぶほどにさらにお菓子づくり、
パンづくりに、もっとのめり込んで
いくはずですよ。
笑顔を作る仕事のやりがい
きっと気付くはずですよ。



2年でつくれるようになる！ Step up recipe!



- ① “切る・剥く”ができるようになるために、まな板の置き方・包丁の持ち方から丁寧に学びます。桂剥きができ、切り揃えられる技術が身に付くと、お料理の見た目もレベルアップ！
- ② “切る・剥く”ができるようになると、自在に包丁を動かせるようになります！お客様に「食べて美味しい！」だけでなく、視覚からも楽しんでもらえるお料理も学びます。
- ③ 最初はアジなどの小型の魚を三枚おろしにできる力をつけていきます。2年次にはタイやサワラなどの大型の魚を捌く実習も。魚の構造がわかるので、大きさが変わっても捌くことができます。
- ④ 食材を均一に、そして丁寧に切り揃えられる技術を身につけることを目標に、包丁の扱い方や力加減、姿勢にも意識を向けながら、基本動作を大切に、確かな技術が身につくまで何度も繰り返し練習を行います。
- ⑤ 調理器具の扱い方ももちろん、調理工程の組み立てもできるようになります。切る→加熱→仕上げまで一人でできる力をつけることができます。

専門料理から給食や
病院食まで幅広い
ジャンルを学ぶ！



調理専攻学科が
集団給食を
作ってみた！



成長が体感できる授業！

身につくまで繰り返す、徹底したカリキュラム。

技術がどのレベルまで身についたかを知るためのテスト「テクニカルチェック」をはじめとして、北陸学園のカリキュラムはきめ細やか。技術が身についたことを実感しながら、ステップアップしていくことができます。



Wライセンスの魅力



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年でつくれるようになる！ Step up recipe!



- ① スポンジ生地の作り方・クリーム・チョコの塗り方やチョコレートでの文字書きの基本を身につけることで、デコレーションケーキやタルトなどを一から仕上げることができます。
- ② パン生地の基本配合や扱い方を丁寧に学ぶことで、原材料それぞれの役割を理解し、製パンの基礎力を身につけます。生地や発酵の状態を見極める力を養い、段階的な学習を通して、バゲットやライ麦パンなどの応用的なパン作りへと発展させていくことができます。
- ③ あんこの包み方や道具の扱い方を基礎から学び、和菓子作りに必要な手の使い方や力加減を身につけます。工程を丁寧に積み重ねることで、季節感を大切にした繊細な和菓子が作れるようになります。
- ④ 色の付け方やバランスの取り方を学ぶことで、配色や構成の意図を理解し、完成度の高い表現力を身につけます。実習を重ねる中で、見る人の心を惹きつけるお菓子が作れるようになります。



2年間の成長を
見てみよう！
～デコレーション
ケーキ編～

