

#毎日が発見

#夢はオーナーシェフ

未来が
スマイル!

MIRAI GA SMILE

#ブーランジェ

#食育インストラクター

#明るい未来が見えてきた

#未来のパティシエ

HOKURIKU
Shokuiku
Food College

2023



学校法人 北陸学園

北陸食育フードカレッジ

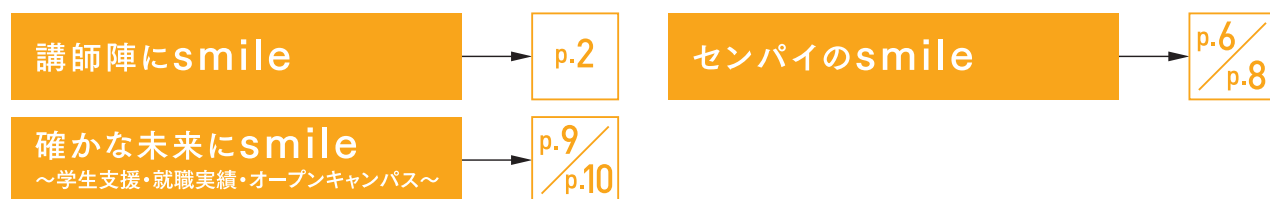
調理専攻学科／製菓・製パン専攻学科／フードマイスター学科・全学科2年制



一生懸命学ぶ、そして思いっきり笑う。
 未来のために今できることを精一杯に。
 どんな仕事をしていきたいのか、
 目指す職業に向かって。
 ひたむきに夢中になるから、見えてきます。
 北陸学園だから、
 ほら、未来がほほえんでいます。



Smile!



3つのコースから夢を叶える

調理の知識と技術をしっかり学ぶ2年間

調理専攻学科

(厚生労働省認可)
2年制／定員40名

活躍できるフィールド			
西洋料理シェフ(フレンチ・イタリアンなど)	日本料理料理人	寿司職人	中国料理料理人
学校給食調理師	病院・福祉施設調理師	カフェオーナー	

取得目標資格
調理師、食品衛生責任者 専門調理師、専門士称号 食品技術管理専門士 食育インストラクター

調理専攻学科
p.3

製菓の知識と技術をしっかり学ぶ2年間

製菓・製パン専攻学科

(厚生労働省認可)
2年制／定員40名

パティシエ(ホテル、洋菓子店、レストラン、カフェ)	ブーランジェ	ショコラティエ	和菓子職人
カフェオーナー	商品・メニュー開発	菓子・製パン教室講師	

取得目標資格
製菓衛生師 二級菓子製造技能士 食品衛生責任者 二級パン製造技能士 専門士称号 パティスリーラッピング検定

製菓・製パン専攻学科
p.5

調理＋製菓の知識と技術を学ぶ2年間

フードマイスター学科

(厚生労働省認可)
2年制／定員40名

西洋料理シェフ(フレンチ・イタリアンなど)	パティシエ(ホテル、洋菓子店、レストラン、カフェ)	日本料理料理人	寿司職人	中国料理料理人
学校給食調理師	病院・福祉施設調理師	ブーランジェ	ショコラティエ	和菓子職人
カフェオーナー				

取得目標資格
調理師、製菓衛生師 食品衛生責任者 専門調理師、専門士称号 食品技術管理専門士 食育インストラクター パティスリーラッピング検定

フードマイスター学科
p.7



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元名誉総料理長

profile

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。

イタリア料理講師

マルコ・パオロ・モリナーリ 先生
株式会社マルコパスタ 代表取締役社長

profile

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」プリモビエ部門優勝。'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『ソイタリアン マルコ 102』にリニューアルオープン。



製菓実習(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

profile

2001年開催のクーブ・ド・モンド・デ・ラ・パティスリー・ワールドカップ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)に日本代表チームに参加し総合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う。



日本料理講師

西村 雄生 先生

聖路加レジデンスダイニングルーム
和食調理顧問



中国料理講師

りん くんび 先生

中国精進料理「凜林」
主人



製菓実習(製パン)講師

田島 浩太 先生

ブーランジェリークローノス
オーナーシェフ



製菓実習(洋菓子)講師

林 正明 先生

マテリアル
オーナーシェフ



製菓実習(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



製菓実習(洋菓子)講師

齋田 繁孝 先生

パティスリーストラスブル



製菓実習(製パン)講師

町田 敏昭 先生

製パン技能士特級 他



製菓実習(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

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。



フィリップ・ウラカ氏



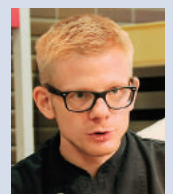
ジョエル・ドフィブ氏



ディディエ・シュエ氏



クリストフ・クレッサン氏



クリストフ・アッカーマン氏

調理の基本を
身につけ、応用力で
幅を広げる。

調理専攻学科

2年制 定員40名

取得を目指す資格

調理師 ————— 国家試験免除
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

食品衛生責任者 ————— 卒業後申請
専門士称号 ————— 卒業時に付与
食育インストラクター — 2021年度合格実績100%
在学中に受験

目指せる職業

西洋料理シェフ(フレンチ、イタリアンなど)
／日本料理 料理人／寿司職人／中国料理 料理人／学校給食調理師／病院・福祉施設調理師／カフェオーナー ほか

Student message

在校生メッセージ

自分ならできると信じています

子どもの頃から、母の美味しいごはんを食べてきました。初めて自分の料理を家族に食べてもらった時に「おいしい」と言われ、とても嬉しかったことと、憧れの母に少しでも近づきたいと思ったので、調理師を志しました。オープンキャンパスに参加した時に、家では使えない設備や器具があり、先生方も優しく細かいところまで丁寧に教えてくださったので、ここなら自分のやりたいことができると思い、この学校を選びました。

調理専攻学科2年
関本 壮馬さん
新潟県立長岡向陵高等学校出身



「好き」を仕事にできるのが楽しみです！

昔から料理上手な人は格好良い、素敵だな、という考えを持っていました。高校で進路を決めるにあたって、美味しい料理を作ることができて、且つそれを職業にできれば良いなと思い、調理師を目指しました。様々な分野の調理実習がありますが、私は中国料理の実習が好きです。大きな中華鍋で作り、大皿に盛る豪快さと、原色の鮮やかな見た目の中国料理が好きなので、毎回授業を楽しみにしています。

調理専攻学科2年
小野塚 祥恵さん
新潟県立長岡大手高等学校出身



センスを磨き

お客様のハートに届く

美味しさを。

製菓・製パン専攻学科

2年制 定員40名

取得を目指す資格

製菓衛生師——2021年度合格率実績100% 国家試験受験資格
二級菓子製造技能士(和菓子・洋菓子)——受験資格
食品衛生責任者——卒業後申請

二級パン製造技能士——受験資格
専門士称号——受験資格
パティスリーラッピング検定——在学中に受験

目指せる職業

パティシエ(ホテル、洋菓子店、レストラン、
カフェ)/ブーランジェ/ショコラティエ/
和菓子職人/カフェオーナー/商品・メ
ニュー開発/菓子・製パン教室講師 ほか

Student message

在校生メッセージ

仲間と切磋琢磨して学んでいます

私は、日頃からパン屋さん巡りや、自分でも作ることが好きで、いつかはパン職人になりたいと思うようになりました。オープンキャンパスに参加したときには、先輩たちが明るく迎えてくださったので、初めてでも緊張せずにとっても楽しく体験に参加することができました。クラスメイトともすぐに仲良くなり、実習では互いに協力し合い、毎日楽しく学んでいます。

製菓・製パン専攻学科2年
滝澤 和花さん
新潟県立上越総合技術高等学校出身



大好きなお菓子作りを極めたいです

私は、手に職をつけたいとずっと思っていて、進路選択の時に改めて自分は何が好きかと考え、お菓子作りが好きだと気づきました。一流の講師の先生から教えていただく授業が、一年を通してたくさんあるところに魅力を感じたため北陸学園を選びました。

製菓・製パン専攻学科2年
貝瀬 陽香さん
新潟県立十日町総合高等学校出身



ふたつのスペシャリティで
未来の選択肢がさらに広がる。

フードマイスター学科

2年制 定員40名

取得を目指す資格

調理師———**国家試験免除**

2021年度合格実績100%

製菓衛生師（通信課程）**国家試験受験資格**

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

食品衛生責任者———卒業後申請

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

パティスリーラッピング検定——在学中に受験

目指せる職業

西洋料理シェフ（フレンチ、イタリアンなど）／
パティシエ（ホテル、洋菓子店、レストラン、カ
フェ）／日本料理 料理人／寿司職人／中国
料理 料理人／学校給食調理師／病院・
福祉施設調理師／ブーランジェ／ショコラ
ティエ／和菓子職人／カフェオーナー ほか

Student message

在校生メッセージ

調理と製菓のスペシャリストを 目指します！

オープンキャンパスに参加した時に、講師の先生の近くでたくさんの知識や技術を学ぶことができるのがすごいな、と思いました。また、先輩たちのあいさが素晴らしくとても印象的でした。私もキラキラ輝いて先輩たちになりたいと思い北陸学園を選びました。調理と製菓どちらも学びたい！目指したい！という私にはぴったりの学科です。

フードマイスター学科2年
田村 あゆみさん
私立帝京長岡高等学校出身



知識と技術を吸収し 食のプロになりたいです

私は、調理と製菓のどちらを学ぼうか迷っていました。フードマイスター学科では両方を学べ、就職先も幅広くできるため、この学科を選びました。クラスの雰囲気は、明るく和気あいあいとしています。実習中は協力し合いながらも、それぞれが講師の先生からより多くのことを学ぼうと取り組んでいます。

フードマイスター学科2年
櫻井 慎之介さん
長野県佐久平総合技術高等学校出身



Training Environment

思い切りトライできる実習環境を用意



広くて明るいオープンキッチン型の実習室です。本格的な調理・製菓・製パンを、より現場に則した機器・器具を使って即戦力を養います。



この実習室では、プロユースの設備で日本料理・西洋料理・中国料理の基礎から応用までを学ぶことができます。



広い階段教室なので、コロナ禍でも間隔を空け、安心して授業が受けられる教室です。就職のための会社説明会も、この広い教室で行います。



手元の繊細な作業も大きいスクリーンに映しながらどこからでも見ることができます。



ドイツから直輸入したハード系パン専用オープンです。通常のオープンより大量の蒸気を入れる事ができ、本格的なハード系のパンを作る実習ができます。



クロワッサンやパイ生地を作る時に、生地を厚さを均一に伸ばすことができる機械です。現場でも使用されています。



全ての実習台が大理石になっています。チョコレートのテンパリング等温度管理をしながら作業できます。

学生支援制度

ウィズコロナ時代に対応した遠隔自主学習システム

北陸学園ラーニングBOX

入学内定者に
無償で
サービス!

資格取得対策に役立つ!

動画、クイズ、アンケートなど、PCやスマホ、タブレットでいつでもどこでも簡単に学習ができる。

カルテ機能による成績分析、苦手科目を反復復習が可能。

北陸学園ラーニングBOXは、休校対応や本校入学内定者の教育サポートを目的に整備されたリモート学習システムです。パソコン、タブレット、スマートフォンからアクセスでき、動画やクイズ、各種PDF教材を使ってどこでも学習することができます。入学後は「いつでもどこでも」遠隔自主学習に使えます。また、将来の資格・免許取得、就職支援にも役立つシステムです。



Web
詳しくはコチラ
今すぐアクセス

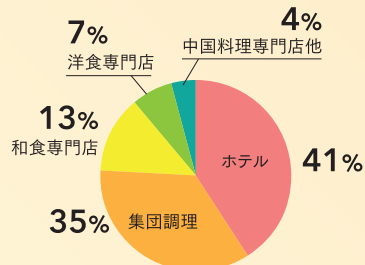


就職実績 Recruit Data

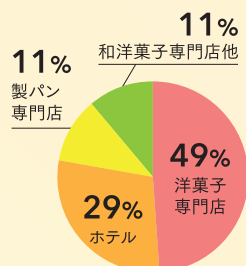
確かで多様な明るい未来

学科別就職先 令和元～3年度卒業生実績

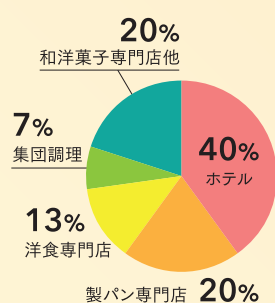
調理専攻学科



製菓・製パン専攻学科



フードマイスター学科



The Okura Tokyo
(東京)



帝国ホテル(東京)



メズム東京(東京)
[日本ホテル株式会社]



ホテルニューグランド
(神奈川)



横浜ロイヤルパークホテル
(神奈川)



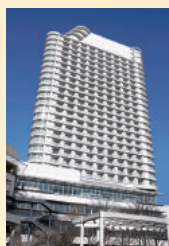
ミリアルリゾートホテルズ
(千葉)



ヨコハマグランドインター
コンチネンタルホテル(神奈川)



明治記念館(東京)



横浜ベイホテル東急
(神奈川)



グランドニッコー東京台場
(東京)



ホテルニューオータニ幕張
(千葉)



ロイヤルパインズホテル浦和
(埼玉)

主な就職先 令和元～3年度卒業生実績(順不同)

- ホテル** 帝国ホテル/The Okura Tokyo/日本ホテル/ホテルオークラ京都/ミリアルリゾートホテルズ/森ビルホスピタリティコーポレーション/星野リゾート/グランドニッコー東京/シェラトン都ホテル東京/ホテルニューオータニ幕張/ホテルニューグランド/ホテルインターコンチネンタル東京ベイ/富士屋ホテル/和倉温泉 加賀屋/仙台ロイヤルパークホテル/ホテル・ザ・マンハッタン/八ヶ岳高原ロッジ/Dress arcana izu/ベストプランニング/ホテルニューオータニ長岡/NASPAニューオータニ/当間高原リゾートベルナティオ/ホテルエリアワン番神岬/ホテルハイマート/アトリウム長岡
- 専門店・給食・集団調理** 萬珍楼/熊魚庵 たん熊北店/ボンメル/花いおり/アッピア/ミキインターナショナル/料亭かも川館/せき亭/LUTECIA/ダロワイヨジャパン/銀座ルノアール/江口だんご/パティスリー アンジュ/綾子舞本舗タカハシ/愛松堂/菓子工房 キャラメル/パレドール渡辺/パティスリー・ラ・ベルデュール/パティスリー・ラ・フィユル/パティシエ ヨコヤマ/FLOプレステージ/おかしの平和堂/梅花堂/パティスリーシェリーブラン/日清医療食品株式会社/シダックスフード サービス株式会社/石本商事株式会社/協同組合山形給食センター/社会福祉法人苗場福祉会/社会福祉法人上越老人福祉協会/JA新潟厚生連 柏崎総合医療センター/医療法人恵愛会 大島病院/JA新潟厚生連 長岡中央総合病院/北陸食育フードカレッジ(実習助手)/学校法人北陸学園こども未来研究センター(研究員)

北陸学園のオープンキャンパス

OPEN CAMPUS

オープンキャンパスでは、毎回趣向を変えた体験型授業を開催しています。
何度でもエントリーできるので、気軽にお申し込みください。

参加無料

学食ランチあり

手ぶらでOK

県内交通費
サポート

遠方の方
交通費・宿泊費補助あり

プチ・オープン
キャンパスも
開催中!
詳しくはホームページを
ご確認ください

スケジュール・お申し込み



詳しい日程や各種補助のお申し込みについてはホームページをご確認ください。

お電話でのお問い合わせはこちら

TEL.0258-32-0288

県外・遠方の方も
安心!

HOKURIKU STUDENT DORMITORY

友達や先輩たちとの暮らし、そして充実の設備で安心と楽しさに笑顔が生まれます // 学生寮 //



コモンルーム
みんなでたまには
ワイワイ



ベッドなど完備で安心
各個室ゆったり空間



各棟
Wi-Fi完備!

学生寮5つの満足

Point 3 // バランス良い 食事で健康サポート

朝・夕2食付、管理栄養士・調理師が考えて作ったヘルシーメニューで寮生活を食からもサポートします。

朝・夕2食付き!
栄養バランスも
バッチリ

Point 1 // 安心・安全の 万全セキュリティ

寮のエントランスに接触カードリーダーを設置していますので登録されている方のみが入館できるようになっています。

Point 4 // 徒歩5分圏内 通学に便利

学園から徒歩5分圏内の便利な立地に4棟の学生寮を備えています。病院やスーパー、コンビニも近くにあり便利です。

Point 2 // 学園所有の寮だから安い (男子寮・女子寮別)

学園所有の寮だから、朝・夕2食、家具家電付きで月額45,000円から利用できます。管理人も常駐しているので万一の時も安心です。

Point 5 // 充実の設備で 入居もラクラク

備え付けの設備は、冷蔵庫・洗濯機・乾燥機・電子レンジ・ガステーブルなどが完備されていて引越・入居もラクラクです。



学食

ランチタイムはメニューいろいろ!
学生みんな、利用できます!



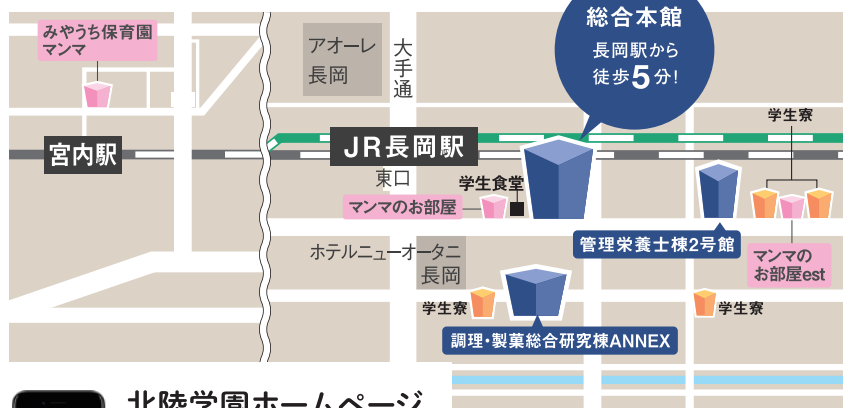
美味しいよ!

棟数	男子寮 2棟 / 女子寮 2棟
部屋タイプ・室料	ルームシェアA (約13.5㎡) 55,000円 朝・夕2食付 ルームシェアB (約11.5㎡) 45,000円 朝・夕2食付

備え付けの設備・備品	シェアスペース ・ホームセキュリティ ・洗濯機 ・乾燥機 ・冷蔵庫 ・電子レンジ ・ガステーブル 等
各個室	・ベッドフレーム ・クローゼット ・冷暖房

館内にある施設	コモンルーム (共有スペース) ・協学スペース ・メディアラウンジ ・リラクゼーションルーム ・Wi-Fi
---------	---

※詳細は募集要項をご覧ください。



北陸学園ホームページ

最新情報はホームページをチェック!
オープンキャンパスのお申し込みや
ブログを見ることができますよ!

北陸学園 検索
<http://www.hokurikugakuen.ac.jp>



学校法人 北陸学園
北陸食育フードカレッジ
〒940-0034
新潟県長岡市福住1-5-25
TEL0258-32-0288

