

令和3年度 東海調理製菓専門学校 学校情報

1 学校の概要

(1) 本校概要

設置者

法人名 学校法人ミズモト学園
理事長 水元久人
所在地 〒430-0915 静岡県浜松市中区東田町 36-8
連絡先 (Tel) 053-413-2006

学 校

学校名 東海調理製菓専門学校
校 長 水元久人
調理師養成施設指定 昭和52年2月15日 開校 昭和52年4月1日
専修学校認可 昭和52年12月26日
専修学校開校 平成53年4月1日
製菓衛生師養成施設指定 平成8年2月2日
課 程 衛生専門課程
学校建物面積 2833 m²
所在地 〒430-0928 静岡県浜松市中区板屋町 101-11
連絡先 (Tel) 053-413-2005 (Fax) 053-413-2151

(2) 建学の精神

心・技・知・友 (健全な心を養い、技術を磨き、知識を広め、友を作ろう)

(3) 教育理念

①プロを目指すなら一流を目指せ。

他の人より優れた技術と知識を習得し、研究と努力を喜びとし、己の職業に誇りと生きがいを感じ、心身共に健全な人、これを一流のプロと言う。

②人間の能力は、思考と努力で無限に高められる。

人は誰でも計り知れない可能性を持っている。可能と思えば可能になり、不可能と思えば、その瞬間から不可能となる。

(4) 教育目的

教育基本法の精神に則り、学校教育法並びに調理師法及び製菓衛生師法に従い、「調理師に必要な科学的知識と調理技術」をはじめ保健衛生、食品等の専門分野の深い知識と共に「教養の向上と人格の陶冶」をはかり「プロとして通用する優秀な調理師」を養成することを目的とする。

(5) 教育目標

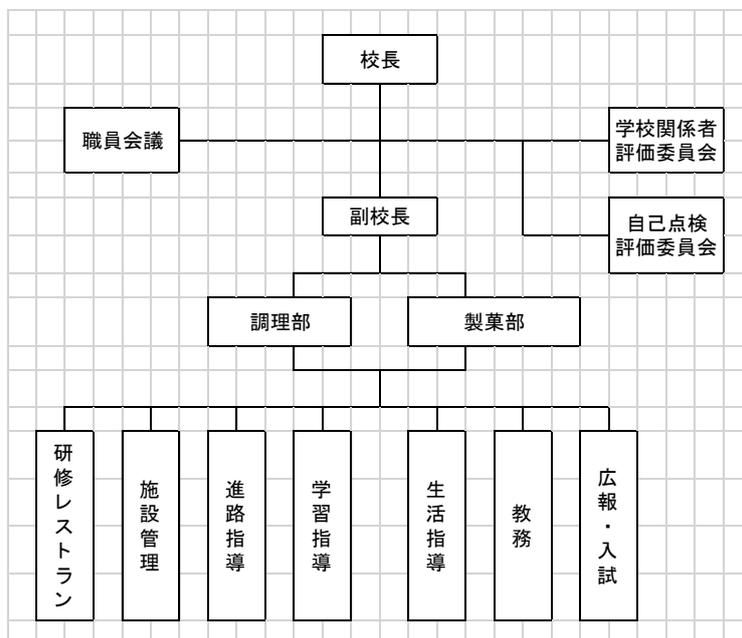
業界が求める調理師・パティシエの育成

2 教員数 (令和3年5月1日現在)

教員数 41名 (専任教員20名、非常勤講師19名、助手2名)

職員数 3名 (事務職員 1名、非常勤職員 2名)

組織図



3 定員・在籍学生数

(令和3年5月1日現在)

| 設置学科 | 課程 | 修業 年限 | 入学 定員 | 総 定員 | 学生数 | | |
|------------|----|----------|----------|---------|------|-----|-----|
| | | | | | 1年 | 2年 | 合計 |
| 調理技術科 | 専門 | 2年 | 110 | 220 | 79 | 54 | 133 |
| 専門料理コース | | | 70 | 140 | 48 | 39 | 87 |
| カフェフードコース | | | 40 | 80 | 31 | 15 | 46 |
| 調理師科 | 専門 | 1年 | 40 | 40 | 12 | | 12 |
| 製菓技術科 | 専門 | 2年 | 80 | 160 | 58 | 55 | 113 |
| シェフ・パティシエ科 | 専門 | 1年 | 30 | 30 | 募集停止 | | 0 |
| 計 | | | 260 | 450 | 149 | 109 | 258 |
| 附帯教育 | | | | | | | |
| 製菓衛生師科 | 通信 | 1年 | 240 | 240 | 87 | | 87 |

令和3年度 退学者3名 退学率 1.16%

4 教育課程

| 科目区分 | 教育内容 | 教科科目 | 調理師科 | 調理技術科 専門料理コース | | 調理技術科 カフェフードコース | |
|------------------|--------------|-------------------|------|------------------|--------|--------------------|-----|
| | | | | 1年 | 2年 | 1年 | 2年 |
| | | | | 規定科目 | 食生活と健康 | 公衆衛生学 | 90 |
| 食品の栄養と特性 | 栄養学 | 60 | | | 60 | | 60 |
| | 食品学 | 90 | 90 | | | 90 | |
| 食品の安全と衛生 | 食品衛生学 | 150 | 150 | | | 150 | |
| 調理理論と食文化概論 | 調理理論 | | | | | | |
| | 調理理論Ⅰ | 60 | 60 | | | 60 | |
| | 調理理論Ⅱ | 90 | | | 90 | | 90 |
| | 食文化概論 | 30 | | | 30 | | 30 |
| 調理実習 | 調理実習 | 300 | 300 | | | 300 | |
| 総合調理実習 | 総合調理実習 | | | | | | |
| | 総合調理実習Ⅰ | 30 | | 30 | | 30 | |
| | 総合調理実習Ⅱ | 30 | 30 | | | 30 | |
| | 総合調理実習Ⅲ | 30 | | 30 | | 30 | |
| 専門科目 | 高度調理技術実習 | 専門実習 | | 120 | 330 | 60 | 450 |
| | | レストラン実習 | | 30 | 120 | | 60 |
| | | ドリンク実習 | | 30 | | 30 | 30 |
| | | 企業実習 | | | 120 | | |
| | フードサービス実習 | サービス実習 | | | 60 | | 30 |
| | | カラーコーディネート | | | | | 30 |
| | 職業理解 | 食材学 | | 30 | | 30 | |
| | | キャリアプランニング | | | | | 30 |
| | | 調理に関する国際コミュニケーション | | | 30 | | |
| | 学則規定履修時間数 小計 | | | 960 | 930 | 900 | 810 |
| 学則規定履修時間数 合計 | | | 960 | 1830 | | 1710 | |
| 実務経験のある教員担当授業時間数 | | | 810 | 1410 | | 1380 | |
| 省令で定める授業時間数 | | | 80 | 160 | | 160 | |

| 科目区分 | 教科科目 | 製菓技術科 | | |
|------------------|------------|-------|---------------|--------------|
| | | 1年 | 2年 | |
| | | | 洋菓子専攻 パン専攻 | 洋菓子・パン 専攻 |
| 規定科目 | 公衆衛生学 | 60 | | |
| | 栄養学 | 60 | | |
| | 食品学 | 60 | | |
| | 食品衛生学 | 120 | | |
| | 社会 | 30 | | |
| | 衛生法規 | 30 | | |
| | 製菓理論 | 90 | | |
| | 製菓実習 | 480 | | |
| 専門科目 | パティスリー研修 | 60 | | |
| | 国家試験対策 | | 30 | 30 |
| | カラーコーディネート | | 30 | 30 |
| | フランス語 | | 30 | 30 |
| | 製菓材料学 | | 30 | 30 |
| | ラッピング | | 30 | 30 |
| | ビジネスマナー | | 30 | 30 |
| | 専門製菓実習 | | 360 | 360 |
| | 企業実習 | | 90 | 90 |
| | 製菓製パン実習 | | | 180 |
| | パティスリー研修Ⅰ | | 240 | |
| | パティスリー研修Ⅱ | | | 60 |
| 学則規定履修時間数 小計 | | 990 | 870 | 870 |
| 学則規定履修時間数 合計 | | 1860 | | 1860 |
| 実務経験のある教員担当授業時間数 | | 1410 | 1410 | |
| 省令で定める授業時間数 | | 160 | 160 | |

5 取得可能資格 (学科、コースにより異なります)

【調理師養成】

調理師免許、食品技術管理専門士、技術考查合格証書、中国料理料飲サービス検定3級
全国調理師養成施設協会食育インストラクター、介護食士3級、全国料理学校協会料理技術検定証(上級)、全国料理学校協会教師3級認定証

【製菓衛生師養成】

製菓衛生師免許、全国製菓衛生師養成施設協会パティスリーラッピング、全国料理学校協会料理技術検定証(上級)、全国料理学校協会教師3級認定証

6 卒業後の進路

卒業者数 120名

内就職希望者数 115名 / 就職内定者数 115名 就職内定率 100%

関連企業就職者数 111名

その他の業種就職者数 4名

進学者(大学) 2名

就職希望なし 3名

主な就職先

【ホテル・旅館】

星野リゾート、JR 東海ホテルズ、ゾートトラスト株式会社、FJ リゾートマネジメント(株)、マグナリゾート株式会社、日本平ホテル、株式会社中島屋ホテルズ、LEONE9、落合楼、株式会社ニューコーポレーション、浜名湖レークサイドプラザ、他

【専門店・カフェ・ブラスダル】

株式会社 ひらまつ、株式会社ルブルターニュ、ラクレリエール、ル・コントワール・オクシタン、株式会社シノワ、株式会社ブラス LOUANGE TOKYO、KADODE 大井川、(株)菊乃井、(株)美濃吉、尾州、寿し半「和楽」、うなぎの佳川、魚あら、蔭山楼 自由が丘、際コーポレーション(株)、(株)鳳凰、有限会社ローラン、華味、キャナリーロウ、株式会社ポタジェ、株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ、株式会社ベストプランニング、株式会社 HUGE、他

【医療・福祉・給食施設】

エームサービス株式会社、シダックスフードサービス株式会社、ナーシングホーム静養館、グリーンハウス、他

【和洋菓子店】

有限会社パテシエ シマ、株式会社シュガーハウス マリアツェル、ベルエキップ、パテス・アキヤマ、アボンドンス、コンチェルト、仏蘭西菓子レニエ、洋菓子の森 MIGNON、サン・ラファエル、株式会社スティルアン、燈乃ma iso、アトリエショコラアントル、

お茶の実のうさぎ工房、ミラベル、ルイジアナ ママ、レキップ・ド・ニコ、キャトルウール、セルフイーユ、ベルカント、パティスリー・ドゥ・シャルリエ、株式会社 RY コーポレーションエボルタ、(株) 玉華堂、近江屋製菓有限会社、他

【製パン店】

パンステージプロログ、株式会社ヤタロー、株式会社ウィンウィンピーターパン、株式会社プルクワ、コパン、ブーランジェリー カセル、ブーランジェリー フジオ、(有) 小島屋 キャトルフレール コジマ、ベーカリーショパン、KoKaRa Bakery、TRASPARENTE La Luce、リアルパン、株式会社オールハーツカンパニー、他