

# 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 2833m<sup>2</sup>  
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

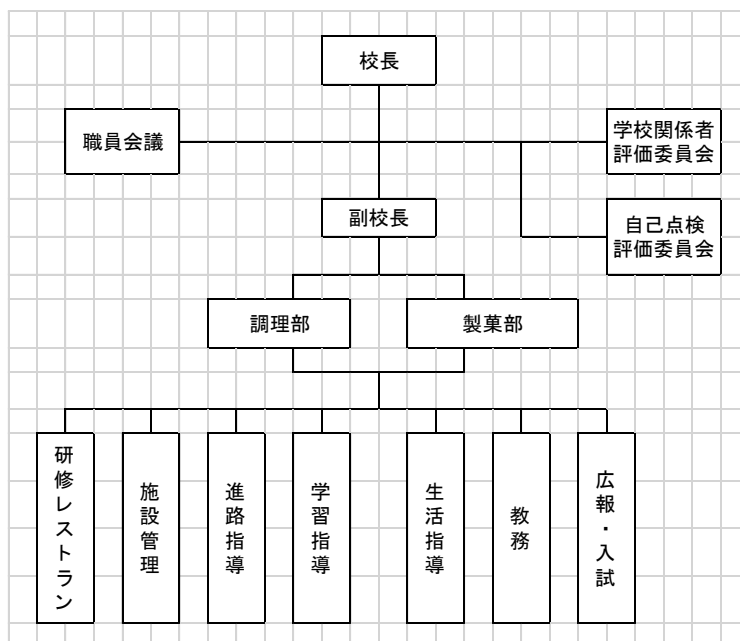
業界が求める調理師・パティシエの育成

## 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	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	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	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	語学			30			
	学則規定履修時間数 小計			960	930	900	810	900
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、中国料理料飲服務検定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