

令和6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 昭和53年 4月 1日
法人設置認可 昭和60年 1月 5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 3375㎡(1号館 2546.15㎡ 東田町校舎 287.6㎡ 2号館 541.41㎡)
所在地 1号館 〒430-0928 静岡県浜松市中央区板屋町 101-11
東田町校舎 〒430-0915 静岡県浜松市中央区東田町 36-8
2号館 〒430-0915 静岡県浜松市中央区東田町 36-8
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

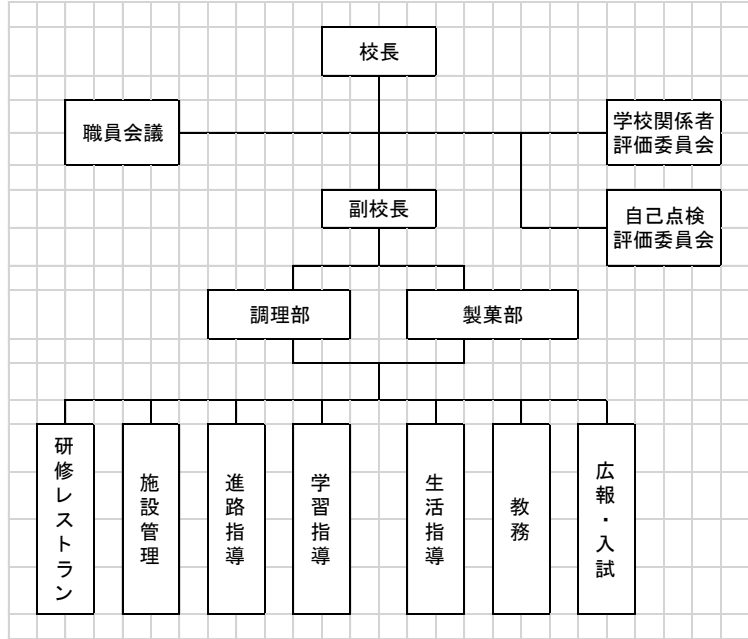
業界が求める調理師・パティシエの育成

2 教員数（令和6年5月1日現在）

教員数 36名（専任教員12名、非常勤講師24名、助手2名）

職員数 4名（事務職員2名、非常勤職員2名）

組織図



3 定員・在籍学生数

令和6年5月1日現在

学 科 名	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	67	60	127
調理師科	専門	1年	40	40	9		9
製菓技術科	専門	2年	80	160	49	53	102
シェフ・パティシエ科	専門	1年	30	30	募集停止		
計			260	450	125	113	238
附帯教育							
製菓衛生師科	通信	1年	240	240	62		62

令和6年度 退学者6名 退学率 2.52%

4 教育課程

1 調理師科・調理技術科履修科目一覧							
科目 区分	教育内容		教科科目	調理師科	調理技術科		
					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	
			食品学	90	90		
	食品の安全と衛生		食品衛生学	150	150		
	調理理論と食文化概論		調理理論				
				調理理論Ⅰ	60	60	
				調理理論Ⅱ	90		90
				食文化概論	30		30
	調理実習		調理実習	300	300		
	総合調理実習		総合調理実習				
			総合調理実習Ⅰ	30		30	
			総合調理実習Ⅱ	30	30		
			総合調理実習Ⅲ	30		30	
専 門 科 目	高度調理技術実習		専門実習		90	240	
			レストラン実習		60	180	
			企業実習			90	
	フードサービス実習		サービス実習		30	90	
			カラーコーディネート				
	学則規定履修時間数 小計			960	900	840	
学則規定履修時間数 合計			960	1740			
実務経験のある教員担当授業時間数			810	1650			
省令で定める授業時間数			80	160			
※ 一覧表のうち、塗つぶしの授業科目が実務経験のある教員による授業時間数である。							

※ 一覧表のうち、塗つぶしの授業科目が実務経験のある教員による授業時間数である。

2 製菓技術科履修科目一覧			
科目 区分	教科科目	製菓技術科	
		1年	2年
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		60
	製菓デザイン		30
	外国語		30
	製菓材料学		30
	専門製菓実習		270
	企業実習		90
	パティスリー研修Ⅱ		300
学則規定履修時間数 小計		990	810
学則規定履修時間数 合計		1800	
実務経験のある教員担当授業時間数		1470	
省令で定める授業時間数		160	

※ 一覧表のうち、塗つぶしの授業科目が実務経験のある教員による授業時間数である。

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、

【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、

6 卒業後の進路

卒業者数 121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 107名 その他の業種就職者数 8名

開業 1名 就職希望なし 5名

【主な就職先】

【ホテル・旅館】

(株)帝国ホテル、(株)帝国ホテル大阪、ヒルトン東京お台場、シェラトングランテ東京、ANA
インターコンチネンタルホテル東京、(株)東京會館、ザ・ホテル・グループ赤坂(株)、日
本ホテル(株)、ザ・キャピトルホテル東急、三井不動産リゾートマネジメント(株)、ウエス
ティンホテル横浜、富士スピードウェイホテル、ヤマハリゾート北の丸、つま恋リゾー
ト彩の郷、オークラアクトシティホテル浜松、遠鉄観光開発(株)、(株)マグナ・リゾート、
(株)呉竹荘、浜名湖レイクサイドプラザ&キアラリゾート、東急ハーベストクラブ浜名湖、
磐田グランドホテル、呉竹荘、エスパシオエンタープライズ(株)、株式会社サーラホテル
&レストランズ、(株)ホテルグランコート名古屋、(株)JR 東海ホテルズ、宮古島トゥリバー
ホテル合同会社、他

【専門店・カフェ・ブラスダル】

(株)HUGE、(株)ベストライフスタイル、レ・クレアシオン・ド・ナリサワ、菊乃井、美濃吉、
浅田屋伊兵衛(株)、(株)浮月、(株)もろ川、山本亭、うなぎ藤田、(株)Wakiya、民権企業(株)、(有)ロ
ーラン、(株)ノバレーゼ、(株)スティルアン、他

【医療・福祉・給食施設】

聖隷福祉事業団、グリーンハウス(株)、イズモ(株)、他

【和洋菓子店】

(有)ラ・ベルデュール、(株)シュクレイ、(有)ラヴィドゥース、キルフェボン(株)、キャトルエ
ピス、あとりえ momo、パティスリー ドゥ シャルリエ、ミルウ、(株)シュガーハウス マ
リアッツェル、(株)リープリング、(有)春華堂、(株)まるたや洋菓子店、(株)ヤタロー、松下園

【製パン店】

(株)神戸屋、(株)ドンク、(株)ローゲンマイヤー、(株)トラスパレンテ、(株)ウィンウィン ピー
ターパン、ベーカリー ラ トレッタ、ルヴァン、ブーランジェリー タニグチ、パン
のトラ、他