「ありがとう」と言われるパティシエ・カフェのプロになる

学校法人三幸学園 名古屋スイーツ&カフェ専門学校

〒451-0042　愛知県名古屋市西区那古野２丁目12-16
0120-951-206　TEL(052)589-2755　FAX(052)589-2756
ホームページアドレス　https://www.sanko.ac.jp/nagoya-sweets/
Eメールアドレス　info-nagoya-sweets@sanko.ac.jp

〔理事長〕鳥居 敏　〔校長〕岩田 博文　入試担当

本校の特色

名古屋スイーツ＆カフェ専門学校の１階は学生達が運営する本格的なカフェ・パティスリー！この施設を利用して、オリジナルカフェ・パティスリーを学生達だけで運営します。地元のお客様のニーズを考え、メニュー考案・原価計算・発注・店内ディスプレイ・制作・接客まで自分達で担当します。そのため、現場に出た時にも即戦力としてすぐに仕事が任されます。現場ならではのアクシデントや感動を仲間と一緒に学内で経験できます。

また、２年間で1320時間という圧倒的な実習時間数で、確かな技術も身につきます。特に２年次には総授業数の約95%が実習・演習時間となり、授業内で幅広いメニューをこなすことで、現場で即戦力として活躍できる実力が身につきます。将来職場に出て必要なサービス、ラッピングのスキルも、座学から実習までを経てしっかりと身につけていきます。

学科説明

◆パティシエ・カフェ科（２年制）
スイーツ・パン・調理・ドリンクの全てを最初の１年間でしっかり学び、２年次にパティシエコース／カフェ＆バリスタコース／ブーランジェ・製パンコース／スイーツカフェクリエイターコースから自分の進みたいコースを選ぶことができるので、就職の幅が広がります。さらに、得意なことや好きなことをとことん磨く『特別ゼミ』、放課後や休日の『自主練習』など自分の技術を磨くことのできる環境がたくさんあります。そのほか、姉妹校と連携したウェディングケーキの作成や自分が考えたアイデアが企業で商品化されるプロジェクト（産学連携）も盛んに行っており、商品開発の流れを学ぶほか、社会との関わりを学ぶことができます。

取得資格と合格状況

食品衛生責任者①／色彩活用ライフケアカラー検定①／サービス接遇検定１～３級①／フードコーディネーター３級②／ラッピング検定①／菓子製造技能士⑤／パン製造技能士２級⑤／製菓衛生師①／調理師⑤

卒業後の進路状況（過去３年間卒業生実績）

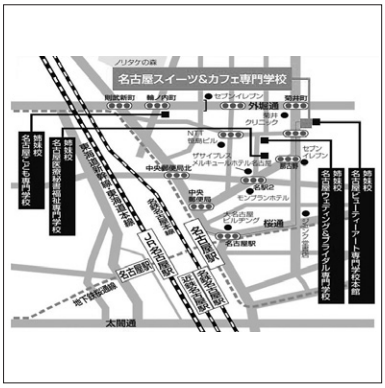
就職決定率95.9%（※2023年３月卒業生）
過去３年間就職先一覧（姉妹校実績）
【パティスリー・ブーランジェリー】
株式会社オールハーツカンパニー（ANTIQUE他）／株式会社ハーブスグローイング／株式会社麦の穂（ビアードパパ他）／ベーグジャパン株式会社（ミッシェルブラン）／ピエール・エルメ・パリ／パティスリー・ステラ・プリンス／スペイン窯ーパンのトラ／ザ・フナツヤ／ピエールプレシュウズ／アラカンパーニュ／Patisserie Chez KOBE
【ブライダル・ホテル】
株式会社ミリアルリゾートホテルズ／株式会社ベストブライダル／株式会社ブラス／株式会社ノバレーゼ／株式会社エルフラット／株式会社アルカンシエル
【カフェ・レストラン】
株式会社サンマルクホールディングス／株式会社ポッカクリエイト（CAFÉ de CRIE）／株式会社WIRED／株式会社バルニバービ／株式会社アクアイグニス／株式会社トランジットジェネラルオフィス／株式会社ゼットン／株式会社ファスタ／エイムエンタープライズ株式会社／有限会社ダウニー（Café Downey）

特典

特待生制度（年間５～50万円の学費免除×在籍年数）／就職の斡旋／日本学生支援機構奨学金制度／全館冷暖房完備／学生寮／通学定期／学生割引／海外研修旅行／ステージアップ制度（姉妹校への再入学制度）／東京未来大学編入学制度／スクールカウンセラー／オリター（先輩在校生）／Wi-Fi完備／Sanko Gate（学内情報サイト）／独立開業支援制度／ふるさとサポート制度（就職活動の交通費一部補助）／キャリアマップ（就職指導DX）／高等教育の修学支援新制度

就職状況（2024年３月１日現在）

	2023年度	2022年度
卒業者数	200	146
就職希望者数	198	145
関連分野　就職者数	177	131
関連外分野 就職者数	3	1
進学者数	1	0
求人会社数	2,227	1,562
求人人数	34,491	22,488



本校への交通機関

- JR・名鉄・近鉄「名古屋駅」から徒歩10分
- 地下鉄東山線・桜通線「名古屋駅」１番出口から徒歩10分

学校概要

全国高等学校進路指導協議会統一様式準拠

創立	2016年４月１日	教　員　数	26名（常勤　18名　非常勤　８名）
認可	2016年４月１日	在籍学生総数	［2023年度］ 385名（男子　50名　　女子 335名）
法人名称	学校法人　三幸学園		［2022年度］ 370名（男子　47名　　女子 323名）
課程名	衛生専門課程	校舎面積	2,437㎡
建学の精神（沿革） 教育方針	三幸学園は、1985年の開校以来『技能と心の調和』を教育理念に掲げ、教育を展開してまいりました。ここでは、社会への有益な職業人を数多く輩出することを目標に、“有益な職業人とは、専門的知識・専門的技術を十分持ちながら、常に変遷する社会に対し柔軟に対応するため日々研究・研鑽を続け、職業人としての使命感をしっかり確立した人物”と定義し、心豊かな人間性を育む教育に注力しております。	建物の構造	鉄筋コンクリート７階建
		寮	有
		主な施設設備の概要 （厚生施設を含む）	普通教室８、実習室６、研修レストラン１、図書室

学科・コース名 （昼・夜） ★は職業実践専門課程 認定学科です			パティシエ・カフェ科★（昼） パティシエコース カフェ＆バリスタコース ブーランジェ・製パンコース スイーツカフェクリエイターコース
修業年数			２年
募集定員			160名
推薦入試		願書受付期間	2024年10月１日㈫～2025年３月31日㈪
		推薦基準	在籍高等学校の校長・進路指導担当者・学級担任からの推薦を受けられる者
		選考方法	書類審査　※本校が必要と認めた場合面接試験を行い、合否を決定します。
		選考料	20,000円
		推薦定員	定員なし（2023年度実績　定員の約30％）
		専願・併願区分	併願可能
一般入試		願書受付期間	2024年10月１日㈫～2025年３月31日㈪
		選考方法	面接試験
		試験科目	なし
		選考料	20,000円
ＡＯ入試			有（専・６／１㈯～・募集定員の約60％）
授業時数	年間授業時間	一般科目	（１年）90時間　（２年）60時間
		専門科目	（１年）240時間　（２年）30時間
		実習	（１年）570時間　（２年）750時間
	週授業時数		30時間（週５日制）
学費		入学金	100,000円
		年間授業料	720,000円（分割納入可［２回］）
		設備費など	260,000円（分割納入可［２回］）
経費		教材費	150,000円～200,000円程度
		その他の経費	実習費320,000円

就職あっ旋の方法	課外活動の種類	利用できる奨学制度・特待生制度
学生の個性や実力を把握している担任とエリアの就職情報に詳しいエリア担当教員、授業で関わっているプロの実習教員が協力して、学生一人ひとりにきめ細かい就職指導を行う〈3Teachersシステム〉は学生からも好評です。	企業見学、ヨーロッパ研修旅行（希望者のみ）、施設実習、校内コンテスト、全国コンテスト、三幸フェスティバル、卒業式、謝恩会、各種産学連携活動など	●日本学生支援機構奨学金制度 ●AO特待生入試・三幸学園特待生入試・チャレンジ特待生入試 SS特待生＝50万円　S特待生＝30万円 A特待生＝20万円　B特待生＝10万円　C特待生＝５万円 ※各金額×在籍年数分免除。進級時、再審査あり。返還義務なし。（退学者除く） ●三幸学園初期費用軽減＆学費分割制度 ●三幸学園給付奨学金＆学費納入制度 ●国の教育ローン（日本政策金融公庫） ●提携教育ローン（オリエントコーポレーション、ジャックス） ●高等教育の修学支援新制度

特記事項（体験入学・見学会・その他）

◆オープンキャンパス開催日程◆　※毎回メニューが変わります。ホームページをご覧ください。
10：00～12：30／14：00～16：30
【５月】５日㈰・祝）、６日㈪・休）、11日㈯）、18日㈯）、25日㈯）　【６月】１日㈯）、２日㈰）、９日㈰）、15日㈯）、16日㈰）、22日㈯）、29日㈯）
【７月】６日㈯）、13日㈯）、20日㈯）、27日㈯）、28日㈰）　【８月】３日㈯）、８日㈫）、11日㈰・祝）、12日㈪・休）、18日㈰）、24日㈯）、25日㈰）
【９月】１日㈰）、21日㈯）、29日㈰）　【10月】20日㈰）、26日㈯）　【11月】２日㈯）、16日㈯）　【12月】７日㈯）、14日㈯）、21日㈯）

◆AO入試説明会◆
14：00～15：30
【５月】５日㈰・祝）、25日㈯）　【６月】１日㈯）、15日㈯）、22日㈯）、29日㈯）　【７月】６日㈯）、20日㈯）　【８月】３日㈯）

◆面接講習会◆
14：00～15：30
【５月】18日㈯）　【６月】９日㈰）　【７月】13日㈯）、28日㈰）　【８月】18日㈰）　【９月】１日㈰）

オープンキャンパスの
詳細・予約