料理人・パティシエ・パン職人、プロを目指そう！

学校法人 大橋学園 厚生労働大臣指定 調理師養成施設・製菓衛生師養成施設

名古屋ユマニテク調理製菓専門学校

〒453-0013　名古屋市中村区亀島２－６－10

TEL（052）459-5671　FAX（052）459-5672

ホームページアドレス　https://cc.ao-g.jp/

Eメールアドレス　info-np@ao-g.jp

〔理事長〕大橋 正行　〔校長〕星野 正純　事務局

本校の特色

■名古屋駅から徒歩で通える！

名古屋駅各線から徒歩７分の好立地（名駅西校舎）。調理・製菓単独の学科を持った食のプロを育てる専門学校です。愛知県内からはもちろん、他県からも通いやすい場所で、調理・製菓・製パン『食』のスペシャリストを目指します。

■新しい施設で技術を磨く！

調理・製菓、合計６つの実習室に加え、カフェラウンジ、学生ホールなど設置。実習室は、仕込みから仕上げまで、しっかり手を動かして実習が出来るようにデザインしています。広々とした室内にはプロが使う設備・機材を設置し、現場に近い環境で実習をします。外部講師として、現役の西洋・日本・中国料理人、パティシエ、パン職人、和菓子職人、バリスタなどが来校。全国で活躍しているプロの技を間近で見て学ぶことができます。多くのプロの技をたくさん見ることで、技術向上に加え、感性も養います。

■手厚い就職サポート

学生一人ひとりに対応した個別指導形式の就職サポートプログラムを組んでいます。２年生にインターンシップを実施。ホテル・ブライダル・洋菓子店・パン屋などの職場を実際に体験します。就職活動前に将来の職業を自分の目で見て、経験したうえで決めることができるので、就職後のミスマッチを防ぎます。

学科説明

調理師専科（２年　男女）

■食のスペシャリストへ

西洋料理を中心に、日本料理、中国料理に加え、製菓製パンまで幅広く学びます。前菜からメイン料理、パン、デザートまでトータル的に作ることのできる職人を目指します。基礎的な包丁の研ぎ方から実習を中心に学ぶことで、現場に即した実践的な調理・製菓製パン技術を取得します。細かい手の動かし方や、味の調整や盛り付けなどはすぐそばで教えます。

■調理・製菓のWライセンス取得を目指す！

食のプロとしての国家資格、「調理師」・「製菓衛生師」の在学中取得を目指します。おいしく仕上げる技術に加え、栄養や食品衛生、アレルギーや食品添加物などの知識を身につけることで、お客様に、より安心・安全な食を提供できる人材を育成します。担当できる仕事も調理から製菓製パンまでと幅広く、就職の際の強力なアピールポイントになります。

「工芸細工などの技術も磨ける」

製菓製パン本科（２年　男女）

■洋菓子・和菓子・製パンの３分野が学べる！

洋菓子・和菓子・製パンの３分野を２年間バランスよく学びます。１つの分野だけではなく、総合的な製菓製パンの技術を学ぶことで、幅広い知識と技術の習得を目指します。将来やりたいことが決まっている人は、製菓製パンの様々な実習経験ができるので、より感性を磨くことができます。将来やりたいことが決まっていない人は、２年間学びながらじっくり自分の進みたい道を探すことができます。

■幅広い学びのカリキュラム

製菓製パンのプロの証でもある国家資格「製菓衛生師」の在学中取得を目指します。管理栄養士資格を持った教員が教えているため、毎年高い合格率を誇ります。

資格取得サポートに加え、マジパン細工・シュガークラフト・チョコレート細工・あめ細工など工芸細工にも力を入れています。１年生の12月には学内にてクリスマスケーキコンテストを開催し、約９ヶ月の知識と技術を披露します。普段の実習とは別に、技術向上練習会を開催しており、技術を磨くチャンスがあります。

取得資格

学科	取得資格
調理師専科	調理師（国）② ふぐ処理師① 製菓衛生師（国）①⑦※２年次在学中に取得可能 専門士（衛生専門課程）② 食品衛生責任者②⑦ レストランサービス技能士３級①※２年次在学中に取得可能 食育インストラクター① 食品技術管理専門士②
製菓製パン本科	製菓衛生師（国）①⑦※２年次在学中に取得可能 菓子製造技能士２級（国）③ パン製造技能士２級（国）③ 専門士（衛生専門課程）② 商業ラッピング検定３級⑦ 食品衛生責任者②⑦ 職業訓練指導員⑤

卒業後の進路状況（過去３年間卒業生実績）

求人は、愛知県・岐阜県・三重県はもちろん、関東や関西など全国から寄せられています。また就職先も、ホテル・ブライダル・レストラン・洋菓子店・パン屋・カフェなど多岐にわたります。

＜主な就職先＞

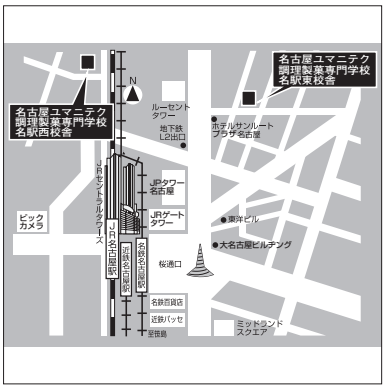
【ホテル】名古屋東急ホテル、名古屋観光ホテル、ホテルニューアワジ【ブライダル】ベストプランニング、エルフラット【洋菓子】ハーブスグローイング、オールハーツ・カンパニー【パン】ポンレヴェック、スペイン窯パンのトラ【和菓子】恵那川上屋、松華堂【給食】日清医療食品株式会社、シダックス株式会社　など

特典

- 入試別奨学金制度
- 資格・検定奨学金制度
- チャレンジ特待生奨学金制度
- 高等教育の修学支援新制度
- 日本学生支援機構奨学金制度
- 各交通機関の学生割引適用

就職状況（2025年３月１日現在）

	2024年度	2023年度
卒業者数	112	106
就職希望者数	107	105
関連分野　就職者数	97	90
関連外分野　就職者数	0	1
進学者数	0	1
求人会社数	382	351
求人人数	3,880	2,461



本校への交通機関

■名古屋駅より徒歩７分
（名駅西校舎）

■名古屋駅より徒歩５分
（名駅東校舎）

名古屋駅まで、
岐阜駅から19分
大垣駅から32分
多治見駅から35分
知多半田駅から31分
岡崎駅から29分
近鉄四日市駅から33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	平成16年	教　員　数	61名（常勤　17名　非常勤　44名）
認可	平成17年	在籍学生総数	［2024年度］ 216名（男子　35名　　女子 181名）
法人名称	学校法人大橋学園		［2023年度］ 236名（男子　50名　　女子 186名）
課程名	衛生専門課程	校舎面積	3,594.10㎡
建学の精神（沿革） 教育方針	校名にある「ユマニテク」とは、“HUMAN(豊かな人間性)”＆“TECHNOLOGY(確かな技術)”という意味を込めた造語です。大橋学園では、その名の通り「人としての思いやり・やさしさを兼ね備えた豊かな人間性の上に確かな技術が確立する」、すなわち心に支えられた知と技を学ぶことを一貫した教育理念としています。	建物の構造	鉄骨鉄筋コンクリート７階建、他１棟
		寮	無（提携寮有）
		主な施設設備の概要 （厚生施設を含む）	普通教室12、調理実習室１、総合調理実習室１、製菓実習室４、学生ホール１、カフェラウンジ、多目的ホール、保健室、図書館、ロッカールームなど完備 研修所（三重県熊野市）、大橋学園グランド・アーチェリー場（三重県四日市市）

学科・コース名 （昼・夜） ★は職業実践専門課程認定学科です			調理師専科★ （昼）	製菓製パン本科★ （昼）
修業年数			２年	２年
募集定員			40名	80名
推薦入試		願書受付期間	10月１日～	10月１日～
		推薦基準	基準あり	基準あり
		選考方法	面接、書類審査	面接、書類審査
		選考料	20,000円	20,000円
		推薦定員	なし（昨年度実績　募集定員の47.5%）	なし（昨年度実績　募集定員の47%）
		専願・併願区分	専願	専願
一般入試		願書受付期間	10月１日～	10月１日～
		選考方法	面接、書類審査、作文	面接、書類審査、作文
		試験科目	なし	なし
		選考料	20,000円	20,000円
ＡＯ入試			有（専・６／２㈪～・昨年52.5%）※エントリー時点では併願です	有（専・６／２㈪～・昨年53%）※エントリー時点では併願です
授業時数	年間授業時間	一般科目	―	―
		専門科目	１年480時間　２年270時間	１年426時間　２年150時間
		実習	１年330時間　２年720時間	１年594時間　２年780時間
	週授業時数		36時間（週５日）	36時間（週５日）
学費		入学金	160,000円	160,000円
		年間授業料	920,000円（分割納入可［２回］）	870,000円（分割納入可［２回］）
		設備費など	510,000円（分割納入可［２回］）	460,000円（分割納入可［２回］）
経費		教材費	120,000円（初年度　※2024年度実績）	71,000円　（初年度　※2024年度実績）
		その他の経費	135,000円（初年度　※2024年度実績）	137,000円（初年度　※2024年度実績）

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
学生一人ひとりに対応した個別指導形式のプログラム。生徒の希望、適正に合わせた就職先を紹介し、細やかなサポートを目指します。幅広い職種の中から、自分の能力を最大限に生かせる職場を一緒に見つけていきます。また、卒業後も同窓会などを通じて、講習会や転職情報、独立開業支援などのサポートをしています。	●国内研修（ジャパンケーキショー見学など） ●学校祭、作品展、店舗販売 ●中部洋菓子技術コンテスト大会 ●全国調理技術コンクール ●最優秀若手ブーランジェコンクール ●インターンシップ　など	●入試別奨学金制度 ●資格・検定奨学金制度 ●チャレンジ特待生奨学金制度 ●日本学生支援機構奨学金制度 ●国の教育ローン（日本政策金融公庫） ●民間金融機関等の教育ローン ●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）

●『体験型オープンキャンパス』（要予約）
西洋料理、日本料理、中国料理、製菓・製パンの体験実習をしています。毎回違うメニューをご用意しています。内容によっては、作ったものをお持ち帰りできる日もあります。日時・内容などは本校発行の学校案内、HP、SNSなどでご確認ください。お友達や保護者の方とのご参加も歓迎！
※入試方法によっては、本校イベント等への参加が必須となる場合があります。
●『校舎見学＆個別入試相談会』（要予約）
オープンキャンパスに参加できない方のために、校舎見学や相談会を随時受付ています。学び・入試・学費など疑問に感じていることを聞いていただけます。まずは、ご連絡ください。

【ユマニテクグループ校】
名古屋ユマニテク歯科衛生専門学校・ユマニテク短期大学
ユマニテク調理製菓専門学校・ユマニテク看護助産専門学校・専門学校ユマニテク医療福祉大学校（理学療法・作業療法・歯科衛生・介護福祉）