

学校法人 滋慶コミュニケーションアート
名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

〒460-0008 名古屋市中区栄2-15-43

TEL0120-532-758 FAX(052)202-3332

ホームページアドレス <http://www.n-culinary.ac.jp>

Eメールアドレス info@n-culinary.ac.jp



〔理事長〕近藤 雅臣 〔校長〕木村 一郎 入学事務局 ☎ 0120-532-758



→ 本校の特色

本校は、全国で83校の専門学校等を運営する滋慶学園グループの一員として、「職業人教育を通して社会に貢献する」ことをミッションに掲げています。現在では、全国に専門学校・教育機関を設置し、業界における真のニーズは何かを見つめ、時代と社会の変化に応じて、即戦力となる人材の養成を行い、業界に直結した専門学校を目指しています。

『自らの手で安心して食べる食材を栽培し、食材を活かす技術を学び、お客さまに感動を与えることのできる人を育成します』

- 農業×テクノロジーの新しい世界 アグリテックを学ぶ
食の業界にも大きな影響を与える『農業』×『テクノロジー』＝アグリテックを業界と共に学んでいきます。
- 農地と校舎で安心安全な土地から学ぶ食材づくり
安心・安全な食材でおいしい料理を提供するためにも食材を学ぶことが大切です。自分で育てた野菜で調理を行うことで、食材の重要性を学びます。
- マネジメントと流通を学ぶ
店舗からオンラインまで様々な素材や料理を届けます。学生自身が生産・調理・企画・運営を行う中で、マネジメント力を身につけていきます。
- 業界と共に実践ざんまい
食材づくりから商品開発まで、企業と共に繰り返し実践を通して学んでいきます。
- 校舎で農地で、食を一から学べる環境
食材づくりを学ぶための実習農地や水耕栽培施設、また各用途に合わせた調理系実習施設を完備し、食を一から学ぶための環境を整えています。



■ 海外の食文化を体感『海外で学ぶ』
フランス・イタリア・スイス。本場で学ぶことで、世界の感性と技術に触れます。世界トップクラスのホスピタリティを学べるのも、この研修の魅力です。

→ 学科説明

- ◆ 農芸テクノロジー科【4年制】
 - スマート農業&企画マネジメントコース
 - 農食&健康美コース
- ◆ 食健康テクノロジー科【3年制】
 - パティシエ&ショコラティエコース
 - 製菓&製パンコース
 - 調理・ホテル・レストランコース
 - カフェ総合マネジメントコース

→ 取得目標資格

- ◆ 高度専門士（4年制）申請予定②
- ◆ アソシエイト・ホスピタリティ・コーディネータ資格①
- ◆ コミュニケーションスキルアップ検定①
- ◆ 製菓衛生師⑤ ◆ 調理師免許⑤
- ◆ 野菜ソムリエ① ◆ Microsoft Azure①

→ 卒業後の進路状況（2021年度卒業生実績一例）

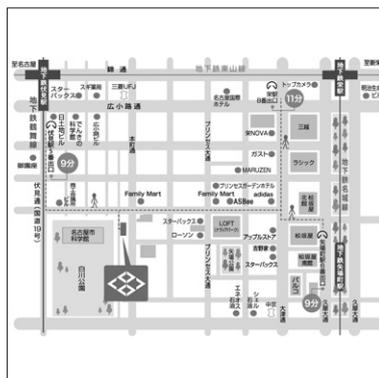
【パティシエ】 ヒルトン名古屋/（株）名鉄レストラン/（株）アクアイグニス コンフィチュールアッシュ/（株）ファミリーユ グランマルシェ/パティスリー ラ・ミモザ/ボンボンニエール/（株）ブランタン THANK YOU, BAKE/パティスリー アシオン
 【パン】 フジサービス（株）/（株）ボンパドウル/つむぎこむぎ/（株）小麦家/（株）梅花堂 キャンデーストアー le supreme
 【調理】 日清医療食品（株）/日本ゼネラルフード（株）/（株）アロマフレスカ/自衛隊/リゾートトラスト（株）/（株）プラス/（株）グラナダ
 【カフェ】 （株）シャトレーゼ/（株）OHANA/（株）インターナショナルキッチン …その他多数

→ 特典

- ・ 全国83校ある様々な分野の姉妹校への転入可能
- ・ 専門のカウンセラーが常駐するスチューデントサービスセンターあり
- ・ キャリアセンターによる就職サポート&開業サポート
- 日本学生支援機構奨学金制度
- 滋慶学園グループ 兄弟姉妹学費免除制度
- 学生割引・通学定期
- 学生寮完備

就職状況（2022年3月1日現在）

	2021年度	2020年度
卒業者数	57	54
就職希望者数	53	54
関連分野 就職者数	46	54
関連外分野 就職者数	1	0
進学者数	0	0
求人会社数	178	242
求人人数	245	371



→ 本校への交通機関

地下鉄東山線・名城線「栄」下車8番出口より徒歩11分
 地下鉄名城線「矢場町」下車6番出口より徒歩9分
 地下鉄東山線・鶴舞線「伏見」駅5番出口より徒歩9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14年4月1日	教員数	35名(常勤5名 非常勤30名)
認可	平成14年3月29日	在籍学生総数	[2021年度] 137名(男子48名 女子89名)
法人名称	滋慶コミュニケーションアート		[2020年度] 125名(男子44名 女子81名)
課程名	衛生専門課程	校舎面積	1,448㎡
建学の精神(沿革) 教育方針	「実学教育」「人間教育」「国際教育」という3つの教育理念を柱に、即戦力となる人材育成に力を注いできました。最新の設備、一流のプロの講師陣の指導のもとで産学連携教育を通して、産業界で文字通り「即戦力」となる教育を目指しています。業界のマーケットを重視したベンチャー志向の専門学校を目指しています。	建物の構造	鉄骨造陸屋根8階建
		寮	有 学生寮
		主な施設設備の概要(厚生施設を含む)	全教室冷暖房。実習室(カフェ/製菓実習室/調理実習室、製パン実習室他) Culy's cafe、男女更衣室、カウンセリングルーム、図書室、学生ホール、アグリガーデン、水耕栽培施設、学校専用農地「愛知東郷農園」

学科・コース名(昼・夜)	農芸テクノロジー科 スマート農業&企画マネジメントコース 農食&健康美コース (昼)	食健康テクノロジー科 パティシエ&ショコラティエコース 製菓&製パンコース 調理・ホテル・レストランコース カフェ総合マネジメントコース (昼)	
修業年数	4年	3年	
募集定員	20名	80名	
推薦入学	願書受付期間	2022年10月1日～	
	推薦基準	本校学科に興味を持ち、自分が進みたい分野に、情熱を持って努力している方。	
	選考方法	調査書/面接選考/書類選考(作文)	
	選考料	30,000円	
	推薦定員	募集定員の20%以内	
	専願・併願区分	専願	
一般入学	願書受付期間	2022年10月1日～	
	選考方法	調査書/面接選考/書類選考(作文)	
	試験科目	調査書/面接選考/書類選考(作文)	
	選考料	30,000円	
AO入学	有(専・6/1(※)～募集定員の60%)		
授業時数	年間授業時間	一般科目 専門科目 実習	3,600時間 2,700時間
	週授業時数	30時間(週5日制)	
	週授業時数	30時間(週5日制)	
学費	入学金	100,000円	100,000円
	年間授業料	650,000円分割納入可(2回)	650,000円分割納入可(2回)
	設備費など	350,000円	350,000円
経費	教材費	コース別(100,000円～120,000円)	コース別(100,000円～120,000円)
	その他の経費	403,300円	403,300円

衛生
分野

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
就職専門のスタッフが、きめ細かくフォローするキャリアセンターがあります。在学生の就職意識を高める出陣式を最終学年進級前に実施。また業界研修や個別カウンセリングを通じて就職希望者全員就職を目標に指導しています。	行事：就職セミナー、合同企業説明会、スポーツ大会、企業研修、海外実学研修、学園祭、卒業・進級制作展等	<ul style="list-style-type: none"> ●日本学生支援機構 第2種奨学金、第1種奨学金(貸与金額自宅通学20,000～53,000円、自宅外者20,000～60,000円) ●滋慶特別奨学金制度 ●国の教育ローン(日本政策金融公庫) ●民間金融機関の教育ローン ●高等教育の修学支援新制度

<p>特記事項(体験入学・見学会・その他)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●体験入学 4月より随時開催 ※参加無料(教材は本校で用意します) ※内容：学校見学、学校説明、入試説明、体験授業、保護者会 ホームページにて日程をご確認下さい。 ●学校説明会 4月より毎週土日祝に開催 ●学園祭 6月18日(土)、6月19日(日) 予定 ※参加は無料 ※内容：カフェ、模擬店、パン販売、学生作品展示など ※日程や内容は変更となることもありますので、フリーダイヤル・ホームページにてご確認お願いいたします。
--