



# 中部製菓専門学校

〒472-0025 愛知県知立市池端1丁目8番地

TEL(0566)81-2171 FAX(0566)84-3350

ホームページアドレス <https://seika.cfc.ac.jp>

Eメールアドレス [seika@cfc.ac.jp](mailto:seika@cfc.ac.jp)



〔理事長〕山本 直明 〔校長〕山本 直明

入学事務局 梨本 秀之



## → 本校の特色

本校は2008年4月に開校、13年を経過し、学生と共に更なる成長を目指す製菓専門学校です。西三河では唯一となる厚生労働大臣指定の製菓衛生師養成施設校であり、1年生修了時には全員が国家資格「製菓衛生師」の受験資格を得られます。

### ①徹底的に製菓について学べる環境

1年次は洋菓子・和菓子・製パン3分野の幅広い技術・知識を身につけます。そのため、基礎・基本を重視した実習中心のカリキュラムを組んでいます。基本技術を反復練習することによりしっかり身につけることが出来ます。2年次は1年次に習得した基本技術を基に様々な実習授業で応用力をつけるカリキュラム編成です。また、2年間通して学生一人一人に月々の目標を持たせ、それを達成することで実力をつける「目標達成制度」、週2回授業後に技術指導を受けることが出来る「基礎技術講座」も実施しており、技術の向上に大いに役立っています。

### ②国家資格「製菓衛生師」取得のための万全なサポート

2年生に対し資格取得の様々なサポートの充実を図っています。製菓衛生師科は2年次前期の授業で受験に必要な科目の対策授業を行います。さらに洋菓子科も含め、「資格取得ゼミ」の特別講座や直前の試験対策補習も行います。そのため、どちらの科を選んでも万全の体制で受験することが出来ます。

### ③業界で活躍するプロが直接指導

「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 2011」日本代表の鍋田幸宏先生をはじめ雑誌掲載常連店や有名ホテルの一流パティシエが本校講師として名を連ねています。一流技術はもとより、学生想いの熱いハートで製菓理論を交えたわかりやすい実習授業を展開。テクニックだけでなくプロとして必要な取組姿勢やマナー、センスなど多くの事を学ぶことができます。

### ④徹底した個別就職サポート

本校では、就職指導担当の先生と担任が連携し、学生一人ひとりの「なりたい」に合わせた就職相談や面談をいつでも行える環境を整えています。就職指導担当への相談・面談は、一人平均5回以上！多い学生には20回以上のアドバイスをしています。日常生活の中で学生一人ひとりの関係性を密にし、ガイダンスだけではできない個別指導を徹底的に行うことで、高い就職率を保っています。また、内定後・就職後は企



一人ひとりに合わせた就職指導

## 就職状況 (2021年3月1日現在)

	2020年度			2019年度		
	男子	女子	合計	男子	女子	合計
卒業生数	0	10	10	4	20	24
就職希望者数	0	10	10	4	18	22
関連分野就職者数	0	8	8	4	15	19
関連外分野就職者数	0	0	0	0	0	0
進学者数	0	0	0	0	0	0
求人会社数	84			75		
求人人数	896			809		

業と協力し、万全のサポートをしていく体制を強化しています。

## → 学科説明

### ●製菓衛生師科 (2年課程)

洋菓子・和菓子・製パンを幅広く学びながら、「製菓衛生師」全員取得を目指す学科。6年連続合格率100%、全員取得の実績を誇ります。1年次は「洋菓子」「和菓子」「製パン」の基礎知識・技術の他、衛生学・食品学など理論全般を学習。2年次は前記3分野の応用に加え、前期には試験対策授業で資格取得を徹底サポート。全員合格を目指します。

### ●洋菓子科 (2年課程)

パティシエとしてのテクニックやセンスを磨き、お菓子づくりのスペシャリストを目指す学科。1年次ではお菓子作りの基礎・基本を実習中心の時間割で学ぶとともに、理論全般もあわせて学習。2年次では洋菓子中心の応用実習により、様々なテクニックを徹底的に磨くことができます。また、校内ショップにて販売実習を行い、商品の仕込みからディスプレイ、接客、計数管理までショップマネジメントを実践的に学びます。

## → 取得資格と合格状況

- 専門士②
- 製菓衛生師 (国家資格) ①⑦
- パティスリーラッピング検定
- 実用フランス語技能検定
- 色彩検定

## → 卒業後の進路状況 (過去3年間卒業生実績)

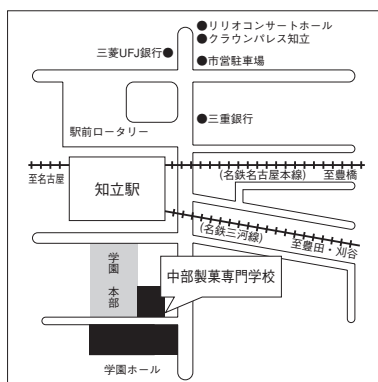
ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋、ヒルトン名古屋、ジェイアール東海ホテルズ、ピエール・プレシュヴズ、フォルテシモアッシュ、洋菓子庭アン・エ・ドゥー、マリーヌ洋菓子店、ケーキハウス・アンジュ、菓子工房デコレ、スウィーツガーデン、ラ・ミモザ、ル・リス、菓匠 花桔梗、ボンルーン、イオンパーク、山崎製パン、名古屋フランス、ユーハイム、桂新堂、ブラス、プラン・ドゥー・シー、エイムエンタープライズ

## → 特典

- 本校独自の特待生・奨学生制度
- 日本学生支援機構奨学金制度
- 高等教育の修学支援新制度対象校
- 学生割引・通学用割引定期 (すべての交通機関)
- 全館冷暖房完備、図書室・パソコン室・ホール・カフェテリア
- 校内ショップ「オレンジ」

## → 本校への交通機関

JR … 東海道線最寄の駅で名鉄線に乗り換え、知立駅下車。名鉄… 名鉄本線知立駅 (一宮より35分・名古屋より20分・豊橋より30分) 下車。  
●知立駅南改札口すぐ隣、抜群のアクセスです。



創立	昭和28年	教員数	36名（常勤 7名 非常勤 29名）
認可	昭和31年	在籍学生総数	[2020年度] 30名（男子 4名 女子 26名）
法人名称	学校法人 山本学園		[2019年度] 35名（男子 4名 女子 31名）
課程名	衛生専門課程	校舎面積	701.04㎡
建学の精神（沿革） 教育方針	建学の精神（沿革）教育方針 『食の安全と健康をテーマにした製菓の学校です』 現代は食の安全と健康が何より重要視される時代です。「中部製菓専門学校」は健康・安全を考え、手作りの良さを生かし、おいしさを追求することに重きを置きます。さらには、食べられた方々に「喜び」と「幸福感」を感じていただけるような「真心のこもった」お菓子を提供できる人材の育成を目指します。	建物の構造	鉄骨 2階建
		寮	無 学生用マンションの紹介
		主な施設設備の概要 (厚生施設を含む)	実習室2、普通教室4、図書室、ロッカー室、パソコン室、カフェテリア、多目的ホール、校内ショップ

学科・コース名 (昼・夜)	製菓衛生師科 昼間部	洋菓子科 昼間部		
修業年数	2年	2年		
募集定員	40名（男女）	40名（男女）		
推薦入学	願書受付期間	2021年10月1日～（定員になり次第締切）		
	推薦基準	成績概評C以上		
	選考方法	書類選考・面接		
	選考料	免除		
	推薦定員	定員の70%		
	専願・併願区分	専願		
一般入学	願書受付期間	2021年10月1日～（定員になり次第締切）		
	選考方法	書類選考・面接・作文		
	試験科目			
	選考料	20,000円		
A O 入学	有（専・6 / 1 (女) ~ 昨年20%）			
授業 時数	年間 授業 時間	一般科目	(1年次) — (2年次) 182時間	(1年次) — (2年次) 182時間
		専門科目	(1年次) 426時間 (2年次) 70時間	(1年次) 426時間 (2年次) —
		実習	(1年次) 504時間 (2年次) 560時間	(1年次) 504時間 (2年次) 630時間
	週授業時数	35時間（週5日制）		
学費	入学金	200,000円	初年度納入金	
	年間授業料	500,000円（分割納入可）		
	設備費など	500,000円（分割納入可）		
経費	教材費	約170,000円（2年間）		
	その他の経費	約130,000円（2年間）		

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
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 充実した就職セミナー 1年次では自己分析と業界研究、2年次ではマナーや面接対策などを行います。自分、企業、ノウハウの3つの柱で構成された就職セミナーで基礎力をつけていきます。</li> <li>● 1人ひとりに合わせた個別指導 セミナー以上に力を入れているのが個別指導です。全ての学生と個別面談を行い、1人ひとりに合わせた就職指導を行います。模擬面接などの直前対策にも力を入れています。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 新入生歓迎行事</li> <li>● 海外研修（フランス）</li> <li>● 国内研修（令和元年度 北海道）</li> <li>● 校内販売</li> <li>● 製菓祭</li> <li>● 現場実習</li> <li>● スペシャリティセミナー</li> <li>● CFCテクニカルコンテスト</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 本校独自の特待生制度 入学生に対し授業料または入学金が、全額又は半額免除</li> <li>● 本校独自の奨学生制度（2年次）</li> <li>● 日本学生支援機構奨学金制度</li> <li>● 国の教育ローン（日本政策金融公庫）</li> <li>● 高等教育の修学支援新制度</li> </ul>

<p><b>特記事項（体験入学・見学会・その他）</b></p> <p>★2022年度 入学より製菓衛生師科と洋菓子科を統合した新しい科を申請中です。（詳しくは直接学校までお問い合わせください。）</p> <p>【オープンキャンパス】 ▼開催時間10：00～15：00 4月24日(土)・5月29日(土)・7月17日(土)・8月7日(土)・9月11日(土)・10月16日(土)・11月13日(土)・3月19日(土)</p> <p>【体験入学】 ▼開催時間10：00～14：30 6月12日(土)・7月30日(金)・8月22日(日)・12月18日(土)</p> <p>【個別相談会】 ▼開催時間10：00～16：00 1月15日(土)・2月26日(土)</p> <p>※上記の学校見学の際には事前予約が必須となります。学校ホームページよりお申込みください。 上記以外の日程でも、学校見学・入試相談は随時受付けております。 お気軽に入学事務局（0566-81-2171）までお問い合わせください。</p>
--