



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

〔理事長〕山本 直明 〔校長〕山本 直明



入学事務局



→ 本校の特色

本校は2008年4月に開校、17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できます。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」や、授業後に技術指導を受けることができる「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年次のカリキュラムに『セルフスタディタイム』を取り入れ、資格取得に向けて学習するゼミを開講しています。一人ひとりの学習理解度に合わせた学習プログラムを用意し、希望者全員が製菓衛生師を取得できるよう万全のサポートを行っています。※1年次修了時に全員が受験資格を取得できます。

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。定期的に個別面談を取り入れることで、ガイダンスではできない個別指導を徹底的に行うことができるため、高い就職率を保っています。また、1年次の夏休みより現場実習制度を取り入



一人ひとりに合わせた就職指導

れることで、早期から就職活動を始めることができ、じっくりと時間をかけて卒業後の未来に向き合うことができます。

→ 学科説明

●製菓衛生師科

洋菓子・和菓子・製パンの基礎技術を学ぶとともに、食品学や製菓理論など知識を身につけ、国家資格『製菓衛生師』の取得を目指します。製菓衛生師科においては、8年連続で合格率100%を達成。一人ひとりの理解度に合わせた勉強法で国家資格取得を全力でバックアップします。

【2年次の学びは入学後に選択】

1年次で3分野の基礎・基本を学んだ後、卒業後の進路に合わせて、2年次のコースを選択できるようになります。

◆洋菓子テクニカルコース…洋菓子に特化したカリキュラムで応用技術を磨き、校内店舗販売を実施。また、チョコレートやアメ細工など細工技術なども学びます。

◆総合スイーツ・パンコース…3分野の応用技術と実践力に磨きをかけ幅広い製菓技術を学びます。2年間の学びを通して自分のやりたい分野を見極めることができます。

→ 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①⑦
- 実用フランス語技能検定①⑦ ●色彩検定①⑦

→ 卒業後の進路状況（過去3年間卒業生実績）

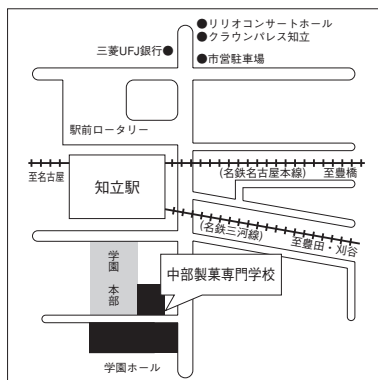
ホテルオークラ東京、ホテルオークラ神戸、目黒雅叙園、ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋、コートヤード・バイ・マリOTT名古屋、ジェイアール東海ホテルズ、ピエール・プレッシュウズ、フォルテシモアッシュ、洋菓子庭アン・エ・ドゥー、マリーヌ洋菓子店、ケーキハウス・アンジュ、菓子工房デコレ、スイーツガーデン、ラ・ミモザ、菓匠 花桔梗、イオンベーカリー、山崎製パン、パンのトラ、名古屋フランス、ユーハイム、桂新堂、プラス、プラン・ドゥー・シー、エイムエンタープライズ

→ 特典

- 本校独自の特待生・奨学生制度
- 日本学生支援機構貸与奨学金制度
- 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」

就職状況（2025年3月1日現在）

	2024年度	2023年度
卒業者数	22	25
就職希望者数	22	25
関連分野 就職者数	19	24
関連外分野 就職者数	1	1
進学者数	0	0
求人会社数	258	221
求人人数	6,092	4,884



→ 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	30名（常勤 6名 非常勤 24名）
認可	昭和31年	在籍学生総数	[2024年度] 43名（男子 5名 女子 38名）
法人名称	学校法人 山本学園		[2023年度] 50名（男子 7名 女子 43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		
修業年数	2年		
募集定員	—		
推薦入試	願書受付期間	—	
	推薦基準	—	
	選考方法	—	
	選考料	—	
	推薦定員	—	
	専願・併願区分	—	
一般入試	願書受付期間	—	
	選考方法	—	
	試験科目	—	
	選考料	—	
A O入試	—		
授業時数	年間授業時間	一般科目	—
		専門科目	—
		実習	—
	週授業時数	—	
学費	入学金	—	
	年間授業料	—	
	設備費など	—	
経費	教材費	—	
	その他の経費	—	

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"> ● 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。 ● 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。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 新入生歓迎行事 ● 海外研修（フランス） ● 国内研修（令和6年度 神戸・大阪・京都） ● 校内販売 ● 製菓祭 ● 現場実習 ● スペシャリティセミナー ● CFCテクニカルコンテスト 	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 ● 本校独自の奨学生制度（2年次） ● 日本学生支援機構貸与奨学金制度 ● 国の教育ローン（日本政策金融公庫）

<p>特記事項（体験入学・見学会・その他）</p> <p style="text-align: center;">2026年度末（2027年3月末）に閉校する予定です。 そのため2026年度生の募集は停止しています。</p>
--