

NSC 名古屋製菓専門学校

〒460-0007 愛知県名古屋市中区新栄1-2-25

TEL(052)241-2131 FAX(052)264-4976

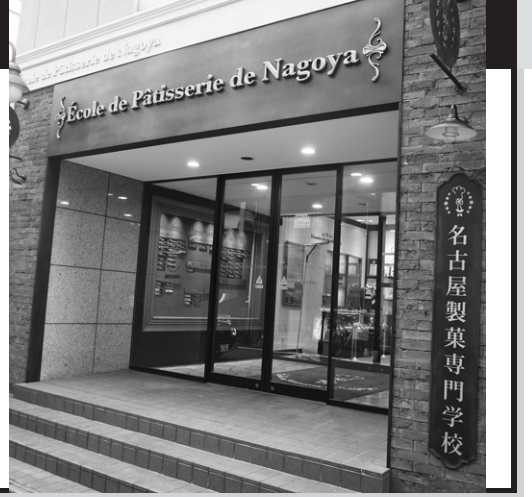
ホームページアドレス patisserie.nsc.ac.jp

Eメールアドレス infonsc@nsc.ac.jp



〔理事長〕中西 克彦 〔校長〕磯貝 義治

NSCカレッジ入学事務室



→ 本校の特色

本校は、厚生労働省の認定を受けた実務経験短縮校の専門教育機関です。そのため所定の単位を取得して本校を在学中または卒業後に、国家資格である製菓衛生師の受験資格が得られます。(洋菓子技術マスター科)

また、中部地区で活躍する一流ホテルや有名店のパティシエやベーカリー、そして製菓関連分野で活躍している専門家を講師陣に迎え、さらにその一流の現場と同じ厨房設備で学生達が思う存分腕を磨き、伝統技術を大切とする本物のパティシエ、ブーランジェを育成するために他校にはない1,200時間を超える豊富な授業時間を設けプロとしての技術とセンスを身につけることができます(製菓衛生師受験資格に必要な授業時間は930時間)。

● コンテスト

受賞実績

2025ジャパン・ケーキショー東京受賞！ 製菓業界最大の作品展『2025ジャパン・ケーキショー東京』のエコール部門に本校からは3名出品し、銀賞1名・銅賞2名と、全員が受賞することができました。第43回 中部洋菓子技術コンテスト大会受賞！ 2025年8月に開催された中部地区最大規模の『中部洋菓子技術コンテスト大会』では、【マジパン仕上げ部門】【バラとマジパン部門】各学生の部にて会長賞、金賞、銀賞、銅賞をいただきました。

● NSCカレッジ

本校は、名古屋ファッション専門学校、名古屋栄養専門学校を姉妹校にもつ製菓のNSCです。

→ 学科説明

◆ 洋菓子技術マスター科 <2年制>

プロのパティシエ(菓子職人)を養成する本学科では、製菓技術はもちろん、デザインや色彩、ラッピング、レシピなどで必要なフランス語なども深く学ぶことができます。



製菓実習風景

2年次の応用でアメ細工、飾り菓子など高度な技術を身に付け、学外コンテストにも積極的に出場することにより、確実に腕を磨きます。また、年間の実習の多さも特長の一部です。

◆ 製パン科 <1年制>

腕のいい本物のブーランジェ(パン職人)を目指す本学科では、製パンの基礎知識から世界各国のパンを徹底的に学び、1年間で完璧に技術を体得します。

またクープドモンドで日本代表監督を務めた成瀬氏の特別講義など年間約200種類のパンを学びます。成瀬氏をはじめ、一流の講師陣が卒業後の就職にもつながる指導を行います。

→ 取得目標資格

② 専門士 洋菓子技術マスター科

① 製菓衛生師(国) 洋菓子技術マスター科は2年次在学中に取得可能。(毎年高い率で合格者を出しています)

⑤ 菓子製造技能士・パン製造技能士(国) 受験資格の実務経験短縮。

→ 卒業後の進路状況(過去3年間卒業生実績)

就職担当者を中心に、学生一人ひとりの適正や個性をみきわめ、本人の希望を考慮し決定します。

主な就職先

◆ 洋菓子技術マスター科

(株)パティシエ エス コヤマ、マールブランシュ、パティスリーモンブリュ、(有)スリジェダムール洋菓子店、ベージュジャパン(株)、パティスリール・バニーエ、(株)EISENDO、(有)お菓子屋レニエ、(株)モンサンクレール、シェシバタ、プラス・オ・ソレイユ、パティスリーエーグルドゥース、L'AVENUE、パティスリーシェコーベ、(株)プリンスホテル、(株)ジェイアール東海ホテルズ、(株)名古屋東急ホテル、(株)エルフラット、(株)プラン・ドゥ・シー・トーカイ、(株)ベストプランニング、(株)プラス、(株)ハーブスグローイング

◆ 製パン科

(株)オールハーツ・カンパニー、名古屋エアケータリング(株)、ブーランジェリーブレヴァン、(有)グルマン・ヴィタル、(株)ZOPF、スペイン窯パンのトラ、ベーカリーピカソ、ジェイアール東海フードサービス(株)、メゾンカイザー、(株)名古屋観光ホテル

→ 特典

◆ NSC特別奨学生入試

(学力優秀・意欲ある生徒と認められる志願者を高校3年生に限り授業料等の免除生として選考します)。

◆ フード・食物系科目履修者特別奨学生試験

◆ 社会人・大学・短大特別奨学生審査

◆ NSCカレッジファミリー奨学金制度

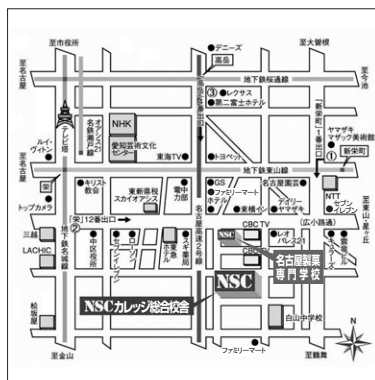
○ 日本学生支援機構奨学制度

○ 通学定期 ○ 学生割引

○ 学生生徒災害傷害保険

就職状況(2026年3月1日現在)

	2025年度	2024年度
卒業者数	96	122
就職希望者数	86	111
関連分野 就職者数	83	104
関連外分野 就職者数	0	4
進学者数	0	0
求人会社数	230	257
求人人数	4,627	4,352



→ 本校への交通機関

① 地下鉄東山線「新栄町」1番出口西へ徒歩5分

② 地下鉄名城線・東山線「栄」12番出口東へ徒歩8分

③ 地下鉄桜通線「高岳」4番出口南へ徒歩8分
CBC TV(中部日本放送)すぐ南

※初めての方は、CBC TVを目印にご来校ください。

→ 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10年4月	教員数	59名(常勤7名 非常勤52名)
認可	平成10年3月	在籍学生総数	[2025年度] 188名(男子32名 女子156名)
法人名称	学校法人 中西学園		[2024年度] 225名(男子38名 女子187名)
課程名	衛生専門課程	校舎面積	1,890㎡
建学の精神(沿革) 教育方針	名古屋製菓専門学校は、NSCカレッジグループの 一校で、「人間教育と実学」を建学の精神とし、社会の ニーズに応えられる人材育成のため、一貫した専門 教育を行っています。	建物の構造	鉄骨造6階建
		寮	有
		主な施設設備の概要 (厚生施設を含む)	実習室A・B・C・D・E、デモンストレーションルームA、 デモンストレーションルームB、図書室、ロッカー室、保 健室、テラス、就職相談室、NSCクラブ(カフェテリア)、 NSCマート(コンビニ)、ショップピエ(購買)

学科・コース名 (昼・夜)	洋菓子技術マスター科 昼間部	製パン科 昼間部		
修業年数	2年	1年		
募集定員	120名	40名		
推薦入試	願書受付期間	2026.10.1~2027.2.17(但し、定員になり次第締切り)		
	推薦基準	高等学校長推薦の者		
	選考方法	書類選考・面接		
	選考料	免除		
	推薦定員	なし(2025年度実績 募集定員の約20%)		
	専願・併願区分	専願		
一般入試	願書受付期間	2026.10.1~2027.2.23(但し、定員になり次第締切り)		
	選考方法	書類選考・学科試験・面接		
	試験科目	なし		
	選考料	20,000円		
AO入試	有(専・6/1(男)~・募集定員の50%)			
授業 時数	年間 授業 時間	一般科目	1年次6単位 2年次6単位	1年次6単位
		専門科目	1年次18単位 2年次8単位	1年次14単位
		実習	1年次16単位 2年次26単位	1年次20単位
	週授業時数	週5日制		週5日制
学費	入学金	1年次200,000円	160,000円	
	年間授業料	1年次710,000円 2年次710,000円	660,000円	
	設備費など	1年次250,000円 2年次250,000円	250,000円	
経費	教材費	約210,000円	約160,000円	
	その他の経費	1年次359,000円 2年次514,000円	456,000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
NSCは総合カレッジ。就職先も製菓・製パン業界をはじめ、多業種にわたっています。そのスケールメリットを十分に活かし就職指導を行っています。	海外研修、校外研修、現場(洋菓子・パン)研修、頒布会、名古屋製菓祭(卒業制作)、海外技術提携校との交流、洋菓子コンテストなど	<ul style="list-style-type: none"> ●NSC特別奨学生入試 ●フード・食物系科目履修者特別奨学生試験制度 ●社会人・大学・短大特別奨学生審査 ●NSCカレッジファミリー奨学金制度 ●中西学園奨学金貸与制度 ●日本学生支援機構奨学制度 ●高等教育の修学支援新制度
無料職業紹介所届出校 <input checked="" type="checkbox"/> 無		

特記事項(体験入学・見学会・その他)

オープンキャンパススケジュール ※開催時間 10:00~13:00
 5月9日(土)・5月23日(土)・6月6日(土)・6月27日(土)・7月11日(土)
 7月25日(土)・7月26日(日)・8月8日(土)・8月22日(土)・8月29日(土)
 9月12日(土)・9月26日(土)・10月3日(土)・10月31日(土)・11月28日(土)
 12月12日(土)・1月23日(土)・3月6日(土)・3月27日(土)
 ※日程は変更する場合があります。詳しくはお問合せください。

詳細はNSCカレッジ入学事務室までお問合せください。

TEL (052) 241-2131
 FAX (052) 264-4976
 ホームページアドレス patisserie.nsc.ac.jp
 E-mail infonsc@nsc.ac.jp

