# 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

2023ジャパン・ケーキショー東京で金賞1名、銀賞2名が受賞! 日本全国から1,400点以上の洋菓子作品が集まった「ジャパン・ケーキショー東京」の【エコールマジパン仕上げ部門】において金賞1名、銀賞2名が入賞しました。

2023年度中部洋菓子技術コンテスト大会で【実技部門学生クラス】 日本洋菓子協会連合会公認技術指導委員長賞1名、大会会長賞1 名、金賞1名 【持込み部門マジパン仕上げ学生の部】日本洋菓 子協会連合会公認技術指導委員長賞1名、金賞1名、銀賞1名が 入賞しました。

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



製菓実習風景

フランス語なども深く学 ぶことができます。 2年次の応用でアメ細

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 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。

Steele de Pâtisserie de Nagoya

名古屋製菓

専

門

校

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、パティスリーモンプリュ、(有)ル・スリジェダムール洋菓子店、ベーグジャパン(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)ブラス、(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

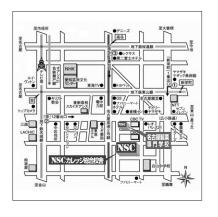
#### ◆NSC特別奨学生入試

(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(2024年3月1日現在)

	2023年度	2022年度
卒業者数	139	85
就職希望者数	133	75
関連分野 就職者数	128	74
関連外分野 就職者数	1	1
進学者数	1	1
求人会社数	252	226
求人人数	3,703	3,039



## → 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
- ※初めての方は、CBC TVを目 印にご来校ください。



·			
創立	平成10年 4 月	教 員 数	60名(常勤 8名 非常勤 52名)
認可	平成10年 3 月	在籍学生総数	[2023年度] 261名 (男子 37名 女子 224名)
法人名称	学校法人 中西学園		[2022年度] 228名(男子 31名 女子 197名)
課程名	衛生専門課程	校舎面積	1,890m²
建学の精神(沿革) 名古屋製菓専門学校は、NSCカレッジグループの一 教育方針 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		建物の構造	鉄骨造 6 階建
	寮	有	
	教育を行っています。	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)		ス名	洋菓子技術マスター科 昼間部	製パン科 昼間部	
			<b>生</b> 用中	(1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	
修業年数			2年	1年	
募集定員			120名	40名	
		願書受付期間	2024.10.1~2025.2.21 (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		
推薦入試	λ≣÷F	選考方法	書類選考・面接		
選考		選考料	免除		
		推薦定員	なし(2023年度実績 募集定員の約20%)		
		専願・併願区分	<b></b> 專願		
		願書受付期間	2024.10.12~2025.3.26 (但し、定員になり次第締切り)		
	λ≣ <del>‡</del>	選考方法	書類選考・学科試験・面接		
一般入試		試験科目	なし		
		選考料	20,000円		
A O入試 有 (専・6 / 1 出 ~・			有 (専・6/1出~・募集定員の50%)	- ・募集定員の50%)	
	年間	一般科目	1 年次180時間 2 年次180時間	1 年次180時間	
授業時数	年間授業時間	専門科目	1 年次540時間 2 年次240時間	1 年次420時間	
時 数	問	実習	1 年次480時間 2 年次780時間	1 年次600時間	
	週授業	美時数	40時間(週5日制)	40時間(週5日制)	
		入学金	1 年次200,000円	160,000円	
学費		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190,000円	約150,000円	
<b>小工</b> 具		その他の経費	1 年次359,000円 2 年次514,000円	456,000円	

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	● 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
無料職業紹介所届出校 衛 無		● 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)

## 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11日出・5月25日出・6月8日出・6月22日出・7月6日出 7月13日出・7月27日出・7月28日间・8月24日出・8月25日间 8月31日出・9月14日出・9月28日出・10月5日出・11月2日出 12月7日出・12月21日出・1月18日出・3月1日出・3月22日出 ※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

