

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

2024ジャパン・ケーキショー東京で金賞1名、銀賞2名、銅賞3名が受賞！日本全国から1,600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、銅賞3名が入賞しました。

2024年度中部洋菓子技術コンテスト大会で【持込み部門マジパン仕上げ学生部】中部洋菓子技術コンテスト大会会長賞1名、金賞1名、銀賞1名【バラとマジパン仕上げ学生部】中部洋菓子技術コンテスト大会会長賞1名、金賞1名、銀賞1名が受賞しました。

● 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。

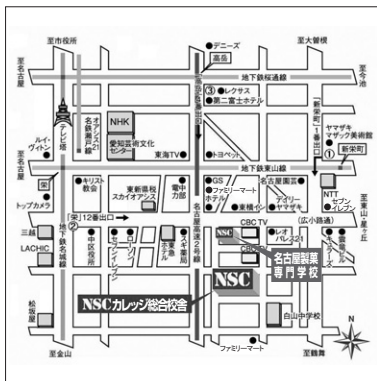
2年次の応用でアメ細工、飾り菓子など高度な技術を身に付け、学外コンテストにも積極的に出場することにより、確実に腕を磨きます。また、年間の実習の多さも特長の一部です。



製菓実習風景

就職状況 (2025年3月1日現在)

	2024年度	2023年度
卒業者数	122	139
就職希望者数	111	133
関連分野 就職者数	104	128
関連外分野 就職者数	4	1
進学者数	0	1
求人会社数	257	252
求人人数	4,352	3,703



→ 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。

◆ 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。

またクーブ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)ル・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ールドゥース、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 プレヴァン、(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

→ 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	[2024年度] 225名（男子 38名 女子 187名）
法人名称	学校法人 中西学園		[2023年度] 261名（男子 37名 女子 224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	2025.10.1～2026.2.20（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（2024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	2025.10.11～2026.3.25（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(日)～・募集定員の50%）			
授業 時数	年間 授業 時間	一般科目	1年次180時間 2年次180時間	1年次180時間
		専門科目	1年次540時間 2年次240時間	1年次420時間
		実習	1年次480時間 2年次780時間	1年次600時間
	週授業時数	40時間（週5日制）		40時間（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10日(土)・5月24日(土)・6月7日(土)・6月21日(土)・7月5日(土)
 7月19日(土)・7月26日(土)・7月27日(日)・8月23日(土)・8月30日(土)
 9月13日(土)・9月27日(土)・10月4日(土)・11月8日(土)・12月6日(土)
 12月20日(土)・1月24日(土)・3月7日(土)・3月28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

