

CONFECTIO NERY

製菓衛生師科

取得できる資格

【製菓衛生師】

在学中に、受験し合格すると取得できます。

【薬膳インストラクター(初級)】

希望者のみ受験。近年話題となっている薬膳に関する資格。全日本薬膳食医情報協会の認定。

【専門士】

専門課程の修了者に与えられる称号です。



技術試験

製菓技術の向上を目指し、本校独自の技術試験を実施しています。

1年次は「基礎技術試験」、2年次は「技術等級認定試験」を実施し、2年間を通して段階的なレベルアップを図ります。卒業時に製菓衛生師として即戦力となるだけのしっかりとした技術力を身に付けることが目標です。

基礎技術試験 (1年次)

第1回 (6月)

- 基本の絞り
- 文字



【洋菓子】

第2回 (9月)

- 絞りクッキー (2種)



第3回 (2月)

- ビスキュイ・キュイール
- ビスキュイのロールケーキ



●小麦饅頭



【和菓子】

●どら焼きの皮



●練り切り (3種)



●角食



●バターロール



【製パン】

カリキュラム

修業年限2年

【専門分野 I】

- 衛生法規
- 公衆衛生学
- 社会 (菓子店経営論)
- 栄養学 ●製菓理論
- 食品学 ●製菓実習
- 食品衛生学



【専門分野 II】

- 高度製菓実習
- カフェサービス実習

【教養分野】

- 国際コミュニケーション学
- 就職講座
- 製菓衛生師国家試験受験対策講座
- 特別講座
- マーケティング
- デッサン
- 陶芸 ●色彩

技術等級認定試験 (2年次)

4級 (6月)

- バータ・シュー
- クレーム・パティシエール



3級 (9月)

- イチゴのショートケーキ



2級 (11月)

- ショコラ (テンパリングを含む)



1級 (2月)

- デコレーション
- プティガトー



認定証授与



●どら焼き



●練り切り (2種)



●田舎饅頭



●はさみ菊 (2種)



基礎く応用まで身につく
豊富な実習内容で夢への距離が縮む2年間。

辻田まどか

製菓衛生師科2年/函館商業高等学校出身

和菓子職人となることを目標に、この学校へ進みました。2年間通って感じるのは、本当にこの学校を選んでよかったということ。実習では専門分野の追求はもちろん、洋菓子などジャンルの垣根を越えて広く勉強できるので、さまざまなスキルが身につくように活用できます。また、生産地訪問や地元食材を使って考案したお菓子の一般販売なども貴重な経験でした。学園祭で行った、上生菓子などに用いる「はさみ菊」の実演もとても良い体験でした。

