



CONFECTIONERY HYGIENE
MASTER COURSE

製菓衛生師 コース

スイーツとパンの本場「神戸」で職人になる

専門の先生たちの丁寧な指導で、技術や知識はもちろん、実習を通して「美」と「おいしさ」を探求し、プロへの道をしっかりと歩んでいきます。

また、洋菓子・和菓子・製パンをともに学ぶことで、自由な想像力と創造力を養っていきます。



あなたのSweetsでみんなをHappyに!

卒業と同時に製菓衛生師の
受験資格が得られる

資格は一生の宝物。高校卒業で製菓衛生師の受験資格を得ることができます。他コースの検定の補習のサポートもあります。



製菓・製パンの
スペシャリストを育成

プロになるための知識・技術が身につきます。多くの先輩が即戦力として、腕ふるっています。神戸の製菓店やホテルへの就職に強い!



進学・就職どちらにも応用が
きくのでじっくり考えながら
進路が選べる

自分の興味・関心や進路希望に応じて幅広く学べるコースなので、自分自身を振り返りながら自分にあった進路をじっくり考えることができます。就職はもちろんのこと、大学や専門学校にも進学することが出来ます。



第一線のプロを意識した
専門的な知識が得られる!
誰もが好きなスイーツの世界を
今から学ぼう!

国語	地理歴史	公民	数学	理科	保健体育	芸術	英語	家庭基礎	生活産業情報	生活産業基礎	課題研究	公衆衛生学	栄養学	食品学	食品衛生学	衛生法規	製菓理論	製菓実習	社会	LHR
8	7	2	6	4	9	2	6	2	2	2	2	2	2	2	4	1	6	17	1	3

履修単位数 3年間合計90単位 募集人数40名(男女共学)

	MON	TUE	WED	THU	FRI
1	HR	歴史総合	体育	家庭基礎	書道 I
2	製菓実習	食品衛生学	家庭基礎	食品学	現代の国語
3	製菓実習	保健	数学 I	美術 I	栄養学
4	製菓実習	科学と人間生活	歴史総合	数学 I	体育
5	製菓実習	言語文化	言語文化	現代の国語	製菓理論
6	製菓実習	栄養学	英語コミュニケーション I	科学と人間生活	英語コミュニケーション I

取得可能な資格

- 食物調理技術検定4級～3級
- サービス接客実務検定3級～2級
- 日本情報処理検定3級～1級
- 菓子検定
- 料理検定



第12回 貝印スイーツ甲子園 こぐまのケーキ屋さん賞受賞

主な進学先

- 追手門大学
- 大阪青山大学
- 流通科学大学
- 園田学園女子大学
- 神戸製菓専門学校
- 辻学園調理製菓専門学校
- 神戸国際調理製菓専門学校
- 兵庫栄養調理製菓専門学校
- レコールパンタン
- みかしば学園日本調理製菓専門学校

主な就職先

- 株式会社パティシエ エス コヤマ
- カネテツデリカフーズ株式会社
- 株式会社神戸屋
- 株式会社コープベーカーリー
- 千鳥屋宗家株式会社
- 山崎製パン株式会社
- 株式会社ホテルニューアワジ
- 株式会社山陽マルナカ
- ゴンチャロフ製菓株式会社
- 敷島製パン株式会社
- 株式会社あみだ池大黒
- 株式会社レーブ・ドゥ・シェフ
- 有限会社キアール
- 株式会社ヴィド・フランス