

## 2. 各学科等の教育

### ● 入学定員、総定員

	昼夜別	学 科 名	修業年限	在籍年限	入学定員	総定員
調理専門課程	昼	調理師科2年コース	2年	3年	200名	400名
調理専門課程	昼	調理師科1年コース	1年	2年	150名	150名
調理専門課程	夜	調理師科夜間コース	1年6月	5年	120名	240名
調理専門課程	昼	製菓技術科	2年	3年	120名	240名
調理専門課程	昼	製菓衛生師科	1年	2年	40名	40名
調理専門課程	昼	製パン学科	1年	2年	40名	40名
合 計					670名	1,110名

● 平成 29 年度教育課程

1. 調理師科 2 年コース

	授業分野	授業科目及び授業時間数	合計時間数
必修科目	調理実習	調理実習 (570) 基本調理実習 (60) レストランオペレーション実習 (180)	810
	調理理論、示範	調理理論 (90) 調理示範 (180) 調理実験 (60) メニュー作成論 (30)	360
	衛生関係	公衆衛生学 (60) 食品安全衛生 (120) 食品衛生実習 (30)	210
	栄養学・食品学	栄養学(90) 食品学(60) ビバレッジ論 (30)	180
	その他の科目	調理校外実習 (120) 調理師と社会 (30) 食文化概論 (30) 飲食業経営理論 (30) マナー学 (30) コンピュータ実習 (60) フランス語 (60)	360
	選択必修	フランス語または書道 (60)	60
合計時間数			1980
	選択科目	製菓実習 (30) 選択校外実習 (60) 料飲接遇サービス (60)	

注：表中の授業科目右側のカッコ内の数字は授業時間数である。

2. 調理師科 1 年コース

	授業分野	授業科目及び授業時間数	合計時間数
必修科目	調理実習	総合調理実習 (90) 調理実習 (270) 基本調理実習 (30)	390
	調理理論、示範	調理理論 (90) 調理示範 (90)	180
	衛生関係	公衆衛生学 (60) 食品安全衛生 (120) 食品衛生実習 (30)	210
	栄養学・食品学	栄養学(90) 食品学(60)	150
	その他の科目	調理校外実習 (60) 調理師と社会 (30) 食文化概論 (30)	120
合計時間数			1050
	選択科目	製菓実習 (30) 選択調理校外実習 (60) フランス語 (30)	

注：表中の授業科目右側のカッコ内の数字は授業時間数である。

### 3. 調理師科夜間コース

	授業分野	授業科目及び授業時間数	合計時間数
必修科目	調理実習	総合調理実習 (90) 調理実習 (300)	390
	調理理論	調理理論 (60) 調理概論 (90)	150
	衛生関係	公衆衛生学 (60) 食品安全衛生 (120) 食品衛生実習 (30)	210
	栄養学・食品学	栄養学(90) 食品学(60)	150
	その他の科目	調理師と社会 (30) 食文化概論 (30)	60
			合計時間数
選択科目		選択校外実習 (60)	

注：表中の授業科目右側のカッコ内の数字は授業時間数である。

### 4. 製菓技術科

	授業分野	授業科目及び授業時間数	合計時間数
必修科目	製菓実習	製菓実習 (1320) ケーキショップ実習 (120) トレトール (60)	1500
	製菓理論、材料学	製菓理論及び材料 (120) 製菓実験 (60)	180
	衛生関係	食品衛生学 (60) 衛生法規及び公衆衛生学 (30)	90
	栄養学・食品学	ビバレッジ論 (30)	30
	その他の科目	製菓校外実習 (120) 技術者ライフ (60) 販売技法 (60) コンピュータ実習 (60) フランス語 (60)	360
			合計時間数
選択科目		選択調理現場実習 (60)	

注1：表中の授業科目右側のカッコ内の数字は授業時間数である。

注2：フランス短期留学コース（3ヶ月）の学生は別のカリキュラムとなる。

5. 製菓衛生師科

	授業分野	授業科目及び授業時間数	合計時間数
必修 科目	製菓実習	製菓実習 (420)	420
	製菓理論	製菓理論 (150)	150
	衛生関係	衛生法規 (30) 公衆衛生学 (90) 食品衛生学 (60) 食品衛生学実習 (30) 製菓衛生学 (60)	270
	栄養学・食品学	栄養学(60) 食品学(60)	120
	その他の科目	製菓校外実習 (60) 技術者ライフ (60) 販売技法 (30) フランス語 (30)	180
	合計時間数		1140
選択科目		選択調理現場実習 (60)	

注：表中の授業科目右側のカッコ内の数字は授業時間数である。

6. 製パン学科

	授業分野	授業科目及び授業時間数	合計時間数
必修 科目	製パン実習	製パン実習 (720)	720
	製パン理論及び材料学	製パン理論及び材料学 (120)	120
	衛生関係	食品衛生学 (60) 衛生法規及び公衆衛生学 (30)	90
	その他の科目	販売技法 (30) 技術者ライフ (60) 製パン校外実習 (60)	150
	合計時間数		1080
選択科目		選択現場実習 (60)	

注：表中の授業科目右側のカッコ内の数字は授業時間数である。

● 進級・卒業の要件等

1. 進級・卒業認定不可基準

【調理師科2年コース、調理師科1年コース、製菓技術科、製菓衛生師科、製パン学科】

学科・学年	科目名等	進級不可 欠課回数	実技試験	筆記試験
調理師科 2年コース2年	ホームルーム 日本料理実習 西洋料理実習 中国料理実習 レストラン・レシヨソ実習 サービス実習 レストラン実習 大量調理実習 その他の科目	2 1 / 半期 4 / 半期 4 / 半期 4 / 半期 4 / 通年 4 / 通年 4 / 通年 5 / 半期	<p>1. 同一課題の遅刻、欠席が2回以上ある者。</p> <p>2. 前期・後期の各期終了迄に、その期の全ての課題に合格できなかった者。</p> <p>但し、病気、事故によるケガ等のやむを得ない理由により受験できず、本人の申し出により校長がこれを認めた場合は、原則として各期の成績のとりまとめが終了し、その期の成績が確定するまでの期間を猶予するので、それまでにその期の全ての課題に合格すること。</p> <p>合格できなかった場合は進級・卒業認定不可となる。</p>	<p>1. 筆記試験において、進級判定特別試験もしくは卒業判定特別試験が1年間の合計で下記の科目数以上の者。</p> <p>調理師科2年コース2年 5科目 調理師科2年コース1年 6科目 調理師科1年コース 6科目</p> <p>製菓技術科2年 3科目 製菓技術科1年 3科目 製菓衛生師科 4科目 製パン学科 3科目</p> <p>2. 年度末の最終成績に(60点未満の)不合格科目が1科目以上ある者。</p> <p>※ただし、上記1、2共に「料飲接客サービスⅠ、Ⅱ」、調理系の「選択製菓実習」、「選択校外実習」は、これに含まれない。</p> <p>※1) 海外留学コースは、留学先での語学と製菓実習の欠課数が授業回数の1/3以上になると不合格となる。</p> <p>※2) ケーキショップ実習含む。</p> <p>※3) 製菓特論は、帰国後行われる製菓実験、衛生法規及び公衆衛生学、トレトウール、製菓理論及び材料学の総合科目を指す。</p>
調理師科 2年コース1年	ホームルーム 日本料理実習 西洋料理実習 中国料理実習 基本調理実習 その他の科目	2 1 / 半期 5 / 半期 5 / 半期 5 / 半期 5 / 半期 5 / 半期		
調理師科 1年コース	ホームルーム 日本料理実習 西洋料理実習 中国料理実習 基本調理実習 総合調理実習 その他の科目	2 1 / 半期 5 / 半期 5 / 半期 5 / 半期 5 / 半期 9 / 半期 5 / 半期		
製菓技術科 2年	ホームルーム 製菓実習 ケーキショップ実習 その他の科目	2 1 / 半期 1 2 / 半期 5 / 通年 5 / 半期		
製菓技術科 2年 《海外留学コース》 ※1)	(前期) ホームルーム 製菓実習Ⅴ ※2) 製菓特論 ※3) (後期) ホームルーム 製菓実習Ⅳ ケーキショップ実習 その他の科目	7 / 前期 5 / 前期 1 0 / 3 0 2 1 / 後期 1 2 / 後期 3 / 後期 5 / 後期		
製菓技術科 1年	ホームルーム 製菓実習 その他の科目	2 1 / 半期 1 5 / 半期 5 / 半期		
製菓衛生師科	ホームルーム 製菓実習 その他の科目	2 1 / 半期 1 0 / 半期 5 / 半期		
製パン学科	ホームルーム 製パン実習 その他の科目	2 1 / 半期 1 0 / 半期 5 / 半期		

【調理師科夜間コース】

学科・学年	科目名等	単位取得不可 欠課回数	実技試験	筆記試験
調理師科 夜間コース	日本料理実習 西洋料理実習 中国料理実習 総合調理実習 その他の科目	5／半期 5／半期 5／半期 5／半期 5／半期	<p>1. 各科目同一課題の遅刻、欠席が2回になると、この期での単位取得はできない。</p> <p>2. 各科目の評価が100点満点中60点未満は単位取得できない。</p> <p>但し、病気、事故によるケガ等のやむを得ない理由により受験できず、本人の申し出により校長がこれを認めた場合は、原則として各期の成績のとりまとめが終了し、その期の成績が確定するまでの期間を猶予するので、それまでにその期の全ての課題に合格すること。</p>	<p>1. 各科目の評価が100点満点中60点未満は単位取得できない。</p> <p>※ただし、上記1、2共に「選択校外実習」は、これに含まれない。</p>

## 2. 成績の評価

評定	A+	A	B	C	F
各科目の得点	90 点以上	80 点以上～90 点未満	70 点以上～80 点未満	60 点以上～70 点未満	60 点未満(不合格)

## 3. 進級及び卒業について

【調理師科 2 年コース、調理師科 1 年コース、製菓技術科、製菓衛生師科、製パン学科】

(1) 進級するためには、次の要件をすべて満たさなければならない。

- ・ 1 年次の所定の課程を修了
- ・ 所定の納付金を納入

(2) 卒業するためには、次の要件をすべて満たさなければならない。

- ・ 所定の課程を修了
- ・ 所定の納付金を納入

【調理師科夜間コース】

(1) 卒業するためには、次の要件をすべて満たさなければならない。

- ・ 所定の課程を修了
- ・ 所定の納付金を納入

## ● 資格取得及び検定等

### 1. 取得資格について

#### ①調理師免許取得について（調理師科2年コース、調理師科1年コース、調理師科夜間コース）

調理師免許証の申請は、卒業後、所定の申請用紙に下記の書類を添付して、各自の住所地もしくは就業地を管轄する保健所を経由して知事宛に提出する。

添付書類

- i) 卒業証明書・・・・・・・・・・1部
- ii) 調理師養成課程履修証明書・・1部
- iii) 診断書・・・・・・・・・・1部（発行日から1ヶ月以内のもの）  
麻薬、あへん、大麻もしくは覚せい剤の中毒者であるか否かを証明するもの。
- iv) 戸籍抄本又は戸籍謄本もしくは本籍地表示のある住民票の写し。外国籍の者は国籍等を記載した住民票の写し（発行の日から6ヶ月以内のもの）・・・・・・・・・・いずれか1部
- v) 手数料……5,600円（福岡県の例）

※ i)・ii) については卒業の際に交付する。尚、申請時斯がおくれると発行の日付上無効となる書類もあるので注意すること。

#### ②その他の資格等の取得について

- i) 専門調理師（調理師科2年コースおよび調理師科1年コース、調理師科夜間コース）  
調理師技術審査・調理技能検定の国家試験に合格すると「専門調理師」「調理技能士」と称することができる。試験には学科試験と実技試験があるが、在学中に実施される技術考査に合格した者は、学科試験が免除される。

##### (a) 受験資格

本校を卒業して調理師免許を有し、実務経験年数7年以上（但し本校在学期間を含む）の者。

##### (b) 受験申請手続

請求及び問い合わせ先

〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町2-8-5 JACCビル5F  
公益社団法人 調理技術技能センター  
TEL 03-3667-1867

##### (c) 受験手数料

- ・実技試験 18,800円
- ・学科試験 3,700円

- ii) 食品技術管理専門士（調理師科2年コース）

##### (a) 登録資格対象者

調理師科2年コースを修了することが見込まれる者

##### (b) 登録申請料

5,000円

##### (c) 登録申請手続

卒業前に学校側より連絡をする。

- iii) レストランサービス技能検定 3級（調理師科2年コース2年）

料飲サービス分野では唯一の国家試験である。学科試験に合格すれば実技試験を受験できる。実技試験に合格すれば資格が認定される。

##### (a) 受験資格

学科試験

「サービス実習」補講及び「料飲接遇サービスⅠ」の授業を受講し、単位認定された者

実技試験

学科試験に合格した者で、「料飲接遇サービスⅡ」の授業を受講した者

##### (b) 例年の日程

- 5月上旬 「料飲接遇サービスⅠ」履修届提出
- 8月上旬 学科基本講習会（校外）
- 下旬 「料飲接遇サービスⅠ」受講  
学科試験（校外）



- 9月下旬 「料飲接客サービスⅡ」履修届提出
- 10月下旬 実技基本技術講習会（校外）
- 11月上旬 「料飲接客サービスⅡ」受講
- 11月中旬 実技試験（校外）

(c) 費用（平成 26 年度例）

受験料、その他を合わせて約 18,000 円。

(d) その他

詳細については別途、説明あり。

iv) 食育インストラクター

(a) 食育インストラクターは

「NPO日本食育インストラクター協会」が認定する、“食育”を基礎から学び、日々の生活に活かし、広く推進・社会で活躍できる“食育”の指導者の証となる資格。

(b) 受験資格

平成 30 年度卒業見込者（調理師科 2 年コース 2 年生、調理師科 1 年コース）

(c) 食育インストラクター認定試験スケジュール

月	内 容	備 考
7月上旬	受験者募集	調理師科、全クラスに向けて受験者募集をかける (詳細は説明会にて行う)
	受験希望者向け説明会	説明内容 ・食育インストラクターとは？ ・今後のスケジュール、金額の説明 ・受験申し込み用紙配布
	受験者申し込み	・申し込み用紙、テキスト代 ⇒ 法人総務へ提出 ・食育インストラクター教本代 2,000 円徴収 (教本代+振込み手数料) ⇒ 全調協へテキスト発注 ・受験者リスト作成 ・夏休みの食育教室のスケジュール調整
9月～ 11月	講習 ・座学50分×3コマ ・食育実習3時間以上  ※実施時期を決定 ※参加人数の確認	・準備 テキスト、資料（プリント類）  ・本校主催の食育教室（実習）に参加させ、レポートを提出させる。 準備：資料及び提出用レポート用紙 実習レシピ  ※ 受験申請までに指定された講習の受講が終了しておくことが必要。
11月～ 12月上旬	受験申請期間 ※10月下旬に全調協より 受験申請に関する文書が 送付される。	・受験料、申し込み用紙を法人総務に提出させる。 (認定試験受験料、登録料 3500 円、 振込み手数料 1,500 円 …… 合計 5000 円) ・全調協の資料に従い、申請書の作成と発送。
冬休み前	試験対策問題配布	・過去の問題から対策問題を作成。解答例とともに全員に配布
1月	認定試験 (1月第3週土曜日)	試験結果報告書提出、 認定登録証は2月末ごろ到着→到着次第学生へ

v) 製菓衛生師

(a) 製菓衛生師科

卒業時に製菓衛生師試験の受験資格が得られる。受験必要書類は都道府県によって異なるので、必ず各自問い合わせること。

福岡県の例

- (1) 受験願書
- (2) 製菓衛生師養成施設卒業（課程終了）証明書
- (3) 履歴書
- (4) 3 ヶ月以内の写真（5cmx7cm）1 枚
- (5) その他

受験料、試験日なども都道府県によって異なる。

(b) 製菓技術科

卒業後、2 年間の実務経験の後、製菓衛生師試験の受験資格が得られる。

● 卒業者数、卒業後の進路

1. 卒業者数

平成 28 年度 366 名

2. 卒業後の主な進路

<ホテル（西洋料理）>

グランドハイアット東京  
パレスホテル  
広島グランドプリンスホテル  
ANA クラウンプラザホテル宇部  
ヒルトン福岡シーホーク  
福岡サンパレス  
ホテルオークラ福岡

ホテルセンターザ博多  
ホテル日航福岡  
ホテルニューオータニ博多  
株式会社エフ・ジェイ ホテルズ  
熊本ホテルキャッスル  
城山観光ホテル

<ホテル（中国料理）>

ホテル雅叙園東京  
タカクラホテル

ホテルオークラ福岡  
ホテルニューオータニ博多

<ホテル（日本料理）>

ホテルオークラアムステルダム  
グランヴィア大阪  
ホテルオークラ福岡  
ホテル日航福岡

リーガロイヤルホテル小倉  
古湯温泉 ONCRI  
杉乃井ホテル&リゾート  
山荘 天水

<ホテル（製菓）>

プリンスパークタワーホテル  
ホテル雅叙園東京  
京都ホテルオークラ  
セント レジス ホテル大阪  
ANA クラウンプラザホテル福岡  
タカクラホテル  
ホテル日航福岡  
リーガロイヤルホテル小倉  
ホテルマリターレ創世

株式会社エフ・ジェイ ホテルズ  
ホテル日航熊本  
ザ・ニューホテル熊本  
杉乃井ホテル&リゾート  
ハウステンボス株式会社  
ホテルニュー長崎  
ルークプラザホテル  
ルネッサンスリゾートオキナワ

<ホテル（製パン）>

西鉄シティホテル  
ホテルニューオータニ博多  
ホテル日航熊本

<ブライダル(西洋料理)>

株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ  
株式会社ベストプランニング  
Ritz5  
ウェディングアイランドマリゾン

株式会社エスクリ  
株式会社 ALL FOR ONE  
アイ・ケイ・ケイ株式会社

<ブライダル(製菓)>

株式会社ノバレーゼ  
イリスウォーターテラスあやめ池  
アニヴェルセル株式会社  
ウェディングアイランドマリゾン

株式会社 Plan・Do・See  
株式会社ブライズワード  
アイ・ケイ・ケイ株式会社  
マリーグレイス

<西洋料理>

KEISUKE MATSUSHIMA  
俺の株式会社  
銀座レカン  
シェ・トモ  
ジョエル・ロブション  
ひらまつ  
サンテミリオン小倉  
ジョルジュマルソー  
ピサンリ  
ラ メゾン ドゥ ラ ナチュラル ゴウ  
窯焼きピッツアとお肉料理の店 BOCCA  
オステリア インクローチ  
ガーブリーブス  
ガシーヨ  
キャナリィ・ロウ  
サルバトーレクオモ

ダイニングバーorange  
バルバビアンカ  
ヒッコリー  
ピッツェリア ガエターノ  
ピッツェリア・ダ・イーヴォ  
ピッツェリア ニャーモ  
フォンタナ  
ベツバラレー  
ラ ルカンダ  
ラ・カーサ・ディ・ナオ  
オザミワールド  
つばめグリル  
アトモスダイニング  
グラノ 24K  
ナトレーザ

<日本料理>

miku restaurant  
Made in 大地  
熊魚菴たん熊北店  
株式会社フォンス  
神楽坂 石かわ  
青草窠  
赤寶亭  
菊乃井  
ハトヤ瑞鳳閣  
海王すし屋  
権兵衛  
白つぐ  
鮓おさむ

そば あずま  
てら岡  
とり市  
菜な  
人形町今半  
博多い津み  
博多加賀屋  
焼き鳥 軍ぞう  
柚子庵  
信州そば むらた  
清吉鮓  
博多豊一長浜食堂  
草喰 常

<中国料理>

頤和園  
恵比寿 京鼎楼  
南国酒家

三千世界  
中国菜 凜丹  
侑久上海

< 集団給食 >

株式会社ニッコトラスト  
エームサービス株式会社  
飯塚病院  
小郡学園  
古森病院  
シダックス株式会社  
高宮くすくすの丘保育園  
竹内産婦人科  
福岡赤十字病院

みつみ介護老人保健施設  
みなと保育園  
輝栄会病院  
久留米大学  
社会福祉法人 創生会  
城野産婦人科クリニック  
津屋崎病院  
伊井産婦人科病院  
桜十字病院

< 製菓 >

アテスウェイ  
マジカルキッチン  
ル・パティシエヨコヤマ  
SWEETS&ROLL CAROLL  
パティスリーブルス  
エス コヤマ  
ジャンティベルン  
菅屋  
リッチフィールド  
アン・シャーリー  
オウ・ポワヴル  
16 区  
VISA VIS  
ア・ラ・カンパーニュ  
アーク・アン・シエル  
アセット  
一柳  
お菓子のリーフ  
オペラ  
きなこーや  
銀のすぷーん  
グランママ  
ケーキハウス トミタ  
湖月堂  
五洋食品産業株式会社  
薩摩蒸気屋  
山月堂  
シャトレーゼ  
ジャン・ドウ  
シュガーベアー  
ストロベリーガーデン  
千鳥饅頭総本舗  
パティスリー オー フィル ドゥ ジュール

パティスリー ヨシカ  
パティスリー ラ・フェーブ  
パティスリージャック  
パティスリーセゾン  
パティスリーニシムラ  
パティスリーポッシュ  
パティスリーラ・ジョエル  
バンフの森  
ブルーフォンセ  
ミュゼ・ド・モーツアルト  
ラ・フェ・ブルー  
ル・ボータン  
ルセットマリナ  
レーブドベベ  
伊都のケーキ屋 futaba  
菓子工房 菓楽  
瀬川菓子舗  
西洋菓子工房 IMURI  
石村萬盛堂  
和菓子このわ  
アンジェココ  
かりん亭  
シャトー文雅  
新 SUN  
高橋餅本舗福屋  
ブルーシャン  
木いちご  
シェ・タニ  
スイス  
ブローニュの森  
森のくまさんボンガトー  
三木屋菓子舗

< 製パン >

ブーランジェヤマダ  
Bakery Restaurant CURRENT  
DEAN&DELUCA  
サイラー  
シェ・サガラ  
セ・トレボン  
パン サン ジャック

むつか堂  
メゾンカイザー  
ラ スピガ  
ラッグルッピ  
ロン・ポワン  
万幸堂