HUMANITEC COLLEGE OF
CULINARY & CONFECTIONERY

HU MA- CHO 2021

ユマニテク調理製菓専門学校

ユマニテク調理製菓専門学校
総合調理学科 2年制・製菓製パン総合学科 2年制
〒510-0067 三重県四日市市浜田町13-29　TEL 059-353-4318　FAX 059-353-4317
WEB http://www.humanitec-cc.jp/　MAIL info-cc@humanitec.ac.jp

総合調理学科

2年制	40名

「和・洋・中」それぞれの特色を活かせる設備を併せ持った実習室と、ダイニングスペースを使用した本番さながらの環境で、調理とサービスの実践力を磨きます。さらに、実践実習を通して身に付けた知識と技術で、「調理師・製菓衛生師・レストランサービス技能士」のトリプルライセンス取得を目指します。

伊勢志摩地中海クッキングラボ
ISE-SHIMA MEDITERRANEAN COOKING LABORATORY

〈総合調理学科　実践実習棟〉

Chef

本物を学び、

豊かな心と確かな技術で

一流のシェフ、

パティシエになる。

HUMANITEC

[Human + Technology]

製菓製パン総合学科

2年制	30名

お菓子を本格的に学べる専門学校として、平成６年に東海地区で初めて設置されてから24年。県内の協会や業界団体と共に創りあげてきた本校では、設置当初より築き上げてきた食業界との強いパイプと各界で活躍される多くの先輩方がみなさんの強い味方となってくれています。

PÂTISSERIE LABORATOIRE œuf HUMANITEC

〈製菓製パン総合学科　実践実習棟〉

Patissier

CONTENTS

01 イントロダクション
03 総合調理学科
07 01 実習環境　伊勢志摩地中海クッキングラボ
09 製菓製パン総合学科
13 01 実習環境　パティスリーラボ œuf（ウフ）
15 02 少人数教育×実践実習
17 03 資格取得サポート
19 04 講師陣
21 05 就職支援・就職実績
23 卒業生インタビュー
25 2019年度 作品展
27 ユマ調生の１日
28 通学例／年間スケジュール
29 施設紹介／寮
30 アクセス

2年制 ［実践棟］伊勢志摩地中海クッキングラボ

「本物の技術」と「おもてなしの心」を兼ね備えた一流の料理人を養成

本校では、三重の豊富で新鮮な食材を最大限活かす料理の実践を日々の授業や実習で行っています。食材にこだわり、より美味しい料理を作ることに情熱を持つことで本物の技術が育まれます。さらに、調理の技術だけではなく、サービスの技術も磨き、おもてなしの心を大切にする一流の料理人としての独り立ちを支えます。

総合調理学科

POINT 01 調理師と製菓衛生師の国家資格をはじめ、料飲サービスの接客に特化した国家資格が取得可能。

卒業時に取得できる調理師免許と、在学中に取得できる製菓衛生師免許の2つの国家資格をはじめ、近年の食の多様化に伴い、様々な資格の取得ができるようカリキュラムを編成しています。就職活動時や就職後に活きてくるそれらの資格は、あなたの強い武器となるでしょう。

POINT 02 1年次に調理と製菓とサービスの基礎をじっくり学ぶ。

1年修了時までに和食・洋食・中華の調理全般から洋菓子・和菓子・製パンの基礎と、サービスを習得するので、自分の適性や進路選択をじっくり見極められます。2年次には、さらに知識を深め、技術を高めるための校外実習や実践実習棟「伊勢志摩地中海クッキングラボ」の活用で、職人としての心構えを身につけていきます。

POINT 03 2年次には「伊勢志摩地中海クッキングラボ」で実践。

個々の進路に合わせた選択コースで、高度な調理技術を習得するため、それぞれ専用のラボ（実習施設）で実践実習を繰り返し実施し、応用力・実践力を養います。同時に、サービスの技術も磨いて、おもてなしの心も育てます。

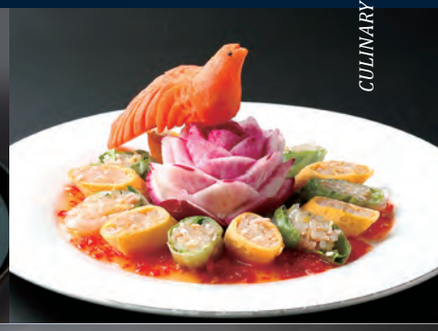
将来像

洋食シェフ
和食職人
中華職人
オーナーシェフ
専門料理職人
カフェオーナー
ヴァンドゥース
給食調理員
工場製造員
パティシエ
ブーランジェ
和菓子職人
料理、お菓子教室の先生　など

取得可能資格

調理師免許〈国家資格〉
製菓衛生師免許〈国家資格〉※
レストランサービス技能士3級
ふぐ取扱者認定証（希望者）
調理師養成施設助手任用資格
食品衛生責任者
専門調理師学科試験免除
食品技術管理専門士
専門士〈衛生専門課程〉
フードアナリスト3・4級（希望者）

※1年次に国家試験受験資格を取得。2年次に国家試験受験



TEACHER'S MESSAGE

調理技術を磨くだけでなく もてなしの気持ちも学んでほしい

プロとアマチュアの境にあるのは技術だけです。技術は練習し、体に覚え込ませるしかありませんが、効率よく身につけるには頭を使うことが必要です。また、味覚はもちろん視覚、嗅覚、聴覚などの五感を研ぎ澄まし、さらに第六感、つまり勘を磨くことも大切です。そのためにも、よく見ること、よく考えること、料理作りが好きになること、料理を食べることが好きになること、観察すること、比較すること。これが料理人への出発です。調理技術を磨くだけではなく、いかに楽しい食事を演出し、人をもてなすか。その気持ちを大切にするよう指導することを心掛けています。

調理学科長 水谷 優 中国料理実習担当
日本中国料理協会　中部地区本部理事

1 YEAR ［1年次］

調理・製菓・製パンの基礎技術と、サービス・感性を全て習得。

STUDENT'S VOICE

何でも基礎からしっかりと覚えられる
そこが安心して学校を選んだ決め手でした

切り方一つ一つから、先生が近くでじっくりと教えてくれるので、基礎の大事な部分を1年生のうちにしっかり習得できるのが安心です。実習が楽しく少しずつ技術も身についていることがわかるから、積極的に作業をすることもできました。2年生になるとレストラン運営の実習が始まるので、周りと協力しながら作業することも必要になってきますが、楽しい雰囲気で実習ができるようにムードメーカーになっていけたらいいなと思っています!

池田 彩乃 四日市商業高等学校卒業

MY TIME TABLE

	MON	TUE	WED	THU	FRI
1	調理実習 日本料理 西洋料理 中国料理	食品衛生学	調理実習 日本料理 西洋料理 中国料理	製菓実習 洋菓子 製パン 和菓子	栄養学
2		フードビジネス			食品学
3	調理理論	フードサービス実習	公衆衛生学	製菓科目 ※製菓衛生試験受験資格取得のための教科目	美学色彩学 カラーコーディネート
4	調理理論		食文化概論		美学色彩学 デッサン

2 YEAR ［2年次］

レストラン運営の実践実習で応用力と技術を高め、おもてなしの心を養う。

MY TIME TABLE

	MON	TUE	WED	THU	FRI
1	調理実習 日本料理 西洋料理 中国料理	食品衛生学	総合調理実習 レストラン運営	高度調理技術実習 レストラン運営仕込み	高度調理技術実習 レストラン運営
2		栄養学			
3	調理理論	公衆衛生学			
4	国際コミュニケーション	フードサービス実習			

STUDENT'S VOICE

作るだけが料理人じゃない
サービス（接客）も覚えられることが嬉しい

1年生の時の実習は、調理したものは自分たちで試食をするのが普通でした。2年次になり、今度はクッキングラボ（特別実習棟）で行うレストラン運営実習で、自分たちが作った料理を来店するお客様に食べていただいています。料理の一品一品に対する意識が変わるのはもちろん、サービス（接客）も実際のお客様に対して行うので、作ったら終わりではなく、お客様に食べていただくまでが料理人の仕事だと思うようになりました。

田口 裕惟 久居農林高等学校卒業

調理・製菓・サービスの基礎カリキュラム紹介

日本料理

玉蜀黍吸物　鯵つみれ／秋刀魚御飯／出し巻き卵／筑前煮／鰻もどき／鰹たたき博多盛り／鯵の活け造り／鯉変わり揚げ／助六寿司／穴子八幡巻／丸茄子揚げ出し／鮎の塩焼き／飛鳥鍋／手打ちうどん／野菜の八方煮／会席料理／おせち料理

西洋料理

蕪のポタージュ／オニオングラタンスープ／ほうれん草とベーコンのキッシュ／生パスタ（手打ち）ボロネーズソース／パエリア／鴨のロースト　オレンジソース／仔羊の香り焼き／オマール海老　ナージュ仕立て／エスカルゴのブルゴーニュ風／ラタトゥイユ

中国料理

酸辣湯（酸っぱ辛いスープ）／腰果鶏丁（鶏肉とカシューナッツ炒め）／干蝦焼仁（海老のチリソース煮）／青椒肉絲（ピーマンと豚肉の細切り炒め）／五絲炒飯（五目あんかけ炒飯）／鍋貼餃子（焼き餃子）／肉包子（肉まん）／芝麻球（ごま団子）／油淋鶏（鶏の唐揚げ葱ソースかけ）

洋菓子

ガトーフリュイ／シフォンケーキ／ラングドシャ／プリン／マドレーヌ／抹茶ムース／シュー・ア・ラ・クレーム／タルト／ミルフィーユ／ロールケーキ／ミルクレープ／トリュフ

和菓子

わらび餅／水羊羹／どら焼き／大福／みたらし団子／浮島／上用饅頭／外郎（ういろう）／桜餅／練りきり

パン

バターロール／菓子パン／調理パン／山型食パン／フォカッチャ／グリッシーニ／カイザーゼンメル／ドーナツ／バゲット／バネトーネ／ブリオッシュ

サービス

接客の基本／食事の用具と備品／メニューの管理／食事のサービスマナー／食事の国際習慣／ワインの産地と特徴／宴会のサービス／レストランのサービス方法／テーブルサービスの方法／コミュニケーションとチームワーク

美学色彩

デッサンすることや、色彩・配色などカラーコーディネートの知識を習得し、感性を磨きます。

感性を深め、技を磨くための応用・実践・特別授業と環境が充実

伊勢志摩地中海クッキング ラボ ランチ実践実習

調理場の各セクションでの仕込みから料理の仕上げまでを繰り返し経験し、高度な調理技術と大量調理のノウハウを習得。さらに実際にお客様へのサービスも行い、実践力・応用力・おもてなしの心を学びます。

各種コンクールに挑戦

全国調理師養成施設協会主催の調理技術コンクールや各種コンテストに、グループや個人で参加し、自分の力を試すことができます。

特別講座

一流店舗で活躍する著名な料理人に来校いただき、直接学び、料理に触れることで、視野を広げて感性を養います。

インターンシップ

県内有数のホテル・旅館・料亭・レストラン・結婚式場などの現地で2週間の研修を実施します。実習室では叶わない、臨場感のある学びが実現します。

校外研修

一流ホテルでのテーブルマナーや、京料理展示大会（京都市）、海外研修（フランス）萬古焼陶芸研修（四日市市）など、校外での研修も充実しています。

▶ カリキュラムや特別授業等詳しい情報はコチラ

01

実習環境

美し国三重で、「本物の技術」と「おもてなしの心」を学ぶ。

伊勢志摩地中海クッキングラボ

ISE-SHIMA MEDITERRANEAN COOKING LABORATORY
PRODUCED BY HUMANITEC

総合調理学科 実践実習棟

志摩半島のリアス式海岸は、その長さ、複雑な地形、美しさから地中海にも例えられます。そこで獲れる豊かな海の幸や、美し国三重の山の幸など、地元の食材を使用した実践訓練を行う調理の実践実習棟が「伊勢志摩地中海クッキングラボ」です。「地中海ラボ」と「御食国ラボ」の二つの実習室で高度な調理技術と大量調理のノウハウを修得します。そして、個性の異なるダイニングスペースで実際にお客様にサービスするという一連の流れから、現場さながらの実践力、応用力を身につけ、おもてなしの心を学びます。また、最新の調理器機やダイニングルームのモニタリングシステムなど、関連設備も充実しています。

調理をするだけでなく、実習前のミーティング、仕込み、セクション制での調理、片付けなど、役割を分担して効率的に運営します。サービス担当は、お客様への笑顔とおもてなしの心を忘れずに、美味しいお料理と共に記憶に残る感動のひとときを提供します。

1.ヨーロッパの街並みをイメージしたクッキングラボの看板 2.大量調理のノウハウとチームワークの大切さを学ぶ 3.3階建の実践実習棟「伊勢志摩地中海クッキングラボ」 4.和食・中華ランチ「松花堂弁当」 5.ガス式の本格厨房 御食国ラボ（3F） 6.おもてなしからメニューの考案まで行う 食事処 伊勢志摩 7.サービスシミュレーション通りに笑顔のおもてなし 8.雰囲気の異なる3種のダイニングフロアで料理の提供を実践 9.オールIHの最新式厨房 地中海ラボ（1F） 10.三重県産の新鮮な食材を使った西洋料理 11.各セクションで少人数のグループに分かれ、一人一人が自分の持ち場を丁寧に担当

御食国ラボ

食事処 伊勢志摩

プロヴァンス -Provence-　他、ラ・メール -Lamer-、マルセイユ -Marseille-

地中海ラボ

製菓製パン総合学科

実習授業を中心に、知識・感性も兼ね備えた
製菓・製パンのプロを養成

本校では、他校で実施されていない特別な実習・珍しい実習が多く、就職した後に必ず役立つ“現場力”を身につけることができます。企画・運営も経験することで、感性とチームワークを育み、豊かな人間性を持つプロフェッショナルへと導きます。

2年制 ［実践棟］パティスリーラボ œuf〈ウフ〉

TEACHER'S MESSAGE

相手の話を聞き、役割が理解できるコミュニケーション力を持ったプロのパティシエを育てたい

専門知識と高度な技術を身につけることも大切ですが、それ以上に一般社会で通用する人間として育てて、世に送り出すことを日々意識しています。食の現場では、上司や同僚とのコミュニケーションがとても重要です。自分の役割を理解し、求められる仕事を「正しく・迅速に」することが求められます。和気あいあいとした授業の中にも、常に良い緊張感を持った指導を心掛けることで、相手の話をしっかり聞く姿勢が身につくと考えます。どんな職場でも同じクオリティの仕事ができる、プロのパティシエを目指して一緒に学びましょう。

中村 高治 洋菓子実習担当

HUMANITEC COLLEGE OF CULINARY & CONFECTIONERY

CONFECTIONERY COURSE

POINT 01 国家資格の製菓衛生師資格を在学中に取得！

1年次から、洋菓子・和菓子・製パンの基礎知識と技術をしっかりと学び、製菓衛生師の受験資格を取得します。2年次ではさらに深く学ぶことで知識、技術を高めながら、製菓衛生師の国家試験に臨み、在学中の資格取得を目指します。

POINT 02 高度な技術を身につけ、幅広い就職を実現！

1年次には道具の扱い方などから、洋菓子・和菓子・製パンの基礎となる部分をしっかりと身につけ、2年次はその基礎の部分にプラスして、さらに高度な、あめ細工やマジパン細工など工芸菓子の技術やパティシエとして必要な感性、美的センスを磨く授業なども加わります。

POINT 03 「パティスリーラボ œuf〈ウフ〉」で実践的なスキルを養成！

実際の店舗を想定して整備された「パティスリーラボ œuf〈ウフ〉」で、店舗実践の実習授業を実施します。オリジナル商品の企画、製造から、陳列、接客販売まで、店舗運営の全てにおいて、実践的な能力を養うカリキュラムの充実は、本校最大の強みの一つです。

将来像

パティシエ
ブーランジェ
和菓子職人
カフェオーナー
ショコラティエ
お菓子教室の先生
工場製造員
ヴァンドゥース　など

取得可能資格

製菓衛生師免許〈国家資格〉※
菓子製造技能士2級〈受験資格〉
パン製造技能士2級〈受験資格〉
食品衛生責任者
専門士〈衛生専門課程〉
フードアナリスト3・4級〈希望者〉

※1年次に国家試験受験資格を取得。2年次に国家試験受験

1 YEAR
［1年次］

洋菓子・和菓子・製パン・工芸菓子の基礎知識と技術をマスター。

STUDENT'S VOICE

この1年間で、行動力が格段に上がりました

入学してからの約1年で、知識や技術はもちろんたくさん覚えることができましたが何よりも行動力が身についたと思います。実習中も1つ2つ先の作業を考えながら行動ができるようになってきました。2年生では店舗販売実習が始まり、今度は周りを見ながら行動することが必要な作業が増えていきますが、将来、人を笑顔にできるお菓子職人になりたいという夢に向かって、一歩ずつ進んでいきたいと思います!

登 有彩 鳥取城北高等学校卒業

MY TIME TABLE

	MON	TUE	WED	THU	FRI
1	製菓実習 洋菓子 和菓子 製パン	製菓実習 洋菓子 和菓子 製パン	食品学	食品衛生学	製菓理論
2			栄養学	食品衛生学	製菓理論
3			製菓技術実習 基礎技術 工芸基礎	衛生法規	製菓実習 洋菓子 和菓子 製パン
4				公衆衛生学	

2 YEAR
［2年次］

実践的な店舗での販売実習を重ね、人気店オーナー直伝の授業も。

STUDENT'S VOICE

店舗での販売実習から工芸菓子まで学べる幅が広くて、楽しいしかありません

店舗での販売実習では、自分たちが考案したメニューを自分たちで作って販売しているので、まさにお店で働いているような感覚!実際にお客様を接客し、お菓子をたべていただいた感想も聞けるリアルなスタイルは、将来自分が働く姿を想像しながら学ぶことができ、とても力になっています。また、飴細工などの工芸菓子実習もあり、プロの技を見せていただくだけでなく、自分も実際に触って挑戦することができるので色々な体験ができ、とても刺激を受けています。

中田 真歩 白子高等学校卒業

MY TIME TABLE

	MON	TUE	WED	THU	FRI
1	フランス語	製菓学演習 カフェ 工芸菓子	製菓実習 洋菓子 和菓子 製パン アメ細工 チョコレート細工 マジパン細工	総合製菓実践 パティスリー 製造販売	総合製菓実践 パティスリー 製造販売
2	店舗マネジメント				
3	美術 デッサン	美学色彩学 フォトジェニック カラーコーディネート			
4	製菓衛生師 国試対策講座				

実習の基礎技術を製菓実習と製菓技術実習で取得

洋菓子

ガトーフリュイ／マドレーヌ／フィナンシェ／ミルフィーユ／ランドグシャ／タルト・オ・フリュイ／シュー・ア・ラ・クレーム／フレジェ／バルフェ／ボンボン・オ・ショコラ／ビスキュイロール／パウンドケーキ／シフォンケーキ／クレーム・ブリュレ／モンブラン／オペラ／フォレノワール

和菓子

利休饅頭／上用饅頭／浮島／桜餅／ちまき／水ようかん／葛饅頭／どら焼き／水無月／鬼饅頭／栗きんとん／外郎（ういろう）／若鮎／練りきり／大福／わらびもち／桃山／栗饅頭／有平／みたらし団子／製餡

パン

山型食パン／パン・ド・ミ／テーブルロール／ツォップフ／ベーグル／あんぱん／クリームパン／デニッシュ／クロワッサン／フランスパン／カイザーゼンメル／バンドカンパーニュ／ドーナツ／カレーパン／蒸しパン／蒸しケーキ／飾りパン

感性を深め、技を磨くための応用・実践・特別授業と環境が充実

外部オーナーによる授業

有名人気店のオーナーが当校の実習室で指導する授業では、働く上での大切なことやお菓子作り、パン作りのコツについて現場での経験を直接教わることができます。

高度な工芸菓子

一年間だけでは学習できない、飴細工やマジパン細工などの高度な工芸菓子にも挑戦。熟練の技を持つベテラン職人が指導に当たる貴重な時間です。

感性・センスを磨くカリキュラム

製菓は味だけでなく、見た目の美しさも重要です。色彩・配色などカラーコーディネートの知識も身につけることができます。

フォトジェニック

現場では、お客様に来てもらうために、チラシ作りやSNSでの告知方法も大事。そのため、素敵でおいしそうな写真を撮る技術が磨けるフォトジェニック授業もあります。

カフェ

紅茶の豊富な知識と技術、おいしい淹れ方、アフタヌーンティーのセッティングやマナーまで英国紅茶の素晴らしい文化を学びます。

校外研修・インターンシップ

ジャパンケーキショー東京や神戸のスイーツ研修など校外での研修が充実。また、県内有数のホテル・パティスリー・製パン店・和菓子店等、現地での研修を実施します。

パティスリーラボ œuf〈ウフ〉
店舗実習

洋菓子・パンの店舗実践販売とともに、商品の企画、仕込み、当日の製造、陳列、販売までをチームで実践。一連の流れを繰り返し経験して現場力を身につけます。

中部洋菓子コンテストに毎年挑戦!!

中部洋菓子技術コンテストなど、各種コンテストに毎年挑戦し、優秀な成績を修めています。

▶ カリキュラムや特別授業等詳しい情報はコチラ

01

実習環境

企画・製造から陳列・接客販売まで
圧倒的な「現場力」を身につける。

製菓製パン総合学科 実践実習棟

洋菓子・パンを製造する実習室と、パンを加工するための加工実習室、商品を陳列して接客・販売するための実店舗が一体的になった店舗付き実践ラボ「パティスリーラボœuf〈ウフ〉」。明るく清潔な店内には季節に合った美味しいお菓子とパンが並びます。実際にお客様をお迎えする店舗販売では、定番ケーキ・季節のケーキに加えてオリジナルケーキも販売。洋菓子の店舗実践、パンの店舗実践ともに、企画から試作、仕込み、当日の製造まで、役割分担し、チームで協力して実践します。一から生地作りをし、発酵から成形、陳列・販売の一連の流れを繰り返すことで現場力を身につけます。案内ポップや楽しいディスプレイも全て手作りです。

店舗での洋菓子・パンの販売は、通常の実習と異なり一度にたくさんの種類と数の商品を作ります。また製造するだけでなく、彩りきれいに陳列することや、レジ打ち、テイクアウト用の箱詰めなど、実際の店舗営業と同じ環境での実践実習を行います。

1. パティスリーラボ・ウフではお客様に「笑顔で美味しいスイーツ」を販売　2. 地中海沿岸の日差しを象徴する「フレッシュ・オレンジ」がウフのイメージカラー　3. おもてなしの気持ちを大切に接客・販売を実践　4. ケーキ一つ一つのフィルム巻きも手作業で行う　5. 製造中もコミュニケーションや笑顔は忘れずに。細かな声がけで大量製造に対応します　6. 色合いや、季節感を取り入れ、バリエーション豊かな商品を考案　7. 入りたくなる・買いたくなる魅力的なお店作りを皆で考えセッティング　8. 店内は大きなガラスを通して明るい日差しがあふれる　9. お客様に販売するケーキ。一つ一つ丁寧に仕上げる　10. 店舗と一体型になっている菓子・パン製造実習室

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Be Professional

02

少人数教育 × 実践実習

総合調理学科

「レストラン運営実習」の流れ

START!!

ミーティング、仕込み・調理作業

9:15 -

まずミーティングを行い、自分の持ち場・1日の流れを再確認。下処理（仕込み）・調理・サービス（接客）に分かれて各持ち場の作業スタート!!1人1人がしっかり自分の役割が持てるよう、少人数ずつのグループ分けを行っています。お魚ももちろん1から捌くんですよ!

ダイニングセッティング、サービス準備

11:00 -

お客様の来店に備えて、準備作業も終盤に。調理場は盛り付け、サービス係はレストランダイニングをしっかりセッティングします。

11:30 -14:00
(L.O.13:45)

準備を整えて、いよいよレストランがオープン!サービス係が笑顔でお客様をお出迎えします。毎回メニューが変わる、和・洋・中の松花堂弁当で、目でも舌でも楽しんでもらえるよう、工夫して提供を行っています!

「伊勢志摩地中海クッキングラボ」OPEN

少人数教育で手厚いサポート、

本格的な実践実習で、応用力・実践力を育成。

本校では、就職後に現場で活かせる力を身につけるために、学生自らがレストラン運営と店舗販売を行う実践実習を実施。
なかでも大量調理に慣れることに重点を置き、2019年度の1年間ではレストラン運営で約3,000人のお客様に料理を提供、
店舗販売で約12,000個のお菓子を販売しました。
日本一料理やお菓子を作る学校を目指し、日々楽しみながら実習に取り組んでいます！

製菓製パン総合学科

「店舗販売実習」の流れ

START!!

ミーティング、仕込み・製造作業

9:15 -

1チームが製造と販売のグループに分かれ、ミーティングから作業スタート!!店舗販売となると、たくさんの種類を大量に作るので、スピーディにかつ丁寧に作業を進めることが大切です!!カットや仕上げの作業は、とっても真剣です。

店内レイアウト&商品陳列

10:30 -

季節に合わせて店内をレイアウト。商品もより美味しそうに見える陳列の工夫や、手書きのメニュー&商品POPで、親しみやすいお店作りを目指しています!

「パティスリーラボ・ウフ」OPEN

11:00 -16:00

1つ1つの丁寧に作ったお菓子やパンの販売がいよいよスタート!!季節メニューや学生考案メニューが並ぶ店舗には、いつもたくさんのお客様が。笑顔で商品を受け取ってもらえるよう接客にも力が入ります!

調理と製菓、レストランサービスのプロへ
トリプルライセンスが取得可能。

〈国家資格〉
調理師免許

総合調理学科　卒業と同時に取得

食品の調理技術の合理的な発達を図り、食生活の向上に資することを目的とするための日本独自の国家資格。

〈国家資格〉
製菓衛生師免許

総合調理学科　製菓製パン総合学科　在学中に取得可能

1年次修了時に受験資格を取得。2年次の10月に国家試験を受験。本学では毎年、県内の製菓衛生師国家試験の平均合格率を上回る高い合格率を誇っています。

レストランサービス技能士 3級

総合調理学科　2年次に受験

レストラン等における接客業務に必要な知識や技能を証明する資格。2年次の7月までに受験資格取得、2年次の8月に学科試験受験。学科試験合格者は、同年10月～11月に実技試験受験。

ユマニテク独自の受験対策講座など、
資格取得を全面的にサポートする学習環境がバックアップ。

POINT 01		POINT 02		POINT 03
様々な資格取得に対応した カリキュラム	＋	第一線で活躍する一流の 講師陣	＋	基本から実践まで充実した 施設環境

TOPIC

在学中に「製菓衛生師国家資格」の取得を目指し受験対策講座を開講

総合調理学科と製菓製パン総合学科では、在学中に製菓衛生師国家資格を取得するために、ユマニテク独自の受験対策講座を開講しており、あなたの資格取得を全面的に支援します。

各種資格・検定取得まで、仕事のフィールドが広がる支援を積極的に実施。

飲食店・喫茶店などの調理営業や乳類・魚介類・食肉等の販売業は営業施設ごとに食品衛生上の管理運営に当たる食品衛生責任者を定め置かなければなりません。調理師と製菓衛生師は養成講習を受けなくても食品衛生責任者になることができます。また希望者には、ふぐ取扱者の資格取得も支援しています。その他、調理や製菓に関連するインストラクターやマイスター、アドバイザーとなる、資格・検定にもチャレンジできるよう支援しています。

専門調理師学科試験免除　技術考査合格者

総合調理学科

調理師よりワンランク上のライセンス。
本校卒業時の技術考査に合格することで学科試験は免除。6年間、調理師の仕事に従事し、実技試験を受けることで取得可能。

食品技術管理専門士

総合調理学科

2年制の調理師養成課程を修了した者の社会的位置づけを明確にするために設置。総合調理学科を卒業すると交付される。

調理師養成施設助手任用資格

総合調理学科

取得には調理師として2年以上の経験が必要だが、本校を卒業することで取得でき、調理師学校の先生という職業の選択肢が増える。

食品衛生責任者

総合調理学科　製菓製パン総合学科

飲食店・菓子製造業などの営業施設の衛生管理のため、必ず置かなくてはならないが、卒業後必要に応じて申請すると資格を取得することができる。

専門士〈衛生専門課程〉

総合調理学科　製菓製パン総合学科

必要な条件を満たした課程で、文部科学大臣が認めた専門学校修了者に付与される称号。短大卒業者と同等以上の学力があると認められる者として、大学への編入学の資格が与えられる。

フードアナリスト 3・4級　希望者

総合調理学科　製菓製パン総合学科

味覚だけでなく食育、栄養学、レストランの内装・サービスや料理の歴史・食に関する法律・マーケティングまで学び、レストランや食材、食品にアプローチする「知識」「教養」「マナー」を持った「食の専門家」の資格。

PICK UP 01

日本料理はもちろん、西洋料理を志す人にもおすすめの資格。

ふぐ取扱認定証

総合調理学科　希望者

有資格者以外はその業務を行えない業務独占資格で各都道府県ごとに定める。三重県は講習と試験に分かれ厳格に適用されていて難易度が高い。
＊ 学内講習（学科・実技）12月～1月
＊ 三重県試験（筆記・実技）2月上旬

PICK UP 02

菓子製造技能士 2級

製菓製パン総合学科　受験資格

菓子製造に関する技術と知識を証明する国家資格であり、和菓子製造と洋菓子製造がある。卒業後に任意受験。

PICK UP 03

パン製造技能士 2級

製菓製パン総合学科　受験資格

パン製造に関する技術と知識を証明する国家資格（名称独占資格）。卒業後に任意受験。

04

講師陣

第一線で活躍するプロフェッショナルな講師陣。

調理学科長
中国料理実習
水谷 優

調理学科長補佐
西洋料理実習
葉山 茂

日本料理実習
竹内 兵吉

旅館 寿亭・ホテル湯の本 取締役総料理長
日本料理実習
大橋 義信

三重県技能士会 会長
日本料理実習
松浦 貞勝

日本料理実習
島田 政由規

サン浦島 悠季の里 料理長
日本料理実習
田畑 憲一

宙乃台所 料理長
日本料理実習
伊藤 悠

旅館 寿亭 料理長
日本料理実習
武藤 健一

南仏うまいものや ル・ミディ オーナーシェフ
西洋料理実習
井上 直樹

（株）ゼットン 総料理長
西洋料理実習
中村 昌之

フランス料理 ボンヴィヴァン オーナーシェフ
西洋料理実習
河瀬 毅

カンパーニュ オーナーシェフ
西洋料理実習
東 健夫

フレンチレストラン ル・パンポッシュ オーナーシェフ
西洋料理実習
福井 隆一

ホテルオークラレストラン 中国料理 桃花林 料理長
中国料理実習
鈴村 博彦

製菓学科長補佐
洋菓子理論実習
中村 高治

洋菓子理論実習
伊藤 美和

洋菓子理論実習
山川 正雄

ドゥース・ド・フランス オーナーパティシエ
洋菓子理論実習
倉世古 和弘

タンブラン オーナーパティシエ
洋菓子理論実習
加藤 宗敏

アトリエ オランジェ オーナーパティシエ
洋菓子理論実習
小林 史明

トレイズ オーナーパティシエ
洋菓子理論実習
一見 享慶

モリエール オーナーパティシエ
洋菓子理論実習
竹内 康二

アニバーサリー オーナーパティシエ
洋菓子理論実習
大住 憲司

モンマルトル小泉 1010番地 オーナーパティシエ
洋菓子理論実習
小泉 直也

刀根菓子館 シェフパティシエ
洋菓子理論実習
鈴木 伸春

岡田屋
洋菓子理論実習
岡 裕貴

コンディトライ ベーレン
洋菓子理論実習
松永 みゆき

ケーキハウス ツマガリ 工芸Meister
洋菓子理論実習
岩佐 康雄

御菓子司 清観堂
和菓子理論実習
前川 謙二

夢菓子王房ことよ 代表取締役
和菓子理論実習
岡本 伸治

ゆめの菓 あきぞう 代表
和菓子理論実習
藤本 安貴

刀根菓子館 代表取締役社長
和菓子理論実習
刀根 武士

小原木本舗 大徳屋長久 代表取締役
和菓子理論実習
竹口 久嗣

製パン理論実習
杉江 直計

製パン理論実習
本堂 征吾

ボ・ヌール 代表
製パン理論実習
亀井 知子

名鉄ニューグランドホテル
製パン理論実習
谷川 智昭

食の講座 FLUSH 主宰
ラッピングコーディネート ティーコーディネート
山田 孝子

Ecole Sucree 主宰
シュガーアート
佐藤 廣乃

デッサン
粕谷 順子

カラーコーディネート
福井 陽子

MESSAGE /

業界の方々からのメッセージ

心豊かな“みえの味”を提供していきましょう

海の幸・山の幸に恵まれた三重県で食を学び、私たちの思いを共有して、調理の世界で活躍される方が多く誕生することを願っています。

一般社団法人 三重県調理師連合会 会長
伊藤 隆明 さん

人との出会いを大切にする料理人になってほしい

私は、44年前に卒業しましたが、今も厳しく指導して下さる大切な師匠と当校で出会うことができました。人生において、人との出会いがどれほど大切か。皆様も素晴らしい出会いを信じて、この学校で学び、一流の調理師を目指し頑張ってください。

三重県日本調理技能士会 会長／三重庖友会 会長
旅館 寿亭・ホテル湯の本 取締役総料理長
大橋 義信 さん

とにかく料理を好きになって息の長い料理人になってほしい

仕事を長く続けるためには、やはり好きであることが一番だと思います。学生時代にしか経験できないような研修や実践的な実習を通して料理を好きになってください。そして志を高く持って自分の進む道を決めてください。

公益社団法人 日本中国料理協会 名古屋支部 支部長
ホテルオークラレストラン 中国料理 桃花林 料理長
鈴村 博彦 さん

あなたなりの人生の目標を持って社会へ巣立ってほしい

お菓子作りは厳しい職業ですが、決してあきらめずに継続していける、粘り強い人に育ってほしいと願っています。あなたの作ったお菓子が、甘いだけでなく、人生のいろいろな経験がハーモニーとなって、食べる人の心に響くようになると信じています。

三重県洋菓子協会 会長
ドゥース・ド・フランス オーナーパティシエ
倉世古 和弘 さん

オリジナルの菓子で感動を届ける。そんな役割を担える次世代の職人を望みます

各お店の熟練技と真心を込めて生み出されるお菓子が、食べる人にささやかでも幸福感や感動をお届けする。そんな役割を担える次世代の菓子職人・パティシエが、後に続いてくれることを心から望んでいます。

三重県菓子工業組合 理事長
御菓子司 岡田屋 店主
岡 幸男 さん

※本校は文部科学省認定の職業実践専門課程です

「職業実践専門課程」について

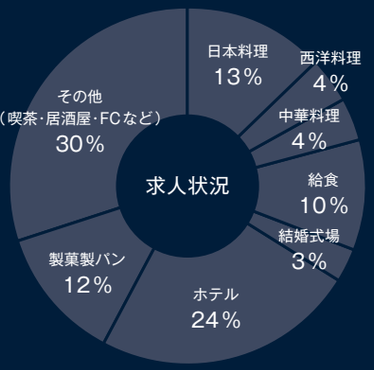
専修学校の専門課程であって、職業に必要な実践的かつ専門的な能力を育成することを目的として専攻分野における実務に関する知識、技術及び技能について組織的な教育を行うものを、「職業実践専門課程」として文部科学大臣が認定して奨励することにより、専修学校の専門課程における職業教育の水準の維持向上を図ることを目的とするものです。

就職に強いユマニテクのサポートシステム。

ユマニテク調理製菓専門学校では、学生一人ひとりの夢の実現のために、クラス担任と進路専門チューターが学生生活を支えながら個々に適した進路指導とアドバイスを行っています。そして、本学園の長い歴史の中で多くの先輩方が全国各地に巣立ち、各界で活躍されています。

CAREER SUPPORT SCHEDULE

- 4月 ● 就職ガイダンス　● チューター決め（2年次）
- 5月 ● チューター面談
- 6月 ● 卒業生懇談会　● チューター面談
- 7月 ● チューター面談
- 8月 ● 夏期休暇中の宿題「グルメレポート」の作成
- 9月 ● チューター面談
- 12月 ● 就職内定者・未決定者面談
- 3月 ● 在校生就職セミナー



求人数 3,578人

求人倍率 約40倍

蒔田　和代　製菓学科長・進路チューター

TEACHER'S MESSAGE

70年以上の学園の歴史と、調理製菓46年の時間で築き上げてきた食業界との強いパイプ

就職活動は、それぞれ思いや考えが違い、最初は不安の方が大きいと思います。本校では、学生一人ひとりの進路希望をじっくりと聞き取り、アドバイスを行っています。過去の卒業生の勤務先など、つながりが深い企業などを参考にしながら、毎年安定した就職を支える高い求人状況で、個々の学生に合った就職指導を実施しています。

主な就職実績

〈四日市市〉
(株)近鉄・都ホテルズ 四日市都ホテル／テクノマーケティング（株） 料亭 呼月／（株）三重平安閣／イオンベーカリーシステム（株）／（有）夢菓子工房　ことよ／（有）タンプラン／シド・ブーランジェリー／アトリエ オランジェ／洋菓子 ナポレオン／（株）モリエール／（株）エルフラット／（株）グリーンズ／（株）プラトンホテル
〈いなべ市・桑名市・三重郡〉
エクレール 月の屋／（株）旅館 寿亭／（有）ホテル湯の本／鹿の湯ホテル／（株）こんま亭／（株）中川ベーカリー／（株）永餅屋老舗／（有）ガトーヴァレ／（株）キャナリーロウ／（株）山本本店 桑名シティホテル／（株）マインドバンデココ桑名店／ナガシマ観光開発（株） ホテル花水木／ゆめの菓 あきぞう
〈鈴鹿市〉
（株）トレイズ／洋菓子ラ・セーヌ／イタリア料理・パン菓子工房YAMAKAWA／ミルク（有）／（有）シェリール／エトワール・f・フィランテ／（株）プラス ミエルクローチェ／（有）小原木本舗大徳屋長久／パンタロン（株） 鞍馬サンド／（株）モビリティランド 鈴鹿サーキット
〈津市〉
（株）近鉄・都ホテルズ 津都ホテル／レストラン ラメール／ラ・バルムドール／（株）コイサンズ513BAKERY／（株）東洋軒／（株）伊勢禄 陶陶／（有）パティスリー ムラング／タカクワ／（株）刀根菓子館／清観堂／（有）魚歳商店 アルビソーラ／Pasta+8*Herb／（株）グリーンズ
〈松阪市〉
（株）華王殿／（株）アニバーサリー／（株）すし処　君家／（株）アンデルセン／（有）モンマルトル小泉 お菓子茶屋1010番地／ル・プルミエ アムール洋菓子店／パティスリー キュルミネ／（株）フレックスホテル／（株）トモ／パティスリー サンミッシェル
〈伊勢市・志摩市・鳥羽市〉
（株）赤福／㈲伊勢福 おかげ横丁／（有）カンパーニュ／レストラン ル・パンポッシュ／（株）フランス料理 ボン ヴィヴァン／（有）ふらんすドゥース・ド・フランス／（株）近鉄・都ホテルズ 志摩観光ホテル／（有）お菓子職人　おとべ／大和リゾート（株）伊勢志摩ロイヤルホテル／（株）鳥羽国際ホテル／鳥羽シーサイドホテル（株）／（株）伊勢／リゾートラスト（株） エクシブ鳥羽／タラサ志摩スパアンドリゾート（株）／パティスリー ラ リシュテール
〈伊賀市〉
日本メナード化粧品（株）メナード青山リゾート／メルヴェイユ／（福）伊賀市社会事業協会／（有）モンパクトル
〈愛知県〉
（株）ジェイアール東海ホテルズ　名古屋マリオットアソシアホテル／（株）名鉄グランドホテル／（株）名古屋東急ホテル／（株）ナゴヤキャッスル／（株）名古屋観光ホテル／（株）コンチネンタルフーズ　ホテルオークラレストラン／（株）ブライド・トゥービー エル・ダンジュ／（有）セリエ ディ マッジョ／（株）プラス／（株）ベストプランニング／リゾートラスト（株）／（有）ボンレヴェック／（株）ドンク／（株）重光　ハーブス／（株）浜木綿名古屋／（株）アートブレッド ベーカリービカソ／（株）ユーハイム
〈岐阜県〉
（株）ジェイアール東海ホテルズ　ホテルアソシア高山リゾート／（株）高山グリーンホテル／（有）ル・スリジェダムール洋菓子店／（有）フランボワーズ　ベーカリーカフェ151@／宙乃台所
〈関西・関東・その他〉
（株）菊の井／（株）京都　吉兆／（株）木乃婦／（株）下鴨茶寮／（株）美濃吉／（株）六盛／（有）たけなか京料理清和荘／（株）なだ万／（株）ひらまつ／（株）モンサンクレール／（株）重慶飯店／星野リゾートグループ／（株）聘珍樓／（株）南国酒家／（株）京都ブライトンホテル／（株）ホテルオークラ神戸／（株）パティシエ エス コヤマ／その他 多数（順不同）

POINT 01 インターンシップ

一流ホテルで料理を作りたい気持ちが明確になりました！

実際に一流ホテルのレストランの厨房に立ってみて、現場の緊張感をすごく感じました。そしてインターンシップの経験から料理の奥深さ、難しさ、楽しさを学ぶことができました。私は一流ホテルのレストランで料理を作りたいと思っていたので、実際に経験してその気持ちが確かなものとなりました。

杉野 誉　総合調理学科 紀南高等学校卒業

プロの世界は厳しいけれど、もっと料理が好きになりました！

実際の仕事は大変なことが多いけど、結婚式場で料理を作り、新郎新婦さん達が喜んでいるのを見ると、とても幸せな気持ちになり、素敵な職業だと思いました。（髙瀬）
プロの世界は厳しいけれど、調理の楽しさや素晴らしさを学ぶことができました。何よりお客様の笑顔をみて結婚式場は素晴らしいなと思いました。（佐藤）

髙瀬 里梨　総合調理学科 白子高等学校卒業
佐藤 美那　総合調理学科 久居農林高等学校卒業

パティシエの仕事の厳しさと素晴らしさを実感しました！

普段の実習では感じられない緊張感の中、責任感や自分の実力、知識がどのくらいまで身についているのか、改めて自分と向き合うことができたし、自信にも繋がりました。また、実際の店舗で仕事をするということでパティシエの仕事の厳しさと素晴らしさを実感し、自分の将来設計を立てることができました。

萩原 千裕　製菓製パン総合学科 亀山高等学校卒業

POINT 02 卒業生との懇談会

プロの仕事と食業界のリアルな声が聞けるチャンス

現在プロとして活躍している卒業生との懇談会では、自分が知りたい、聞きたい専門分野のことをよりリアルな声として聞くことができます。現場でのやりがいや、大変さを聞くことで、自分の目指す方向性が定まる機会になり、学生も大満足。卒業生と学生とは年齢も近く、気軽に聞きやすい環境なので、多くの学生がこの機会を有効に活かしています。

POINT 03 企業コラボ

自分の実力を最大限に発揮！憧れの企業とのコラボレーション

企業コラボの商品開発では、店長やスタッフの方々と一緒に、考案から試作、改良を重ね、試行錯誤しながら一生懸命考えた商品が実際に店舗に並んだ時の、現場さながらの達成感を経験します。また、県内外の有名店のオーナーシェフ・パティシエを講師に迎え、ハイレベルな実習を行うことで、業界最先端の高度な技術を身につけます。この企業コラボを通じて自分の進路が明確になった学生も沢山います。

INTERVIEW GRADUATES

INTERVIEW 01

神奈川県横浜市

聘珍樓 横浜本店 勤務

広田 奈々 さん

2016年度卒業生／白子高等学校卒業

私がユマニテクで学びたいと思ったのは、調理と製菓を同時に学べることと、資格を沢山取得できるところに魅力を感じたからです。学校での2年間では、特に2年生になってから行う、クッキングラボ実践実習がかなり本格的で、基礎から応用までの沢山のことを学ぶことができ、今の仕事にとても活かされています。今は、料理を覚える上で大事になってくると思い、広東語の勉強をしています。日々努力を続けこれからもっと自分のできることを増やしていきたいと思います。将来の夢がまだ決まっていない人は、興味があることにどんどん挑戦してみてください。

ドゥース・ド・フランスアトリエ
代表取締役
三重県洋菓子協会会長
倉世古 和弘さん

増田 亜耶さん 2005年度卒業生
鳥羽高等学校卒業

濱口 純奈さん 2015年度卒業生
明野高等学校卒業

INTERVIEW 02

三重県伊勢市

ドゥース・ド・フランスアトリエ 勤務

榊原 愛美 さん

2008年度卒業生／明野高等学校卒業

「お菓子の勉強をいっぱいしてパティシエになる」そう決めてからどこで学ぶか考えた時、三重県の専門学校ではユマニテクが良いと聞き、体験入学に行きここなら2年間しっかり学べると思い入学を決意しました。学校で培ったことが今にとても活かされていますが、特に衛生面のことで「製菓理論」は今ものすごく役立っています。今の私の目標は、2年前から参加している中部洋菓子技術コンテストで入賞することです。来年こそは受賞できるようにこれから日々努力していきたいと思います。

INTERVIEW 03

愛知県日進市

株式会社ブラス オランジュ:ベール 勤務

河原 菜帆 さん

2012年度卒業生／志摩高等学校卒業

学校での2年間では、授業内容がとても幅広く様々な技術を身につけることができました。また、技術だけでなく、その中で見つけた自分の苦手分野や課題を乗り越えるための努力の大切さ、根気強さも身につきました。今でもその気持ちを忘れずにいられるのは、先生方が毎日一生懸命指導して下さったおかげです。今、私が挑戦しているのは、結婚式のメニューの考案です。初めて前菜を任せていただき、お客様の反応が目に見える環境にやりがいを感じながら取り組んでいます。そして、料理の幅を広げるためにソムリエの資格取得にも挑戦しています。

INTERVIEW 04

三重県鈴鹿市

小原木本舗 大徳屋長久 勤務

伊藤 実花 さん

2013年度卒業生／宇治山田商業高等学校卒業

ユマニテクに入学を決意したきっかけは、実家の鳥羽から通えるのと、先生方や在学中の先輩方の雰囲気がとても良く、ここでしっかり学んで就職できるよう頑張ろうと思いました。学校の実習と現場では、先生からも聞いていた通り全然違いますが、道具の基本的な使い方や管理の仕方は在学中に身についていたので、知らない人と一歩差がついていると思います。ユマニテクでは、お菓子を作る楽しさ、難しさを知り、それを一緒に共有して切磋琢磨できる仲間に出会えたことにとても感謝しています。皆さんもぜひ、先生方や仲間との出会いを大切にして、自分の可能性を広げてもらえればと思います。

小原木本舗 大徳屋長久
代表取締役
竹口 久嗣さん

EXHIBITION

2019年度 作品展

2年間の学びの集大成として、一人ひとりが自分だけのオリジナル作品を制作します。テーマは「お祝い」。卒業祝い、成人祝いなど様々なお祝いに、各自がこつこつと努力し、積み上げてきた技術と感性を最大限に表現できるよう、そして何よりこれまでの学生生活をサポートしてくれた両親や先生への感謝の気持ちを込めて、構想から制作までを一生懸命に行います。そしてそれは後輩の手本となり憧れとなります。

総合調理部門　テーマ／『お祝い』

金賞

卒業祝い

総合調理学科 2年 森 実咲 大橋学園高等学校卒業

銀賞

桃の節句

総合調理学科 2年 勝又 海空理 三重県立四日市農芸高等学校卒業

銅賞

Reconnaissance

総合調理学科 2年 小川 隼弥 三重県立北星高等学校卒業

特別賞

Tous mes voeux pour votre anniversaire
～あなたの誕生日に目一杯の祝福を～

総合調理学科 2年 伊藤 美紅 三重県立亀山高等学校卒業

総合製菓部門　テーマ／『お祝い』

金賞

花であれ

製菓製パン総合学科 2年 相見 侑花 愛知県立桃陵高等学校卒業

銀賞

ケーキ屋さんのオープン祝い!!

製菓製パン総合学科 2年 杉野 晴香 高田高等学校卒業

銅賞

Joyeux Noel

製菓製パン総合学科 2年 北村 真優 三重県立明野高等学校卒業

特別賞

All of me now

製菓製パン総合学科 2年 水谷 望安 三重県立いなべ総合学園高等学校卒業

模範作品

三重県日本調理技能士会
三重庖友会

三重県四日市市
湯の山温泉旅館 寿亭 勤務
前田 竜希氏
2015年度
総合調理学科卒業

三重県日本調理技能士会
三重庖友会

三重県四日市市
湯の山温泉旅館 寿亭 勤務
松本 和也氏
2017年度
総合調理学科卒業

三重県日本調理技能士会
三重庖友会

三重県菰野町
ホテルウェルネス鈴鹿路 勤務
伊藤 成美氏
2014年度
総合調理学科卒業

三重県日本調理技能士会
伊勢調理師会

三重県鳥羽市
サン浦島 悠季の里 勤務
小池 達也氏
2016年度
総合調理学科卒業

外部コンテスト受賞者

第38回 中部洋菓子技術コンテスト大会

持ち込み部門
マジパン仕上げ 連合会 会長賞
製菓製パン総合学科 2年
杉野 晴香 高田高等学校卒業

2019 ジャパン・ケーキショー東京

県内唯一の受賞者に!

エコール部門
マジパン仕上げ銅賞
製菓製パン総合学科 2年
相見 侑花 愛知県立桃陵高等学校卒業

ONE DAY

キャンパスライフ

ユマ調生の1日

歩いて10分のところに一人暮らし中です！

総合調理学科
権藤 幸希 さん
（香川県 坂出工業高等学校卒業）

8:45 登校
朝から実習がある時は早めに登校！
歩いて行けるので余裕です。

9:15 1限目
クッキングラボ実践実習
お客様にコース料理を提供。
調理もサービスもてきぱきこなします。

13:15 3限目
調理理論
国家資格取得のために、
仲間と一緒に座学も頑張っています。

18:00 バイト
日本料理店でアルバイト
料理を作るのが好きだし、
習った技術を活かせるので楽しいです。

QUESTION

休日にしていることは何ですか?

友達とバイクでツーリングするのが楽しみで、実家の香川まで行くことも！三重は絶景スポットがたくさんあるので、キレイな景色や自然の写真を撮りに出かけたりしています。

ユマ調の寮に住んでます！

総合調理学科
常盤 智代 さん
（長野県 松川高等学校卒業）

8:45 登校
寮からなんと徒歩1分！
荷物が多くても楽々です。

9:15 1限目
高度調理技術実習
先生のデモをしっかりチェック。
仲間と一緒に技術を高めます。

14:55 4限目
国際コミュニケーション
フランス語でおしゃれなメニューが
書けるように頑張っています。

休日
おしゃれなカフェ巡り
名古屋も近いのでショッピングや
カフェ巡りもとても楽しいです。

QUESTION

なぜ調理の道を選んだのですか?

中学生の時ぐらいから料理に興味を持ち始め、おいしい料理を食べに行くのが好きで、自分でも作れるようになりたいと思い料理人を目指すことになりました。

SCHOOL ROUTE

アクセス便利で通学も楽々！

JR

通学例：家→亀山駅→HM

製菓製パン総合学科 荻原 千裕 さん （亀山高等学校卒業）

亀山駅からJR四日市駅まで一本で行けるのもユマニテクを選んだ理由の一つです。学校の近くには、オシャレなカフェや何でも揃うショッピングモールもあるので、学生にとってはとっても良い環境だと思います。

おしゃれなお店もたくさん☆

近鉄

通学例：家→伊勢駅→HM

製菓製パン総合学科 山本 蘭 さん （皇學館高等学校卒業）

通学の電車内では、レポートの課題をしたり、座れた時はしっかり睡眠を取ったりしています。近鉄四日市駅からは徒歩ですぐに学校に着くのでアクセスの良さに助かっています。

ANNUAL EVENTS

年間スケジュール

実習以外にも行事や研修が盛りだくさん。充実した2年間は将来の仕事にきっと活きてくるでしょう。また、パリへの海外研修（希望者）を実施。有名洋菓子店での見学や星付きレストランでの食事など、ふだんの実習では体験できない、五感での学びがたくさん詰まった研修です。

April 4	○入学式 ○オリエンテーション ○新入生研修	*October* 10	○レストランサービス技能士3級（実技試験） ○製菓衛生師国家試験 ○ジャパンケーキショー見学（東京都）
May 5	○製菓研修（神戸市） ○テーブルマナー研修 （志摩観光ホテル）	*November* 11	○調理技術コンクール（地区予選）
June 6	○スポーツレクリエーション ○校外実習（2年生）	*December* 12 冬休み	○パリ研修（希望者） ○京料理展示大会見学（京都市） ○ふぐ取扱者認定講習（希望者）
July 7	○前期試験（実技）	*January* 1	○ふぐ取扱者認定講習（希望者） ○技術考査試験
August 8 夏休み	○リカレント講習会（国家試験受験対策） ○レストランサービス技能士3級（学科試験） ○中部洋菓子技術コンテスト大会（希望者）	*February* 2	○後期試験（学科・実技） ○作品展 ○調理技術コンクール（全国大会）
September 9	○東海3県調理師大会（選抜チーム） ○前期試験（学科）	*March* 3 春休み	○創立記念日（3月1日） ○卒業式・卒業生を送る会 ○修了式

FACILITIES
施設紹介

調理と製菓の基本から実践までを学ぶための充実した設備が整っています。実習室では調理開始前に、教員のお手本をモニターに移し、手元を真上から見ることができ、習得しやすい工夫がされています。

調理第１実習室

製菓第１実習室

学生ホール

図書室

教室

伊勢志摩地中海クッキングラボ

パティスリーラボœuf（ウフ）

DORMITORY
寮

親元から離れて学生生活を始める入学者のために、通学にも便利で快適な学生寮（女子寮）を完備。万全のセキュリティと生活機能も充実した完全個室で安心して学べる環境が整っています。また、下記物件以外にも本校近隣の安全で良質な物件を厳選して紹介しています。

浜田寮

近鉄四日市駅より徒歩5分

女性専用

三重県下最大の街、四日市市。その玄関口、近鉄四日市駅から徒歩5分に立地します。学校の目の前で通学時間は1分！6階建てのマンションタイプの女子寮です。

本町寮

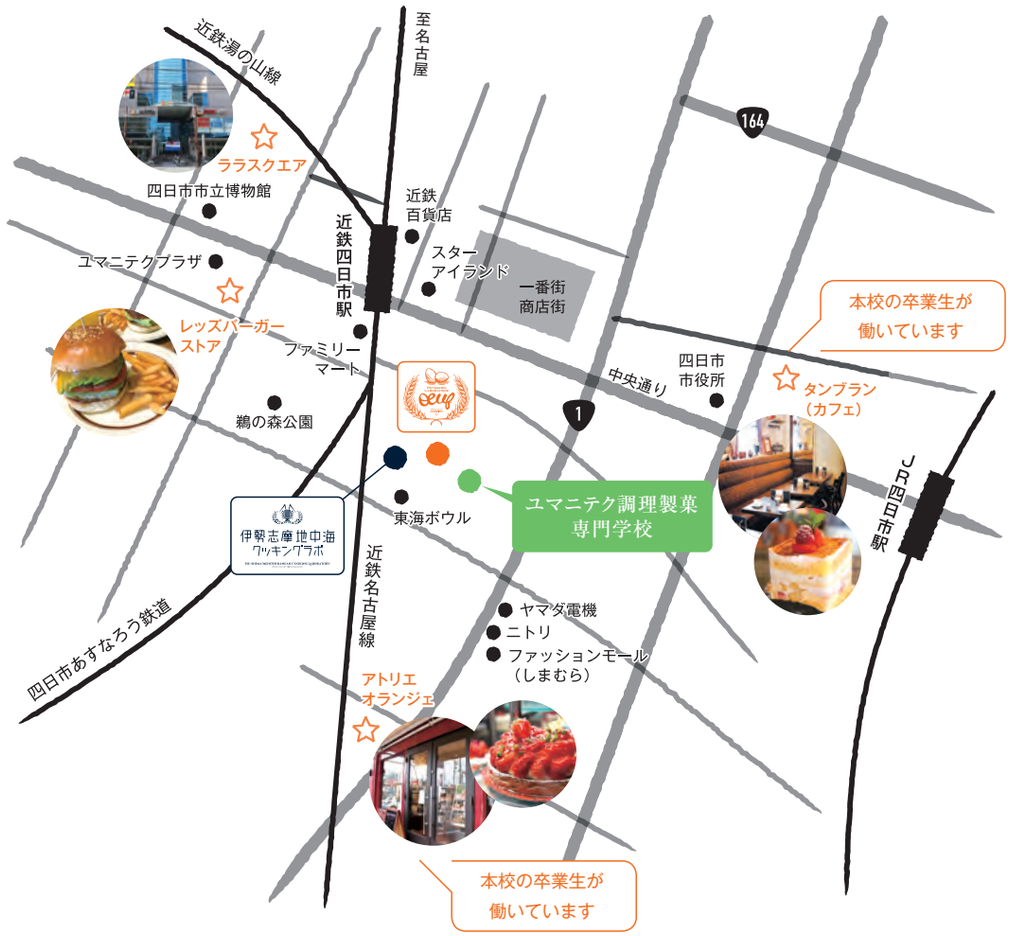
近鉄塩浜駅より徒歩5分

女性専用

ユマニテク塩浜キャンパス内に立地します。近鉄塩浜駅から徒歩5分。オートロックなどセキュリティもバッチリで安心・快適です。

ACCESS
アクセス

□ 周辺マップ



桑名駅

近鉄四日市駅から12分

ショッピングも楽しめる♪

ジャズドリーム長島

日本最大級のアウトレットモールでお買い物や食事をお得に楽しもう。

ナガシマスパーランド

アトラクション55種以上の遊園地。夏には大迫力のジャンボ海水プールも!

名古屋駅

近鉄四日市駅から34分

なんでもそろっちゃう!

JRゲートタワー

名古屋駅からすぐの好立地に、TVなどで話題のレストランやショップがラインナップ。

写真提供元：
ジェイアール
セントラルビル（株）

□ 主要駅からのアクセス例

近鉄名古屋駅	急行34分	近鉄四日市駅	徒歩5分	ユマニテク調理製菓専門学校
津駅	急行31分			
伊勢市駅	急行68分			
尾鷲駅	特急120分	JR四日市駅	徒歩15分	

ユマニテク調理製菓専門学校
総合調理学科2年制・製菓製パン総合学科2年制
〒510-0067 三重県四日市市浜田町13-29　TEL 059-353-4318　FAX 059-353-4317
WEB http://www.humanitec-cc.jp/　MAIL info-cc@humanitec.ac.jp