

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

GUIDEBOOK 2023





食材と技術、そして おもてなしの心。
すべて本物が揃う美し国 三重で学ぶ。

ユマニテクはいつも学生ファースト。
夢を叶えるあなたのために、5つの強みがあります。

ココもポイント!
文部科学大臣認定
職業実践専門課程認定校
企業や業界と連携して職業教育の質の向上とスペシャリスト育成に取り組んでいます

ココもポイント!
高等教育の修学支援新制度対象校
2020年4月スタート
授業料・入学金の免除
減額+給付型奨学金の支給
社会人の方が対象
本校は教育訓練給付金制度の対象講座です

ココもポイント!
本校独自の学費サポート制度
特待生特別奨学金+
特待生選抜給付型奨学金

01 店舗で実習

学校に
レストランと
パティスリーが
OPEN

毎日美味しく 楽しく学べる魅力

最新の調理機器を備えた和・洋の本格レストランと、製造室と対面型店舗を完備したパティスリーを完備。リアルな店舗運営を実体験で学び、ゲストとしても美味しくマナーを習得。

02 人材育成の強み

じっくり&充実で安心
2yearsプログラム

ていねいに積み上げ 育てる即戦力人材

1st year
調理製菓の知識と技術の基礎を修得
2nd year
バラエティ豊かな応用演習と実践を繰り返して実力養成

03 資格の強み

就職活動の武器
国家資格と各種
ライセンスを取得

- 調理師免許
- 製菓衛生師免許
- レストランサービス技能士3級
- ふぐ処理者免許

取得して卒業と同時 に 活躍できるように

※卒業と同時に取得できる調理師免許（国家資格）のほか、在学中の取得を目指せる製菓衛生師免許（国家資格）、希望者にはそれぞれの資格取得に向けたサポートも に合わせたレッスンを実施し、実施しています。

04 サポートの強み

徹底した少人数制で
学生一人一人を
サポート

演習、毎日の学生生活、就職支援まで心強い

個々をしっかりサポートする少人数制クラス。担任のほか、進路相談、製菓衛生師試験対策・技術習得度チェックなど、学生を取り残さない仕組みを整えています。

05 就職の強み

有名店オーナーの演習や
インターンシップ、
OB交流などで
進路を熟考できる

広く、食の業界とつながる 老舗校にしかできない連携

70年という学園の歴史。多くの卒業生が食に関わる業界で活躍する老舗校ならではのメリットを最大限活用し、OB懇談会やインターンシップ、企業連携活動など、将来の進路・目標を定められる取り組みが充実しています。



実践は、

当校実践棟ではおもに火・金にレストラン、木・金にパティスリーが稼働し営業しています。
実際の店舗と同じ環境で行う実習では、大量に作るノウハウやチームワークなど、
通常の実習とは違う要素が求められます。また、ゲストに召し上がっていただく、
お買い上げいただくことで、緊張感や喜びがより大きいものになります。







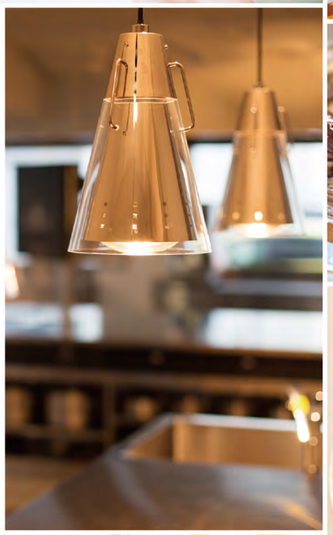


年間
お客様
ご来店数

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

2,900名

総合調理学科の実践実習棟“伊勢志摩地中海クッキングラボ”。1Fは最先端のオールIHキッチンを備えた「地中海ラボ」。2Fはレストランフロア。異なるテーマで内装された3つのダイニングルーム“マルセイユ(16席)”、“プロヴァンス(12席)”、“ラ・メール(8席)”を完備しています。食事の進行具合は1Fラボの大型画面でモニタリング可能。3Fは、本格ガス厨房の「御食国ラボ」と、テーブル40席・カウンター6席の「食事処伊勢志摩」で構成。料理の内容で使い分けます。関係者を中心に年間のべ**2,900名**をお迎えし、おもてなししています。









金曜日。







スイーツと
パンの
年間販売数

PÂTISSERIE LABORATOIRE œuf ウフ

12,300個

製菓製パン総合学科には、スイーツとパンの対面販売の店舗パティスリーラボœuf があります。œuf(ウフ)はフランス語で「たまご」。パティシエのたまごたちが、たまごはもちろん、小麦粉、砂糖などおなじみの材料を使って、かわいくておいしいスイーツやパンを作って販売します。昨年度は年間で**12,300個**のパン・スイーツを製造販売しました。全面ガラス張りで、陽射しあふれる明るい販売店舗にはショーケースやレジを完備し接客もします。製菓・製パン専用の製造室・加工室一体の実践実習施設で、本格的なシミュレーションを通して製造技術と店舗運営を実践的に学びます。











Comprehensive
Cooking
Department

総合調理学科

2年制 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します









学校で学んだことは、将来働く現場で、初めてちゃんと理解することがある

調理学科長　中村昌之
西洋料理実習担当



味、美しさ、ソースの鮮やかさ…食べた人の心に残る料理を作るためには、色んな要素の本質を理解することが大切です。2年間にわたり西洋料理をはじめ日本料理、中国料理、製菓・製パンまで多くの事を学んで行きますが、大切な事を読み解くためには、とにかく教えを真似て作ってみる! 百回聞くより一回見る。百回見るより一回やってみる、トライしてみる。“百聞は一見に如かず”よりも、“百見は一触に如かず”です。そうする事で将来、働きの場で多くを気づき理解するでしょう。だからこそ学校で学ぶことには意味があると考えます。学校生活では学ぶ姿勢と生活態度も大切です。心を込めた料理やお菓子を作れるようになるために、本校ユマニテクでしっかりと一緒に取り組んでいきましょう。

中村昌之 プロフィール
1956年京都市出身
大阪空港機内食料理人としてキャリアをスタート。フランス料理**“レストランリヨン”**など京都市内複数の店舗を経て、師中野鉄也氏とともに、1990年フランス料理**“マキシムドパリ”名古屋**オープンに伴い、副料理長として入り、1995年料理長へ。
2004年**“ガーデンレストラン徳川園”**(名古屋市)オープンに伴い、同店総料理長として(株)**ゼットン**入社、その後ブライダル併設複数店舗統括。2021年より現職。

1 二年間で国家資格と各種ライセンスを

段階的に進む充実の二年

1年生で和食・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。2年生で、知識を深め、技術を高める校外実習や伊勢志摩地中海クッキングラボを活用、料理人としての心構えを身につける、適性や進路選択をじっくり見極めながら学ぶ仕組み。また、調理師免許(卒業時取得)と製菓衛生師免許(在学中に取得可能)の2つの国家資格をはじめ、近年の食の多様化に伴い、様々な資格を取得できるようカリキュラム編成にも配慮しています。



2 カービング、美学色彩など特別な技術・感性を磨く

感性を磨きながら高度な技術も基礎から学ぶ

和食や中国料理で用いられる特殊なカービング技術も、基礎から学びます。また、デッサンやカラーなどの実習もあります。単に料理を作るだけではなく、料理人に必要な感性を育む実習も充実しています。

3 作ることともてなすこと両方大切に

厳選した食材を使うこと。お店と同じ環境で学ぶこと。

食材の善し悪しは、最上級の食材を知ることが大切。本校では、地産品や新鮮さにこだわった実習食材を厳選しています。また、時代に合わせたオールIHキッチンと3タイプのダイニングルームや、本格的なガス機器を備えた調理場と食事処など、シーンに合わせた調理と接客が、包括的に学べる環境を整えています。



総合調理学科
堤 明優香さん
津商業高校卒業

TOPICS

県内ホテル・事業所とコラボレーション

三重県 × 味の素 × ユマニテクで「みえ・勝ち飯」を提案しました。

自分の実力を最大限に発揮。憧れの企業とコラボレーション!
三重県食材を使用した「勝ち飯」を考案し、試作と改良を重ねて事業所のランチとして提供しました。全国的にも注目された珍しい取り組みで、三重県で開催される国体を応援する食事としてとりあげられました。





企業連携では、多くの大切なことを学びます

伊勢神宮 おかげ横丁の“すし久”とランチ実践実習。

国内でも有数の観光地伊勢。
内宮に近いおかげ横丁“すし久”の料理長に来校していただき、ランチの実践実習を実施しました。
豊富な地元食材の知識をはじめ、内外から多くのゲストを迎えるご経験から得た、おもてなしの本質などを学び、あらためて地元三重を理解する機会となりました。









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〉※
- ●ふぐ処理者免許(希望者)
- ●レストランサービス技能士3級
- ●食品衛生責任者
- ●専門調理師学科試験免除
- ●調理師養成施設助手任用資格
- ●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)

総合調理学科 Comprehensive Cooking Department



総合調理学科
作田 芽惟さん
志摩高校卒業

1ST YEAR じっくり











調理・製菓・製パンの基礎と、サービス・感性 まで、すべて習得します



日本料理

玉蜀黍吸物 鰺つみれ／秋刀魚栗御飯／出し巻き卵／筑前煮／海老しんじょ清し仕立て／鰹たたき 博多盛り／鰺の活け造り／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／治部煮／天ぷら／茶碗蒸し／かぶら蒸し／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

和菓子

パン

ガトーフリュイ／シフォンケーキ／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／わらび餅／大福／浮島／上用饅頭／桜餅／練りきり／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／ドーナツ／バゲット／ブリオッシュ



サービス



カービング基礎



カラーコーディネート



デッサン

1週間の50%は実習

	月	火	水	木	金
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 ※製菓衛生師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）

（時間割例）

店舗実践で応用力・技術を高め、もて なしの心を養います



中国コース料理／日本料理（会席料理）

中国料理や日本料理の一品料理からコース料理（会席料理）までレストランで実践し習得します。



西洋コース料理

西洋料理のオードヴル、スープ、ポワソン、ヴィヤンド、デセールなどのアラカルトメニューからコース料理までをレストランで実践し習得します。



インターンシップ オーナーによる実習

県内有数のホテル・旅館・料亭・レストラン・結婚式場などの現場において2週間の現地研修を実施。また、オーナーや料理長が来校し、直接指導をします。



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／ワインの産地の特徴／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／コミニケーションとチームワーク



萬古焼陶芸研修

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



コンクール

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。

1週間の70%は実習

	月	火	水	木	金
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			

（時間割例）



総合調理学科
田口 裕惟さん
久居農林高校卒業

2ND YEAR 充実

















Confectionery &
Bakery integrated
Department

製菓製パン総合学科

2年制 他では見られない実習内容も多く、現場で役立つ技術と知識・感性を備えたプロを養成します。



1 基礎知識と技術を得てそれらを深めていく二年間

国家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。



2 あめ細工、マジパン細工など工芸菓子の技術も学びます

高度な技術と感性・センスを磨く

1年次には器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・チョコレート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。

3 オリジナル商品を企画製造し陳列や宣伝まで全工程を学びます

店舗実践で企画・運営・接客も

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。







製菓製パン総合学科
平瀬 珠里さん
菰野高校卒業







素晴らしい人間関係が築ける人として社会に羽ばたいてほしい。製菓の技術は継続で磨いて。

ヴァイス ベーレン
Weiß BEEREN 店長　岩本みゆき
洋菓子・工芸菓子実習担当

社会人としての巣立ちはあっという間に来ます。最後の学校生活では、社会のルールの中で誰かの役に立つために出来ることは何かを考え、行動できるようにしてください。それが必ず素晴らしい人間関係の構築につながります。

製菓製パンの技術は、誰でもいきなりは身に付きませんが、「毎日コツコツ継続する力」で確実に身に付いていきます。安心して学んでください。美味しいスイーツやパンで多くの人が喜んでいる輝かしい未来を思い描き、自分を信じて、今できることを一生懸命に取り組んでいってくださいね。

岩本みゆき 受賞歴
Weiß BEEREN（愛知県長久手市）、BEEREN（愛知県豊田市）パティシエール

2005年　中部洋菓子技術コンテスト大会　Cクラス　連合会会長賞
2006年　中部洋菓子技術コンテスト大会　Cクラス　連合会会長賞
2007年　中部洋菓子技術コンテスト大会　Bクラス　最優秀賞
2008年　中部洋菓子技術コンテスト大会　Aクラス　愛知県知事賞
全国洋菓子技術コンテスト大会　愛知県代表　優秀賞 など

数々の全国規模の大会で優秀な成績をおさめている。また、従業員指導にも力を入れており、近年の各種全国大会で、スタッフが全国上位に入賞するなど、活躍がめざましい この地域でもっとも注目されるパティシエールの一人。



TOPICS

中部洋菓子技術コンテスト大会
持込部門マジパン仕上げ 1位

愛知県・岐阜県・三重県のプロの菓子職人と、製菓を学ぶ学生が一同に会し、その技術を競う「中部洋菓子技術コンテスト」の第38回大 会 が開催されました。本校製菓製パン総合学科2年生杉野晴香さんが、プロ・アマの枠を超えた「持込み部門（マジパンの部）」で、1位に当たる一般社団法人日本洋菓子協会連合会会長賞という輝かしい栄冠を手にしました。





製菓製パン総合学科
杉野　晴香さん
三重県私立高田高校卒

ジャパン・ケーキショー東京
エコール部門マジパン仕上げ 銅賞

全国の専門学校生らが技術を競い合う、一流パティシエへの登竜門として知られる日本最大級の製菓コンクール「2019ジャパンケーキ・ショー東京」。同コンクールエコール部門〈応募数437点〉で、本校2年相見侑花さんが県内からの出場者として唯一の受賞を果たしました。





製菓製パン総合学科
相見　侑花さん
愛知県立桃陵高校卒

石窯パン工房パンデココさんと「地産地消」でコラボレーション！

本校の卒業生でもあるパンデココ桑名店の村田店長、山羽さんたちと一緒に、三重県産の食材を使ったパンの商品開発を行い商品化。実際に販売され、たいへん好評を頂きました。







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
- スイーツプランナー など

取得可能資格

- 製菓衛生師免許〈国家資格〉※
- 食品衛生責任者
- 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〉
- 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）



製菓製パン総合学科
佐藤 幸輝さん
大橋学園高校卒業

1ST YEAR じっくり













洋菓子・和菓子・製パン・工芸菓子の基礎 知識と技術を習得します


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／パルフェ／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／パンドカンパーニュ／ドーナツ／カレーパン／蒸しパン／蒸しケーキ／飾りパン


マジパン細工

1年次よりマジパン細工の基礎を習得します。熟練の技を持つベテラン職人が指導に当たり、センスを磨く貴重な実習です。



製菓技術実習

製菓の基礎技術を習得することは最も大切です。必要な技術は反復して確実に習得していきます。

製菓研修

ジャパンケーキショー東京や、神戸のスイーツ研修など、製菓業界を知るための研修も充実しています。

1週間の70%は実習

	月	火	水	木	金
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	

（時間割例）

人気店オーナーの特別授業や、リアルな店舗実践実習を繰り返し学びます


店舗実習〈パティスリーラボ œuf〉

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。


オーナーによる実習


インターンシップ

有名人気店オーナーが来校し本校実習室で、働く上で大切なこと、お菓子・パン作りのコツを、現場経験をもとに直接指導します。また、県内有数のホテル・パティスリー・製パン店・和菓子店などでの研修も実施したりします。


チョコレート細工


マジパン細工


アメ細工

工芸菓子のプロフェッショナルによるデモを見ながら、さらに高度な技に挑戦します。充実した工芸菓子のプログラムは他校では見られません。


フォトジェニック


デッサン

カラーコーディネート

お店ではお客様に来ていただくために、チラシ作りやSNSでの告知方法も大切です。素敵でおいしそうな写真を撮る技術を磨く実習のほか、製菓の味以外の見た目の要素に影響を与える感性・センスを磨くためのデッサンや色彩・配色（カラーコーディネート）の知識も身につけます。



1週間の70%は実習

	月	火	水	木	金
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				

（時間割例）

2ND YEAR 楽しい

製菓製パン総合学科
中田 真歩さん
白子高校卒業













EXHIBITION
2021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。
2年生の作品テーマは「お祝い」。思い思いの「お祝い」のイメージをもとに、各自がコツコツと努力し、積み上げてきた技術と感性を最大限に表現出来るよう、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（総合調理学科 2年）　テーマ：お祝い





金賞 GOLD AWARD

感謝～両親への思い～
作田芽惟　志摩高校卒業





銀賞 SILVER AWARD

HAPPY WEDDING
山田茉奈　四日市農芸高校卒業





銅賞 BLONDE AWARD

春風の贈り物
矢野由梨音　至学館高校卒業





特別賞 SPECIAL AWARD

四神霊獣 卒業の門出
寺尾志大　大学卒業

総合製菓部門（製菓製パン総合学科 2年）　テーマ：お祝い





金賞 GOLD AWARD

Antique
拝郷里音　大橋学園高校卒業





銀賞 SILVER AWARD

Happy Wedding
東川梨花　相可高校卒業





銅賞 BLONDE AWARD

米寿
小林愛果　四日市四郷高校卒業





特別賞 SPECIAL AWARD

Happy Wedding
伊藤好花　宇治山田商業高校卒業

マジパン部門（製菓製パン総合学科 2年）　テーマ：自由



金賞 GOLD AWARD

からふる☆いーすたー
吉川晶乃
明野高校卒業



銀賞 SILVER AWARD

HARVEST FESTIVAL
東川梨花
相可高校卒業



銅賞 BLONDE AWARD

つまみの花飾り
中西里奈
明野高校卒業

調理部門（総合調理学科 1年）　テーマ：1年間の集大成



金賞 GOLD AWARD

秋の色
山辺実希
志摩高校卒業



銀賞 SILVER AWARD

中国4000年の歴史
山ノ内佳奈
四日市四郷高校卒業



銅賞 BLONDE AWARD

挑戦
山下青奈
向陽台高校 古川学園キャンパス卒業

マジパン部門（製菓製パン総合学科 1年）　テーマ：誕生日



金賞 GOLD AWARD

素敵な誕生日
山田梨緒奈
四日市農芸高校卒業



銀賞 SILVER AWARD

Surprise Party
野﨑美佳
四日市四郷高校卒業



銅賞 BLONDE AWARD

My birthday is spring
原部優里
高田高校卒業



銅賞 BLONDE AWARD

Birthday gathering!!
廣垣こっこ
皇学館高校卒業



落ち着いた空間のお店で
インテリアがとても可愛かったです。



少人数制だから先生とのコミュニケーションもとりやすい!

製菓製パン総合学科　福原 璃子さん
（四日市農芸高等学校卒業）

知人の結婚式に参列し見たウェディングケーキで幸せな気持ちになったことが決め手になりパティシエを目指しました。ユマニテクは少人数制なので、先生方とのコミュニケーションも取りやすいです。

PHOTOGRA PH イチオシ ふぉと& ユマニテク自慢 INTERVIEW

現役生に 聞いた





クリスマスに作ったケーキ♡

調理師免許とともに製菓衛生師免許も取得できる

総合調理学科　矢野 由梨音さん
（至学館高等学校卒業）

幼い頃から料理をすることが好きで、今は西洋料理を極めてホテルに就職することを目指しています。ユマニテクは、調理師免許とともに製菓衛生師の免許も取得できることが決め手となり学んでいます。



京フランスのフィナンシェは
バターの香りと濃い抹茶の味が
マッチして美味しい!



現場をイメージできる店舗実践

製菓製パン総合学科　谷川澪奈さん
（四日市四郷高等学校卒業）

店舗実践では現場をイメージして大量のお菓子を仕込みます。パティシエはキラキラした可愛いお菓子を作るだけでなく、その影では厳しいこともたくさんありますが、楽しく幸せな時間を提供できるパティシエを目指しています。



ショートケーキが人気で
店内もオシャレなゴルチャ

一人で時間内に完成させる実技試験

製菓製パン総合学科　久保田 芹香さん
（白子高等学校卒業）

誕生日に食べる特別なケーキが好きで、そんな特別な瞬間に携わりたくパティシエに興味を持ちました。実技試験では、時間内に一人でケーキを完成させるのが大変でしたが少人数制で丁寧に教わった技術が活きました。



ぼくの好きな和テイストの門（湯の山温泉 春亭）

一回一回の実習を大切に受けています

総合調理学科　矢田 夢翔さん
（大橋学園高等学校卒業）

小学生の頃、料理で仲間を感涙させていたアニメを見てから自分もこんな料理を作ってみたいと思い今は、旅館の厨房で働くことを目指しています。一回一回の実習を大切に学んでいます。



三重に来て初めて作って食べた手こね寿司のランチ実習

総合調理学科　棚田 悠菜さん
（長野県下伊那農業高等学校卒業）

ランチ実習で作った三重の郷土料理「手こね寿司」は初めて作って食べたので印象に残っています。国家試験に合格するために勉強した期間は一番大変でしたが、自分の考えた商品がショーケースに並んでいる様子を目標に頑張りました。





バイトの仲間たちと!

もっと聞きたい!
進路について

Q 製菓の道に進むきっかけになったエピソードを教えてください。

A 高校2年のホワイトデーにお返しでガトーショコラを手作りし渡しました。その時にみんなが「美味しい」と幸せそうに食べているのを見て嬉しくなり、パティシエの道に進むことにしました。

Q ユマニテク調理製菓専門学校を選んだ決め手を教えてください。

A パティスリーラボoeufで、僕たちが作ったケーキをお客さまに実際に提供できる店舗実践があると聞いて「いいなぁ」と思ったからです。

Q これまでの学校生活で一番大変だったことを教えてください。

A 僕はナッペに苦手意識があり全く綺麗にできず苦戦する日々が続いていました。しかし昨年4・5月にコロナの影響で休校中に自宅で猛特訓してできるようになりました。もっと練習して完成度を高めたいです。





1010banchiの
高級な中山栗を使用したモンブラン
食べた瞬間に
「なんだこのモンブラン初めて食べたわー!!」
とすごく驚きました。期間限定です!

製菓製パン総合学科　川合陽登さん
（明野高等学校卒業）

SCHEDULE
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。

4月
入学式
オリエンテーション
新入生研修

5月
テーブルマナー研修
（志摩観光ホテル）
インターンシップ（2年生）

6月
スポーツ
レクリエーション

7月
前期試験（実技）

8月
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）
夏休み

9月
製菓研修（神戸市）
東海3県調理師大会
（選抜チーム）
前期試験（学科）

10月
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）

11月
調理技術
コンクール
（地区予選）

12月
パリ研修（希望者）
京料理展示大会見学
（京都市）
ふぐ処理者受験講習
（希望者）
冬休み

1月
ふぐ処理者受験講習
（希望者）
技術考査試験

2月
後期試験（学科・実技）
作品展
調理技術コンクール
（全国大会）

3月
創立記念日（3月1日）
卒業式・卒業生を送る会
終了式











資格の取得

Qualification Acquisition

**調理と製菓、レストランサービス。
3つのライセンスを取得して
食のプロフェッショナルへ。**



調理師免許

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。

製菓衛生師免許

製菓技術だけでなく、食の安全管理など専門知識を備えていることを証明する国家資格を取得することで、製菓業界での活躍の場が広がります。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資格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

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、8月に学科試験受験。学科試験合格者は、10～11月に実技試験受験。







資格取得サポート

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

**様々な資格取得に
対応した
カリキュラム**

それぞれの資格取得スケジュール・対策講座のカリキュラムを組み、在学中の国家資格取得を目指します。また、各種検定など、個々の希望や要望に合わせて教員がアドバイスします。

＋

Point 02

**第一線で活躍する
一流の
講師陣**

県内外の有名店舗オーナーや世界コンクールの出場経験のある講師による実習は、直接アドバイスをもらえる貴重な機会。また、企業連携の環境も充実しており、資格取得と就職にも有利です。

＋

Point 03

**基本から実践まで
充実した
施設環境**

設備の整った基礎実習室。リアルな店舗運営に基づいた実習を行う実践実習室を備えています。和・洋、サービスそれぞれの実習室に加え、店舗規模の異なる4タイプの実践実習室があります。資格を取得するための最適な施設と設備が整っています。

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。



ふぐ処理者免許
（希望者）

ふぐ処理者の知識・技術等の全国的な平準化の基準が改正され、令和3年度より、新たなガイドラインにより ふぐ処理者試験が実施されています。
※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

食品衛生責任者

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 〉

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。

専門調理師 学科試験免除
（技術考査合格者）

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

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

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。

フードアナリスト 3・4級
（希望者）

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」のある「食の専門家」の資格。

菓子製造技能士1・2級 パン製造技能士1・2級

（受験資格）
製菓製造技能およびパン製造技能の高さを証明する資格です。取得するには実務経験が必要で、本校製菓製パン総合学科の卒業生なら2級は卒業と同時に、1級は2級取得後の2年の実務経験で受験資格が得られます。

職業訓練指導員
（テクノインストラクター）

お菓子作りの先生として、公共の職業能力開発施設や民間の職業訓練施設などで、知識や技術を指導できる資格です。本校製菓製パン総合学科の卒業生は、4年間の実務経験で受験資格が得られます。

就職に強い

ユマニテクのサポートシステム

本校では、学生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
個々に適した進路指導とアドバイスを行っています。
多くの先輩方が全国各地に巣立ち、各界で活躍しています。



製菓学科長
蒔田 和代

3月 在校生就職セミナー

4月 就職ガイダンス チューター発表（2年次）

5月 チューター面談 就職試験スタート

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 夏期休暇課題「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 就職説明会

進路専門チューター面談



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。70年以上の学園の歴史と、調理製菓47年で築き上げてきた食業界との強いパイプ、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。

インターンシップ



県内有数のホテル・旅館・レストラン・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。

企業連携



企業や業界との連携により一流店舗で活躍する著名な料理人に来校していただきます。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。

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。

商品開発



憧れの企業との共同で自分の実力を最大限に発揮します。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びます。業界最先端の高度な技術を身につけるメリットのほか、自分の進路が明確になった学生もたくさんいます。



主な求人・就職実績

1971年 四日市調理師学校（現 総合調理学科）設置。1994年 製菓衛生師学科（現 製菓製パン総合学科）設置※。70年以上の学園の歴史とともに、長年にわたり地域の食文化の発展とそれを支え継承する人財育成に取り組んできたことにより、当校と業界との間には厚い信頼関係があります。食にかかわる あらゆる場所で 多くの卒業生が活躍していますから、あなたの興味・関心のある就職先候補がきっと見つけられるでしょう。

※当校の製菓製パン総合学科は、東海三県でもっとも歴史のある製菓製パン専門の学科です。

〈四日市市〉
都ホテル 四日市
㈱グリーンズ
㈱プラトンホテル
テクノマーケティング㈱ 料亭 呼月
㈱桂 御菓桂
㈱たんたか
炭焼うなぎ喜多川
㈱寿美家和久
㈲夢菓子工房 ことよ
㈲タンブラン
アトリエ オランジェ
洋菓子 ナポレオン
㈱モリエール
㈱プラス ミエルシトロン
イオンペーカリーシステム㈱
シド・ブーランジェリー
アニバーサリーカフェ
㈱三重平安閣

〈いなべ市・桑名市・三重郡〉
㈱旅館 寿亭
㈲ホテル湯の本
鹿の湯ホテル
ナガシマ観光開発㈱ ホテル花水木
㈱キャナリーロウ
㈱永御屋老舗
ゆめの里 あきぞう
エクレール 月の屋
㈱こんま亭
㈲ガトーヴァレ
㈱中川ベーカリー
㈱マインド パンデココ桑名店

〈鈴鹿市〉
㈱桂 御菓桂いとう
イタリア料理・パン菓子工房YAMAKAWA
パンタロン㈱鞍馬サンド
㈱モビリティランド 鈴鹿サーキット
モティーベ
㈲小原木本舗大徳屋長久
㈱トレイズ
洋菓子ラ・セーヌ
ミルク㈱
㈲シュリール
エトワール・ド・フィランテ
㈱プラス ミエルクローチェ

〈津市〉
㈱グリーンズ
レストラン ラ・メール
ラ・パルルドール
㈱東洋軒
㈲魚歳商店 アルピソーラ
Pasta+8*Herb
㈱万根菓子館
清観堂
㈲パティスリー ムラング
タカクワ
パンタロン㈱高虎ドック
㈱コイサンズ538BAKERY
㈱プラス ミエルココン

〈松阪市〉
㈱フレックスホテル
㈱華王殿
㈱アニバーサリー
㈱すし処 君家
㈱トモ
㈱三谷うなぎ屋
居酒屋割烹 新枠
㈱マジェスティックダイニング マル伊食堂
㈱アンデルセン
㈱モンマルトル小泉 お菓子茶屋1010番地
パティスリー キュルミネ
パティスリー サンミッシェ
パティスリー ル・トロン

〈伊勢市・志摩市・鳥羽市〉
㈱近鉄・都ホテルズ 志摩観光ホテル
㈱鳥羽国際ホテル
鳥羽シーサイドホテル㈱
リゾートラスト㈱ エクシブ鳥羽
志摩リゾートマネジメント㈱アマネム
ホテルアルティア鳥羽
レストラン ル・パンポンシュ
㈱フランス料理 ポン ヴィヴァン
割烹 大喜
㈱伊勢福 おかげ横丁
㈱伊豆勢
㈲カンパーニュ
㈱赤福
㈲お菓子職人 おとべ
㈲ふらんす ドゥース・ド・フランス
パティスリー ラ リシュテール
ダンデライオンチョコレート ジャパン㈱

〈伊賀市〉
日本メナード化粧品㈱ メナード青山リゾート
㈳㈱伊賀市社会事業協会
㈲モンパワトル
メルヴェイユ

〈愛知県〉
㈱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
㈱名鉄グランドホテル
㈱名古屋東急ホテル
㈱ナゴヤキャッスル
㈱名古屋観光ホテル
㈱コンチネンタルフーズ ホテルオークラレストラン
リゾートラスト㈱
㈱浜木綿名古屋
㈱セリエディ マッジョ
㈱重光 ハーブス
㈱ユーハイム
パティスリー アン ガトー メルヴェイユ
㈱パリジャン
ケーキハウス アンジュ
ヴァイス ベーレン
ベーグジャパン㈱ミッシェル・ブラン
フィレンツェ
㈲ポンレヴェック
㈱ドンク
㈱アートブレッド ベーカリーピカソ
㈱ブライド・トゥービー エル・ダンジュ
㈱プラス
㈱ベストプランニング

〈岐阜県〉
㈱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
㈱高山グリーンホテル
田乃台所
㈲ル・スリジェダムール洋菓子店
㈲フランボワーズ ベーカリーカフェ151®

〈関西・関東・その他〉
星野リゾートグループ
㈱南国酒家
㈱京都プライトンホテル
㈱ホテルオークラ神戸
㈱ニューオータニ ホテルニューオータニ
㈱菊の井
㈱京都 吉兆
㈱木乃婦
㈱下鴨茶寮
㈱美濃吉
㈱六盛
㈲たけなか京料理清和荘
㈱なだ万
㈱ひらまつ
㈱モンサンクレール
㈱重慶飯店
㈱興珍樓
㈱パティシエ エス コヤマ
㈲ボルカ・パティスリーボルカ
ドゥブル・ベ・ボレロ

その他 多数（順不同）

MESSAGE

業界の方々からのメッセージ

人との出会いを大切にする料理人になってほしい





大橋 義信 さん
旅館 寿亭・ホテル湯の本
取締役総料理長

私は、48年前に卒業しましたが、今も厳しく指導してくだ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。

心豊かな“みえの味”を提供していきましょう



山中 克二 さん
一般社団法人
三重県調理師連合会 会長



古代から平安にかけて、朝廷（皇室）に海産物を貢進していた国の一つとされる現在の三重県（志摩國）。美味し国、御食国（みけつくに）と言われる由縁です。今でも伊勢エビや牡蠣などの水産業、松阪牛をはじめとする県内各所で出荷されるブランド牛、地鶏、みえ豚などの畜産業、伊勢茶など海・山の幸に恵まれた地元で学ぶ意義は大きいと考えます。素晴らしい三重の食文化を世界中に伝える料理人として成長されることを期待しています。

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





鈴村 博彦 さん
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

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。

時代や国を超えて、ひとは美味しいと笑顔になります



田畑 憲一 さん
三重県日本調理技能士会 会長
伊勢調理師会 会長
サン浦島 悠季の里 料理長



不定休で朝が早くても、それに勝る魅力ある仕事が料理人だと思います。料理が好きなら、ぜひ挑戦してください。そして、何事も続けることが一番の力になるのは同じですが、長く続けて欲しい。社会情勢に関係なく、美味しいものには人を幸せにする力があります。学校で学んだこと、得た技術、経験をもとに、美味しい料理を発明して、笑顔あふれる世の中にしていってください。

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





岡 幸男 さん
三重県菓子工業組合 理事長
御菓子司 岡田屋 店主

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。

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



倉世古 和弘 さん
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



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。



TEACHER

第一線で活躍する
プロフェッショナルな講師陣

プロを育てるための第一線で活躍する先生方が教えます。
分からないことや疑問に思うことなど、確認したいことをすぐに聞けるフレンドリーな関係です。





ユマニテク調理製菓専門学校
学校長
宇佐見 靖夫



調理名誉学科長
中国料理実習
水谷 優



製菓名誉学科長
洋菓子理論実習
山川 正雄



製菓学科顧問
洋菓子理論実習
中村 高治



旅館寿亭　料理長
日本料理実習
武藤　健一



サン浦島 悠季の里　料理長
日本料理実習
田畑　憲一



居酒屋創寿 昕粋　料理長
日本料理実習
伊藤　悠



すし処　君家　代表
日本料理実習（すし）
山口　和司



呼月　料理長
日本料理実習（ふぐ）
矢田　誠



日本料理実習
鳥居　久雄



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



フランス料理 ボン ヴィヴァン 代表取締役社長
西洋料理実習
河瀬　毅



カンパーニュ　代表
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
鉄板焼　さざんか　料理長
西洋料理実習
山口　泰生



ホテルオークラレストラン
中国料理　桃花林
中国料理実習
鈴村　博彦



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



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



トレイズ　オーナーパティシエ
洋菓子理論実習
一見　享慶



ヴァイス ベーレン（愛知県長久手市）
洋菓子理論実習
岩本　みゆき



パティスリー アン デュトンプールラメゾン（愛知県稲沢市）オーナーパティシエ
洋菓子理論実習
櫻　智行



御菓子司　清観堂
和菓子理論実習
前川　謙二



夢菓子工房　ことよ　代表取締役
和菓子理論実習
岡本　伸治



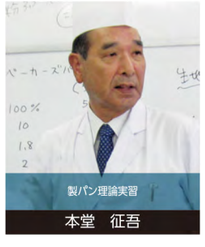
刀根菓子館　代表取締役社長
和菓子理論実習
刀根　武士



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



ゆめの菓　あきぞう　代表
和菓子理論実習
藤本　安貴



製パン理論実習
本堂　征吾



モリシタ（神奈川県）　代表取締役
製パン理論実習
森下　英樹



ボヌール
製パン理論実習
亀井　知子



事務長
フードサービス実習
関山　修平



ラトリエ ドゥ アンティーク（神奈川県横浜市）　オーナーパティシエ
工芸菓子（アメ細工）実習
菅原　智大

第2回(2015年)アジア大会 トップ・オブ・パティシエ・イン・アジア大会優勝
2019 FIPGCミラノ世界大会 総合優勝&個人部門ベストアントルメ賞受賞



ケーキハウス　ツマガリ（兵庫県西宮市）　工芸 Meister
工芸菓子（アメ細工）実習
岩佐　康雄

2013年 ジャパン・ケーキショー 味と技のピエスモンテ グランプリ
2017年 西日本洋菓子コンテスト 味と技のピエスモンテ 優勝



クラブハリエ（滋賀県近江八幡市）　チョコ工房　シェフ
工芸菓子（チョコレート細工）実習
原田　誠也

「第17回 クープ・デュ・モンド・デュ・ラ・パティスリー 日本国内予選大会 金賞」
2021年 世界大会 日本代表 準優勝



パティスリー アン ガトー メルヴェイユ（愛知県弥富市）　オーナーパティシエ
工芸菓子（チョコレート細工）・洋菓子理論実習
八木　俊樹

2005年 ジャパンケーキショー味のピエスモンテ 大会会長賞、内海杯技術コンクール 銀賞
2006年 ルクサルドグランプレミオ 優勝、2007年 トップオブパティシエ 飴細工 優勝
2010年 第3回アジアベストリーチームコンテスト(APTC)日本代表 優勝

大橋　義信	ホテル湯の本、旅館寿亭／取締役総料理長／日本料理実習
中村　昌之	調理学科長／西洋料理実習
米山　巖	フィリッポ代表／洋菓子理論実習（マジパン細工）
大久保俊輔	クラブハリエ／洋菓子理論実習（チョコレート細工）
原　弘樹	専任教員／洋菓子理論実習
青木　嘉孝	洋菓子理論実習／製パン理論実習
鈴木　伸春	刀根菓子館　シェフパティシエ／洋菓子理論実習
岡　裕貴	岡田屋／洋菓子理論実習
寺本　嘉廣	フードサービス実習
山田　孝子	食の講座　FLUSH　主宰／ティーコーディネート
粕谷　順子	デッサン
福井　陽子	カラーコーディネート
興村　良輔	フォトジェニック

海住　康之	衛生法規
吉田　勝博	公衆衛生学
中村　眞弓	栄養学
安達　三栄	専任教員／栄養学
川端　美鶴	食品学
佐藤　生一	食品学・食品衛生学
蒔田　和代	製菓学科長／食品衛生学
牧田　ゆり	調理理論・食文化概論
野田　京子	製菓理論
芦田　絵津子	社　会
植垣　千春	フードビジネス
黒宮　彩加	専任教員／店舗マネジメント
西脇ランジェバンミシェル	フランス語／国際コミュニケーション

その他 多数の講師が在籍しています。



TO MEET OUR SENIORS.
先輩たちを訪ねて

各地で活躍する卒業生のみなさん。
たくさんの就職先の中から今回4つのお店にお邪魔しました。
在学中に学んだ技術や知識に、それぞれアイデアやこだわりを
プラスして、今日もお客様を笑顔にしています。

左から
伊藤 玲奈 オーナーパティシエ　平成11年度 総合調理学科卒業(久居高校卒業)
稲垣 晴香 さん　平成27年度 製菓製パン総合学科卒業(津東高校卒業)
長野 春香 さん　平成20年度 製菓通信課程一般生1期生修了(四日市農芸高校卒業)
伊藤 秀二 オーナーシェフ　平成10年度 調理師科卒業(桑名工業高校卒業)

hachi to ba-bu
Coffee 8 Food
HERB.

店内小物、メニューボード、SNS…どれも飾らないのに魅力がいっぱい。ただいま、と帰りたくなる8HERB.

青空とミモザの黄色と白壁の外観。店内は思っていたのと違って、天窓の開放的な光が降り注ぐ大空間。自由気ままにテーブルがレイアウトされて、とても居心地がいい。キッズとママの専用スペースもある。出来上がったばかりの特製フルーツタルトは、タルトが見えないほど果物が山盛り。オーダーしてくれたお客様のびっくりした笑顔が見たいという思いから、一品一品を楽しみながら丁寧に創り出しているお店のこだわりが伝わってきた。人懐っこいオーナーご夫妻の優しさに包まれて、生き生きと働く卒業生たち。同じようにゲストも、我が家に帰ってきたように感じるからリピーターが絶えないのかも知れない。



8 HERB.
ハチトバーブ

ADDRESS／
514-0002 三重県津市島崎町9-4-2
TEL.059-272-4358









テイクアウトコーナーも充実。彩りまで考えられたセンスの光るメニューが並ぶショーケースは、遠く海外に旅に出た気分になる。





左から
高橋 佑奈 さん　平成30年度 製菓製パン総合学科卒業(久居農林高校卒業)
前川 七海 さん　平成29年度 製菓製パン総合学科卒業(津商業高校卒業)
藤村 楪香 さん　平成29年度 製菓製パン総合学科卒業(久居農林高校卒業)
大住 憲司 オーナーパティシエ

sweet story
ANNIVERSARY

記憶に残るのは、ささやかな思い出

個性豊かなケーキやオリジナルギフトがずらりと並ぶ店舗は、おとぎの国に出てくるようなトンガリ屋根が目印だ。小さな石畳のアプローチをお店の裏手に進むと、明るいテラス席が素敵なカフェにつながる。大切な記念日のため、オリジナルデザインケーキの指名購入も多いアニバーサリーでは、現在三名の卒業生が活躍している。次々と購入客が途切れない昼下がり。補充するケーキを仕上げたり、ショーケースに陳列したりと慌ただしいことを少しも感じさせず、みな笑顔で丁寧に応対する様子に、ファンを惹きつけるヒントを見た。



ANNIVERSARY
アニバーサリー

ADDRESS／
515-0818 三重県松阪市川井町834-5
TEL.0120-27-3987



呼月
kogetsu



左から
川口　舞 さん
平成30年度 総合調理学科卒業
(四日市農芸高校卒業)
谷岡 悠衣 さん
平成26年度 総合調理学科卒業
(明野高校卒業)
矢田　誠 料理長
勝又 海空理 さん
令和元年度 総合調理学科卒業
(四日市農芸高校卒業)
後藤 和真 さん
平成20年度 総合調理学科卒業
(水産高校卒業)

さまざまな「縁」が人を呼ぶ豊かな交流、文化の拠点に

いにしえの日本と現代モダニズムの融合でゲストを迎える非日常の店内。四日市の繁華街にありながら、喧噪を忘れさせる寛ぎと癒やしの空間だ。四名の卒業生も、店の重要なコンセプトを理解し、笑顔の中にも凛とした空気を感じさせる。著名な陶芸家や花匠が美しく華を添える呼月。夜の照明演出も秀逸だ。和食処という枠を越え、文化交流のための隠れた名店として長く愛されることだろう。





呼　月　kogetsu
こげつ

ADDRESS／
510-0075 三重県四日市市安島1-4-15
TEL.059-350-0050

新粋
SHINSUI



左から
宇佐見 珠里 さん
令和元年度 総合調理学科卒業
(伊勢学園高校卒業)
堤 明優香 さん
令和2年度 総合調理学科卒業
(津商業高校卒業)
伊藤　悠 料理長
平成13年度 本校高等課程 調理科卒業

「新粋」「心粋」「心意気」心がこもる おもてなし。

古くは江戸時代に伊勢商人を生んだ商業の町“まつさか”。牛肉で名を馳せる町の玄関口松阪駅前に新しく誕生した新粋。松阪牛はもちろん、どれも地場のものにこだわった新鮮な海鮮、野菜などが、彩り鮮やかな和の料理に生まれ変わります。本校で学んで長年経験を積んできた料理長とともにフレッシュな二人が松阪の食を盛り上げるチームに加わった。





居酒屋割烹　新　粋
いざかやかっぽう しんすい

ADDRESS／
515-0017 三重県松阪市京町515-19 SUNRISEビル2F
TEL.0598-26-8785

各店とも、国および自治体の感染症対策指針に従い、適切な対策を実施中です。訪問時には、入店時の手指消毒やマスク着用、撮影時にマスクを外していただくことも短時間にするなど、感染防止に十分に配慮して取材を実施しました。

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。


調理第1実習室


製菓第1実習室


学生ホール


教室


教室


図書室



伊勢志摩地中海クッキングラボ

洋食実習専用の「地中海ラボ」のメインユニットは特注4mのステンレス一枚板。オール電化、LED照明の最新設備。2階には3つのダイニングルームを併設。また、ガス厨房を完備する「御食国(みけつくに)ラボ」は、和の趣きを取り入れた食事処「伊勢志摩」を併設。それらが一体となり当校の実践専用の実習棟「伊勢志摩地中海クッキングラボ」を構成しています。


実践実習室「地中海ラボ」


マルセイユ


食事処「伊勢志摩」


プロヴァンス


割烹カウンター


ラ・メール


「御食国ラボ」



全面ガラス張りの明るい陽射しがあふれる販売店舗と、製菓・製パン機器の充実する製造室・加工室が一体となって構成する製菓・製パンの実践実習棟です。本格的なシミュレーション実習を通して技術と店舗運営を学びます。


菓子・パン製造実習室


パン加工実習室


パティスリーラボœuf〈ウフ〉エントランス


パティスリーラボœuf〈ウフ〉店内

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 女性専用

近鉄四日市駅より 徒歩 5分

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 女性専用

近鉄塩浜駅より 徒歩 5分

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。

大橋学園グループ

交通に便利な近鉄四日市駅周辺に集結する当学園グループのおもな施設マップ

学校法人大橋学園(本部 名古屋市)と、学校法人みえ大橋学園(本部 四日市市)からなる大橋学園グループは「地域を支える次世代を社会に送り出す」を建学の精神として、「豊かな人間性と確かな技術」を次の世代へ伝達するために、より高いレベルの「技術教育」と「人間教育」に邁進しています。



Humanitec Plaza
大学サテライト・産業支援機関・貸研修室



ユマニテク看護助産専門学校
助産専攻科

ユマニテクライフデザイン専門学校
日本語学科 観光ビジネス学科



ユマニテク短期大学
幼児保育学科



ユマニテク看護助産専門学校
看護学科

ユマニテク医療福祉大学校
理学療法学科 作業療法学科
歯科衛生学科 介護福祉学科



近鉄名古屋線「塩浜駅」徒歩5分

主要駅から ユマニテク調理製菓専門学校 への所要時間

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
近鉄 津駅	急行31分			
近鉄 伊勢市駅	急行68分			
JR 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
Humanitec College of Culinary & Confectionery

総合調理学科 製菓製パン総合学科

〒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

公式サイト LINE@ Instagram

職業実践専門課程 認定校 本校は、企業と密接に連携して最新の実務の知識・技術・技能を身につけられる実践的な職業教育に取り組む学科として文部科学大臣より認定を受けています。



ユマニテク調理製菓専門学校

Humanitec College of Culinary & Confectionery

〒510-0067 三重県四日市市浜田町13-29　TEL.059-353-4318

www.humanitec-cc.jp