



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 2024



料理道
あります



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。

01
カリキュラムが充実
職業ニーズに対応した
独自の2years
プログラム

ていねいに積み上げ
育てるカリキュラム

1st year
調理製菓の知識と技術の基礎を広く習得
2nd year
バラエティ豊かな応用と高度な技術を習得し
実践を繰り返して実力養成

02
圧倒的な製造数
併設する人気レストランと
人気パティスリーでの
実践実習が多い

現場と同じ環境を経験し
実践力を習得

最新の調理機器を備えた本格学生レストラン
「伊勢志摩地中海クリッピングラボ」と製造室と
店舗を備えた学生パティスリー「パティスリー
ラボ・ウフ」を併設 一般のお客様に人気が
高く、予約はいつもいっぱいです。

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

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
実施しています。

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

04
サポートが充実
徹底した少人数制で
学生一人一人を
サポート

実習、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
就職に強い
有名店オーナーの実習や
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

75年以上という学園の歴史。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。

**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 +
特待生選抜奨学金





圧倒的な製 技術と実践

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。



学生レストラン


**伊勢志摩地中海
ワッキングラボ**
TSE-SHIMA MEDITERRANEAN COOKING LABORATORY
**年間
お客様
ご来店数**
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。



造数で 力を習得



学生パティスリー



PATISSERIE LABORATOIRE
oeuf オウフ

スイーツと
パンの
年間販売数

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oeuf があります。oeuf(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り販売します。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。



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

二年間で
国家資格と
各種ライセンスを

1 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。

カービング、
美学色彩など
特別な技術・感性
を磨く

3 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。

作ることと
おもてなすこと
両方大切に

2 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。



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。



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、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年京都府出身
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・ブッフェなど京都都市内複数の店舗を見て、師中野修也氏とともに、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・横川園」(名古屋市)オープンに伴い、同店監修料理長として(株)ゼットン入社、その後ブライダル情報館店舗統括。2021年より現職。



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

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)
- 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)

1ST
YEAR
じっくり



総合調理学科
作田 芽惟さん
志摩高校卒業

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



西洋料理



中国料理



洋菓子

和菓子



サービス



カービング基礎

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)

充実
2ND
YEAR

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

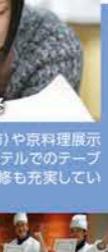
西洋料理のオードブル、スープ、ポワソン、ヴィヤンド、デセールなどのアラカルトメニューからコース料理までをレストランで
実践し習得します。

インターナシップ
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・料理長が
来校し、直接指導をします。



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。

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		
2	栄養学		高度調理 技術実習 レストラン 運営	
3 調理理論	公衆衛生学			高度調理 技術実習 レストラン 運営
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



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。

国家資格を
在学中に
取得

1 基礎知識と技術を得て それらを深めていく二年間

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。

高度な技術と
感性・センス
を磨く

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

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。

店舗実践で
企画・運営・
接客も

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

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
茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

平瀬 珠里さん

茨城県立高田高校卒

1ST
YEAR



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



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に研修も充実しています。

	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)

2ND
YEAR

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



	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	総合製菓 実践 パティシエ 製造販売	総合製菓 実践 パティシエ 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	アメ細工 マジパン細工 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)



EXHIBITION

2022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)



**金賞
GOLD AWARD**
~Anniversaire de mariage~
小林 純 輝 向陽台高校古川学園キャンパス卒業



**銀賞
SILVER AWARD**
~喜寿祝い~
山辺 実 希 志摩高校卒業



**銅賞
BRONZE AWARD**
~千紫万紅~
加藤 朱 紗 四日市メリノール学院高校卒業



**特別賞
SPECIAL AWARD**
~Merry X'mas~
井上 仁一郎 四日市四郷高校卒業

マジパン部門 (製菓製パン総合学科 2年)



**金賞
GOLD AWARD**
~Trick or treat~
山田 梨緒奈 四日市農芸高校卒業



**銀賞
SILVER AWARD**
~Trick Night~
伊藤 彩 夏 四日市農芸高校卒業



**銀賞
SILVER AWARD**
前日のサンタたち
内 藤 真 愛 久居農林高校卒業

調理部門 (総合調理学科 1年)



**金賞
GOLD AWARD**
~平和への喜び~
グエンティトイ GOVAP 卒業



**銀賞
SILVER AWARD**
~お花見~
森下 琴 海 大橋学園高校卒業



**銅賞
BRONZE AWARD**
~少し贅沢なディナーを~
吉田 洋耶佳 大橋学園高校卒業

総合製菓部門 (製菓製パン総合学科 2年)



**金賞
GOLD AWARD**
~御祝~
野呂 悠 人 川越高校卒業



**銀賞
SILVER AWARD**
~Wedding Party~
廣垣 こっこ 皇學館高校卒業



**銀賞
SILVER AWARD**
~Happy Easter~
山田 梨緒奈 四日市農芸高校卒業

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**
~母猫の誕生日~
福村 龍馬 稲生高校卒業



**銀賞
SILVER AWARD**
~君にバラ~
池田 フエルンダ 朝明高校卒業



**銅賞
BRONZE AWARD**
~森のお誕生日~
北川 日 菜 朝明高校卒業



**銅賞
BRONZE AWARD**
~素敵なお誕生日会~
佐藤 花帆 桑名西高校卒業



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。



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。



ばくの好きな和テイストの門(湯の山温泉 春華)

**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、料理で仲間を感じさせて
いたアニメを見てから自分もこんな料理
を作りたいと思い今は、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。



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 淳奈さん
(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
店内もオシャレなブルチャ

**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。



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 柳田 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!

**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。**

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
高級な中山菓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

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
入学式 オリエンテーション 新入生研修	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)	スポーツ レクリエーション	前期試験(実技)	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	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)	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)	調理技術 コンクール (地区予選)	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	2月	3月	創立記念日(3月1日) 卒業式・卒業生を送る会 終了式	後期試験(学科・実技) 作品展 調理技術コンクール (全国大会)				






15

16

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。

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)

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・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・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。

資格取得サポート

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。

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。

分からぬ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。



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 田畠 憲一	居酒屋割烹 新幹 料理長 日本料理実習 伊藤 悠	すし匠 君家 代表 日本料理実習 (すし)	昇月 料理長 日本料理実習 (すく)	日本料理実習 矢田 誠	ラトリエ ドゥ アンティック (神奈川県横浜市) オーナーパティシエ 菅原 智大	ケーキハウス ツマガリ (兵庫県西宮市) 工芸 Meister 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																					
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 ポン・ヴィヴィアン 代表取締役社長 西洋料理実習 河瀬 篤	カンパニーユ 代表 西洋料理実習 東 健夫	フレンチレストラン ル・パン・ド・ショウ 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 さざなぎ 料理長 中国料理実習 山口 泰生	ホテルオークラレストラン 桃花林 中国料理実習 中国料理実習 鈴村 博彦	グラハム・ペリ (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	パティスリー アブ・ガト・メルヴュイユ (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 大会長賞、内海杯技術コンクール 優勝 2006年 ルクサンブルグランプリオ・銘鑑、2007年 トップオブパティシエ 銘鑑 優勝 2010年 第3回アジアベストチームコンテスト(APC) 日本代表 優勝																					
ドゥーズ・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 恵司	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 オランジエ オーナーパティシエ 洋菓子理論実習 小林 史明	モンマルトル小堀 1010番地 オーナーパティシエ 洋菓子理論実習 小泉 直也	グラハム・ペリ (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	パティスリー アブ・ガト・メルヴュイユ (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 大会長賞、内海杯技術コンクール 優勝 2006年 ルクサンブルグランプリオ・銘鑑、2007年 トップオブパティシエ 銘鑑 優勝 2010年 第3回アジアベストチームコンテスト(APC) 日本代表 優勝																					
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 デュトンブルラメン (愛知県名古屋市) オーナーパティシエ 洋菓子理論実習 櫻 智行	御菓子司 清穀堂 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	グラハム・ペリ (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	パティスリー アブ・ガト・メルヴュイユ (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 大会長賞、内海杯技術コンクール 優勝 2006年 ルクサンブルグランプリオ・銘鑑、2007年 トップオブパティシエ 銘鑑 優勝 2010年 第3回アジアベストチームコンテスト(APC) 日本代表 優勝																					
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 デュトンブルラメン (愛知県名古屋市) オーナーパティシエ 洋菓子理論実習 櫻 智行	御菓子司 清穀堂 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	グラハム・ペリ (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	パティスリー アブ・ガト・メルヴュイユ (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 大会長賞、内海杯技術コンクール 優勝 2006年 ルクサンブルグランプリオ・銘鑑、2007年 トップオブパティシエ 銘鑑 優勝 2010年 第3回アジアベストチームコンテスト(APC) 日本代表 優勝																					
ホテル湯の本、旅館寿亭／取締役料理長／日本料理実習 中村 昌之	衛生法規 吉田 勝博	調理学科長／西洋料理実習 中村 真弓	フィリップボ代表／洋菓子理論実習 (マジパン細工) 米山 嶽	クラブハリエ／洋菓子理論実習 (チョコレート細工) 大久保俊輔	専任教員／洋菓子理論実習 原 弘樹	洋菓子理論実習／製パン理論実習 青木 嘉孝	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	月花堂店主／製菓実習 都築 政秀	フードサービス実習 寺本 嘉廣	食の講座 FLUSH 主宰／ティーコーディネート 山田 孝子	アダチデザイン／デッサン 安達 彦也	カラーコーディネート 福井 陽子	フォトジェニック 興村 良輔	海住 康之	衛生法規 吉田 勝博	公衆衛生学 中村 真弓	栄養学 米山 嶽	公衆衛生学 川端 美鶴	ヒューマンニュートリションラボ代表／食品学・栄養学 佐藤 生一	名古屋文理大学短期大学部名誉教授／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	製菓理論 野田 京子	社会 芦田 純津子	フードビジネス 植垣 千春	専任教員／店舗マネジメント・フードビジネス 黒宮 彩加	フランス語／国際コミュニケーション 西脇ランジェパンミシェル		

その他 多数の講師が在籍しています。



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。



店内小物、メニュー、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割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.

ハチバーブ

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



豊かな交流
「さまざまな縁」が人を呼ぶ
文化の拠点に



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(津高農高校卒業)
藤村 榛香さん 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 蒼司 オーナーパティシエ



ANNIVERSARY

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



新粹



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)



古くは江戸時代に伊勢商人を
生んだ商業の町「まつか」。
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粹。
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 新粹
いさかやかっぽう 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



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すらりと並ぶ店舗は、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ので、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。

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。



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。



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 津駅	急行31分	近鉄 四日市駅
近鉄 伊勢市駅	急行68分	
JR 尾鷲駅	特急120分	JR四日市駅

**ユマニテク
調理製菓専門学校**

〒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



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



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。



ヒュー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