



パティスリー・ショコラ上級科
(2年制)

和菓子上級科(2年制)

製菓技術科(1年制)

カフェスイーツ上級科(2年制)

パン上級科(2年制)

製菓技術科夜間部(1.5年制)

学校法人 大和学園 京都で唯一「製菓衛生師」養成専門学校

京都製菓製パン技術専門学校

〒616-8083 京都市右京区太秦安井西沢町4番5

☎ 0120-593276 FAX (075) 812-0200
ココクさんになろう

オープンキャンパスは /
LINEで1分!簡単お申込み

▼スケジュールやメニューもチェックできるよ!



<https://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp>

京都製菓

KYOTO PASTRY & BAKERY ART COLLEGE
SCHOOL GUIDE
2021



パティスリー・
ショコラ上級科
・2年制・

カフェスイーツ
上級科
・2年制・

和菓子上級科
・2年制・

パン上級科
・2年制・

製菓技術科
・1年制・

製菓技術科
夜間部
・1.5年制・

京都製菓なら /

プロへの道は、楽し〜い!

先生との距離が
近くて安心!

熱血指導で
コンクールを総ナメ!

プロ仕様の
設備がすごい!

リアルなショップで
夢を先取り!

資格・就職の
サポートが手厚い!

INDEX

京都製菓のココが気になる

- 03 先生が気になる
- 07 実習室が気になる
- 09 施設が気になる
- 11 実践授業が気になる
- 13 資格合格率が気になる
- 15 就職率が気になる
- 17 卒業生が気になる

19 学科INDEX

- 2年制学科 —
- 21 パティスリー・ショコラ上級科
- 25 カフェスイーツ上級科
- 29 和菓子上級科
- 33 パン上級科
- 1年制学科 —
- 37 製菓技術科
- 1.5年制学科 —
- 41 製菓技術科夜間部
- 45 京都製菓プラスαの学び
- 47 もっと聞きたい気になる話
- 49 ダブルライセンス進学制度
- 50 アカデミックネットワーク
学園の沿革

将来お菓子づくりを
仕事にしたい
私たちがいろいろ
聞いていきますよ!



?

京都製菓の
先生が
気になる

going to be interested



先生の雰囲気って
どんな感じですか？



私は褒められて
伸びるタイプ♡

顔を覚えるのが
大得意なんです

あなたの長所を
見つけて伸ばします！



実習担当講師 北田 健 先生

製菓衛生師。「ヒルトン大阪」(大阪)にて勤務。気軽に話せて、とにかく面白い！とユーモア溢れるキャラクターが学生から大人気。

先生 京都製菓の先生は、人気菓子店や有名ホテル・ブライダルなど数々の現場で経験を重ねてきた頼れる先生たちです。授業以外でもいろんな話ができるフレンドリーな関係だから、一人ひとりの学生の良い所を見つけて伸ばすことができるんですよ！



一人ひとりに寄



いい顔
してるう！



京都製菓の指導力

京都製菓の
ココが
気になる

り添う力がすごい！

実証

01

学生との距離が近い！

実際、こころの距離は
10cmぐらいです！

学生 先生はみんな親しみやすく、学生との距離が近いんです。だから、分からない所の質問や個人的な相談も気軽にできます！



へえ。そんなアットホームな雰囲気だったら、授業も楽しそう！

製菓技術科 千々石 愛菜さん
京都府／鴨沂高校出身





実証

02

実技指導が上手い！

私にもできるかしら？

センスって、ぐんぐん 伸ばせるんです！

先生 みんな初めから上手はいかないもの。でも、的確な指導を受ければ誰でも、商品として提供できる美しいスイーツが作れるようになるんです。もちろん、ぶきっちょさんでも大丈夫！



担任の小笠原先生が
アドバイスしたケーキ

スポンジと
クリームの
バランスが重要！

フルーツの載せ方も、
角度ひとつで
全然違って見える！

ナッパ（スポンジにクリームを塗る作業）
は何度も練習して、
自分だけの感覚を
身に付けました☆

家族からも上達したって 褒められました！

すごい上手だね～！！プロみたい！

学生

初めは考えながら一つひとつの作業をしていましたが、今では基本動作は体が覚えていて自然に動きます。先生からアドバイスもらった通りに繰り返し練習したおかげかな。デザインは毎回授業で先生がつくったお手本のケーキをすべてスマホに撮って残しているので、何度も見返して自分の引き出しにしています！

パティスリー・ショコラ上級科 加波 梨央奈さん 京都府／菟道高校出身

楽しみながら
学ぶのがコツですよ



実習担当講師 小笠原 康一 先生

製菓衛生師・菓子製造技能士1級。「ホテルグランヴィア京都」(京都)、「ラ・パルム・ドール」(アメリカ)にて勤務。フランスでの研修経験を持つ。現在はパティスリー・ショコラ上級科の学科長として、お菓子づくりの楽しさを学生に伝える。

実証

03

個人指導が熱い！

学生さんの実力って
どのくらいですか？

熱心なONE to ONE 指導

全国コンクールで 続々入賞しています！

学生

デザインの発想方法から、技術の一つひとつを完璧にこなせるまで、先生がじっくり指導してくれたおかげです。



和菓子上級科 假屋 寿美礼さん



初心者から始めた先輩たちも全国コンクールで上位を獲得。
丁寧な指導と確実に力が身に付く実習の成果がここに！

製菓衛生師養成施設 技術コンクール全国大会 2018年 成績



総合1位

和菓子部門 文部科学大臣賞

和菓子上級科
假屋 寿美礼さん
宮崎県／日向学院高校
東京都／聖心女子大学出身

就職 鍵善良房(京都)



総合2位

和菓子部門 協会会長賞

和菓子上級科
川嶋 莉奈さん
岐阜県／関商工高校出身

就職 千本玉齋軒(京都)



総合2位

洋菓子部門 協会会長賞

パティスリー・ショコラ上級科
高藤 桃花さん
滋賀県／長浜高校(現・長浜北高校)出身

就職 ヒルトン大阪(大阪)

One to One の指導と熱くなれる仲間のおかげで全国大会で「総合1位」に！

私が総合1位を獲得したのは、経験豊富な先生がOne to Oneの指導で「失敗しても一歩ずつ上手くなろう」と、気持ちと技術の両方を引き上げてくださったからです。「絶対に誰かが総合1位を獲ろう」と、出場者や先生が一致団結して練習する雰囲気も最高でした。だからこそ熱い気持ちで練習を重ね、技術を磨くことができました。

〔2020年実績〕

洋菓子部門 協会会長賞

総合2位

〔2019年実績〕

洋菓子部門 (株)七洋製作所賞

規定1位

和菓子部門 (株)碧翠園賞

規定1位

〔2017年実績〕

洋菓子部門 (公社)全国調理師養成施設 協会会長賞

総合3位

洋菓子部門 (株)JTB関東 法人営業 群馬支店賞

洋菓子部門 日清製粉(株)賞

和菓子部門 (株)碧翠園賞

私もトロフィー
ほしいなあ





洋菓子 実習室I・II

プロが使うオーブンでお菓子づくりもレベルアップ！



バッケンオーブン

生地仕込みから焼成までしっかり管理。現場と同じだから就職しても扱いに迷うことはありません。



製パン 実習室

パンづくりのための専用設備で、のびのびと！



木製面台



温度変化が少なく、生地に負担をかけずにより良い状態で扱うことができます。



オープン

フランスパンなどハード系のパンをおいしく焼き上げるフランス製のオープン。ソフト系のパンや焼き菓子もきれいに焼けます。



ミキサー

現場で使われる大型ミキサー。大量の生地をつくる時に使用します。



リバースシーター

デニッシュ生地やクロワッサン生地にバターを折り込む時に使います。

？

京都製菓の実習室が
気になる

going to be interested

実習室の機器が本格的～♪



京都製菓の先生たちが監修した

プロ仕様の

先生

就職したらすぐに現場で役立つプロ仕様の最新機器や道具を揃えているのがこだわりです！オーブンのセレクトから調理台の高さまで、先生たちの現場経験が大いに活かされています。食品を取り扱う学校として、衛生的に保たれる仕組みも万全です。



実習担当講師 黒岩 卓夫 先生

可愛いお菓子と心優しい人柄で、人の心も溶かすチョコレートの魔術師！

設備で即戦力に！

和菓子 実習室

和菓子店と同じ作業環境でじっくりと。



蒸し器

饅頭や生地、もち米などを強い蒸気で蒸し上げます。



あん炊き機

ガス火で焦げつかないよう、餡を炊きあげる和菓子専用機器。



製あん機

こし餡をつくるために豆の皮を取り除く機器。京都製菓では豆から学びます。

マルチユース 実習室I・II

まるでカフェの厨房！本格マシンに触れよう。



大型オープン

洋菓子やパンなどマルチに活躍できる大型オープン。



ソルベティエール

空気を含ませながら冷やし、アイスクリームやシャーベットをつくる機器。



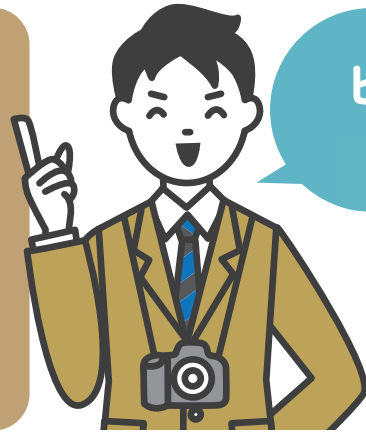
エスプレッソマシン

エスプレッソはもちろん、カフェラテやカプチーノなど種類豊富なドリンクをつくるができます。

?

京都製菓の
施設が
気になる

going to be interested



ピカピカの校舎で過ごす
気分はどうですか？



パティスリー・ショコラ上級科
原 里沙さん
長野県／下伊那農業高校出身

パティスリー・ショコラ上級科
石川 真帆さん
京都府／北嵯高校出身

施設が新しいって
やっぱり快適！

学生 目的に合わせた設備が整っているキャンパスは最高です！様々なイベントが行われる『キッチンスタジアム』はカッコ良くて、オープンキャンパスでみなさんを招くときは、自分のものじゃないけど、すごく誇らしい気分になります。毎日使うロッカーや学生ラウンジもいつも清潔で、校舎が新しいって、やっぱりポイント高いですよ！

学生ラウンジ

約130席ある学生ラウンジは、大きな窓が心地よい開放的な場所。五山の送り火で有名な左大文字山も見えて眺めがステキ！

大型モニターでは
学校行事や就職関係の
最新情報をお伝えます。

自販機やレンジも
あるんだね～



茶室「誠心軒」

本格的な茶室で茶道の基本的な作法や立ち居振る舞いが身に付きます。お菓子とお茶の関わりなど、和菓子への理解も深まりますよ。



情報ライブラリー

専門図書を揃え、自主学習ができるスペース。全館Wi-Fi完備なので、パソコンを使って調べものにも取り組めます。



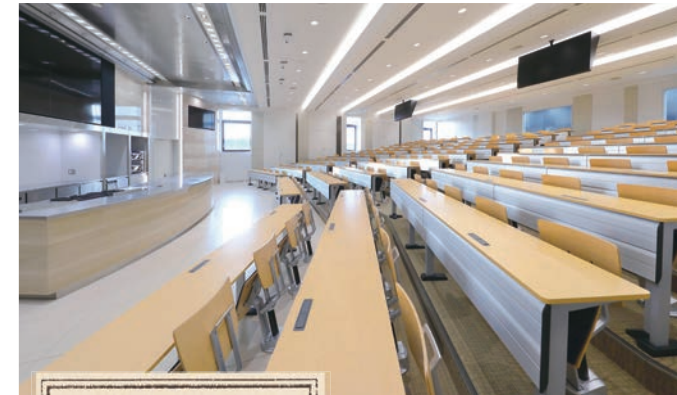
就職支援室

求人や先輩たちの就職活動記録がぎっしり詰まっています。キャリアアドバイザーによる履歴書の添削や面接指導、練習なども行っています。



Taiwa Museum

日本料理や和菓子の歴史、食について紹介したミュージアム。学び・交流の場として一般にも開放しています。



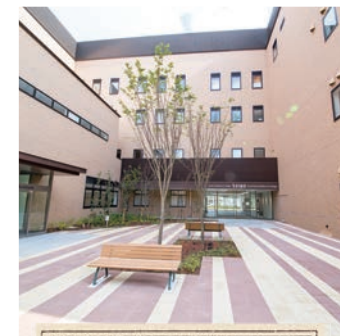
Hospitality Hall

国内外のコンクールや著名なパティシエ・料理人の講習会、食イベントを行う「キッチンスタジアム」を完備。オープンキャンパスでも先生のデモンストレーションを目の前で見ることができます。臨場感たっぷりで大盛り上がり！



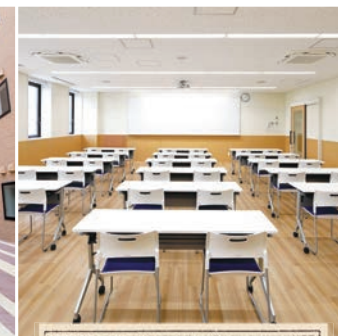
ラーニングコモンズ

机や椅子の配置を変えてグループワークに使える学習空間。同じキャンパス内で学ぶ調理師校の学生や違う学科の仲間とも交流ができる場所です。目的に合わせて自由な使い方ができ、授業で使用することもあります。



中庭

開放的な空間で友達としゃべりが楽しめます。待ち合わせ場所にも最適。多くの学生が利用する憩いの場所です。



講義室

お菓子やパンづくりに欠かさない製菓理論、衛生管理などの授業が行われます。全ての教室にプロジェクターが付いています。



ロッカールーム

個人専用収納ロッカーを完備。こちらでコックコートに着替えて実習室へ向かいます。暗証番号式で、安全性も抜群です。



クリーニング室

毎朝クリーニングされた清潔で美しいコックコートに袖を通します。お菓子のプロは衛生管理も大事な仕事のひとつです。

?

京都製菓の
実践授業が
気になる

going to be interested

Shop&Cafe
T's Miyabi
【ティーズミヤビ】

あなたが主役の

将来はカフェの
オーナーになれるか？



もちろんなれます！

実際にカフェを開業した先輩もいらっしゃいますよ。

2年制学科では、自分たちでつくったお菓子やパンを、本物の店舗「Shop&Cafe T's Miyabi(ティーズミヤビ)」で、一般のお客様に販売する「SHOP&CAFE実践」の授業を行います。製造から販売・サービスのすべてにリアルに関わり「自分が店をオープンしたら」という視点で現場で生きる力が養えますよ。

カフェスイーツ上級科 北村 成祈さん
滋賀県/甲南高校出身

クラスのみんなで人気店をつくる！4つのショップを学生が運営



1日の主な流れ パティスリーショップ 例

9:00

店内掃除

清潔な空間づくりもおもてなしの一部。店内の隅々まできれいに清掃します。

9:00~12:10

デコレーション・仕上げ

前日から仕込みをして、当日の朝に仕上げを行います。開店に間に合うよう計画して作業をしています。

13:30

開店!

つくったお菓子をショーケースに並べて、お客様をお迎えする準備を完璧に。

営業中

商品は定番と季節のケーキを合わせ8~9種、焼き菓子6種を常時販売。商品の説明や箱詰めをしてお会計まで。「おいしい」の言葉が励みになります。

15:30 売り切れ次第終了

閉店

閉店後は全員で後片付けを行います。反省会と引き継ぎをして、次回の運営に活かします。

店で夢を先取り!



シミュレーション実習室

ショップへ通じる実習室。実店舗に則した設計になっています。パティスリーショップで販売する生菓子や焼き菓子を製造し、仕上げをこちらで行います。

オープンキッチン

軽食やデザート盛り付け、エスプレッソなどのドリンク類は、客席横のオープンキッチンで仕上げます。お客様のタイミングを見ながら提供する実践力を養います。

ショーケース

高級パティスリーなどで使用されているショーケースを導入。お菓子によって冷蔵保存と常温保存を使い分けています。どの角度からもお菓子がきれいに見えるよう設計されています。

スマートレジ

iPadを使ったPOSレジを設置。売上管理の情報や客単価・来客数の蓄積などができます。データは現場の分析に役立て、商品やサービスの改善に繋がります。

えっ!POPのデザインも自分たちでするんですか?



学生

はい!POPのデザインやメニュー表に入れるイラストも手掛けます。各々が得意分野を活かして、お店づくりをしているんです。



?

京都製菓の
資格合格率が
気になる

going to be interested



合格率が高い
ヒミツが知りたいです

資格って
役立つのね!



資格取得を徹底的にサポートします!

先生 勉強が苦手なあなたも大丈夫! 京都製菓の授業なら一つずつ対策を重ねることができ、自然と合格できる実力が身に付きます。気軽に質問できる環境で、安心して学んでください。



あなたの
不安を自信に
変えます!

一般科目教員 植原 大輔 先生

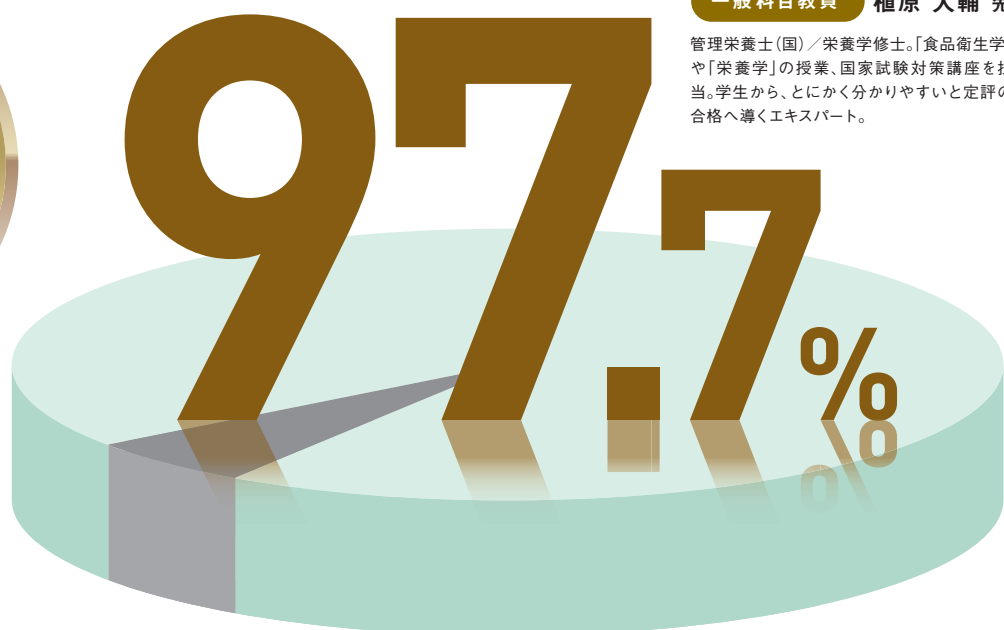
管理栄養士(国)/栄養学修士。「食品衛生学」や「栄養学」の授業、国家試験対策講座を担当。学生から、とにかく分かりやすいと定評の合格へ導くエキスパート。

製菓衛生師
(国家資格)
合格率

2019年度 全学科実績

関西広域連合

平均 **79.7%**
(2019年度)



スキのない徹底指導!

先生 京都製菓の資格合格率は、関西エリアの平均と比べても毎年ずば抜けて高いんです。国家試験に特化した講座も全学科で実施していますよ。



なるほど。これなら合格する気になりますね!

★2年制★
100%

★1年制★
89.1%

★1.5年制★
100%

※2019年度実績



合格率の高さの秘密はこれかあ〜!

資格合格の為に3つのサポート!

SUPPORT

1

自分の理解度にあった
対策講座で確実にレベルアップ!

理解度(レベル)に合わせてクラス分けをします。過去問題の出題傾向を把握しながら各科目の重要ポイントを押さえ、効率的な学習方法を身に付けることができます。



SUPPORT

2

インターネットを活用し
e-learningでいつでも学習

スマートフォンでいつでも気軽に問題を解くことができます。解説もしっかりあるので、確実な実力アップに繋がります。

SUPPORT

3

本番さながらの模擬試験で
現時点での理解度をチェック

模擬試験を実施し、自身のレベルを客観的にチェックできます。間違えた箇所の徹底した復習で「分からない」から「できた!」を実感できます。



国家資格が取れたら履歴書を書くのも誇らしいわ!

在学中に就職に大切な資格を取ろう!

先生 資格を持つことは、肩書きが格好良くなるだけじゃないんですよ。公に認められた「能力を示す証」になりますので、就職や開業にも有利に働きますよ。

🍴 製菓衛生師 **国家資格**

製菓の技術だけでなく、材料の成分から衛生面まで幅広い知識をもったお菓子づくりのエキスパートであることを示す国家資格。製菓業界で働くに決めたなら、取得しておきたい資格です。
*2年制は在学中に受験資格を取得、受験ができます。1年制と1.5年制は卒業と同時に受験資格を取得できます。

🍴 菓子製造技能士 2級 **国家資格**

製菓の技術と知識の高さを証明する資格。本校の該当する学科を卒業すると、実務経験が免除になり、受験資格を取得できます。業界での信頼度が高く、キャリアアップには欠かせない資格です。
*パティスリー・ショコラ上級科、カフェスイーツ上級科、和菓子上級科は卒業と同時に受験資格を取得できます。

🍴 パン製造技能士 2級 **国家資格**

パン製造の技術と知識の高さを証明する資格。本校のパン上級科を卒業すると、実務経験が免除になり、受験資格を取得できます。業界での信頼度が高く、キャリアアップには欠かせない資格です。
*パン上級科は卒業と同時に受験資格を取得できます。

🎓 専門士

🍴 食品衛生責任者

🍴 サービス接客検定

🍴 食生活アドバイザー

日々の授業が
資格取得の為に
なっています!



?

京都製菓の
就職率が
気になる

going to be interested

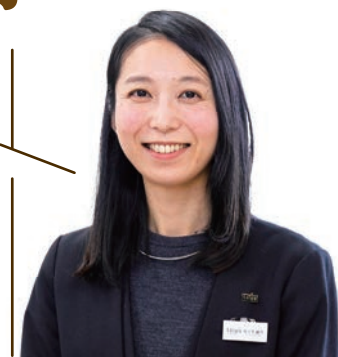


将来になりたい
私になれる?

理想の職場に
出会えるかな～



夢を叶える!手厚い フォローをお約束



キャリアアドバイザー

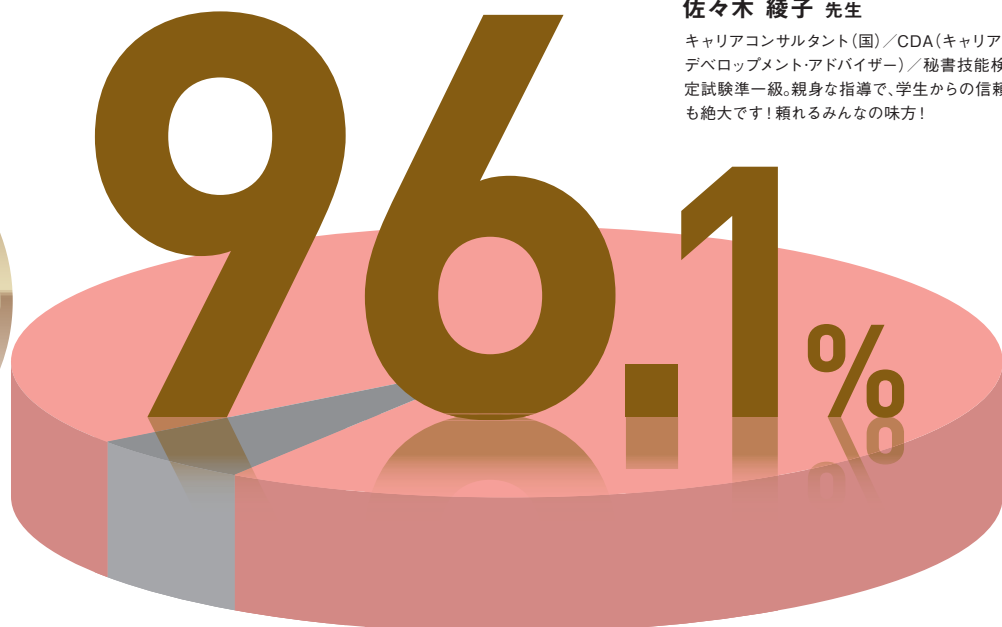
佐々木 綾子 先生

キャリアコンサルタント(国)/CDA(キャリア・
デベロップメント・アドバイザー)/秘書技能検
定試験準一級。親身な指導で、学生からの信頼
も絶大です!頼れるみんなの味方!

先生 就職支援のプロであるキャリアアドバイザーと業界に強力なネットワークを持つ学園があなたの味方。圧倒的な情報量と丁寧な指導で一人ひとりの希望に合った、満足度の高い就職を実現しています。

就職・進学
決定率

*2020年2月現在



「輝ける場所」で
働くことに意味があります。

先生 注目して欲しいのは就職率の高さだけでなく、その中身。ほとんどの学生が製菓・製パン業界の「目標とする職場」への就職を叶えています。もちろん、入学時は目標がはっきりしていなくても大丈夫!あなたの夢を引き出し導きます。



就職活動って、夢を見つける所から始まっているんだね～!



専門職
就職率

98.5%

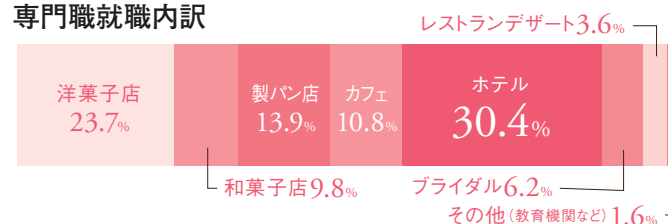


第一希望
決定率

74.4%

*2020年2月現在

専門職就職内訳



まるで魔法ね!

就活の不安徹底解決 6つのサポート!

SUPPORT

1

就職活動のための授業
「キャリアプランニング」

どんな分野で、どのように働きたいかを明確にすることから始まり、就職したいお店探しを行います。また面接の練習や社会人として必要なマナーなど、就職活動に欠かせない内容を学び、準備を整えます。

SUPPORT

2

キャリアアドバイザーによる
個々に合わせた就職支援

学生の希望に合わせた求人の紹介や履歴書の添削、面接練習など、一人ひとりに寄り添った個別就職支援を展開しています。

SUPPORT

3

日本全国からの求人。
Uターンや首都圏就職も豊富

京都はもちろん、全国各地のホテルや専門店からも求人があり、地元へのUターンや首都圏への就職もしっかりサポート。年間850件以上もの求人があるから、理想の職場と出会えます。

SUPPORT

4

独自の就職支援システムを活用し
スマホやパソコンで就職活動

新着の求人は学生のスマートフォンやパソコンにメール配信されます。また、京都製菓独自の就職支援システムでは、最新の就職情報を閲覧することができ、いつでもどこでも就職活動が可能です。

SUPPORT

5

先輩たちから引き継がれた記録!
就職支援室の資料は情報の宝庫

就職支援室には、有名ホテルや一流専門店などのパンフレットから、就職に関する書籍まで就職に役立つさまざまな資料が満載です。特に先輩たちの就職活動の記録は何より参考になる情報です。

SUPPORT

6

就職生涯サポートシステムで
転職や再就職もしっかりサポート

京都製菓では、卒業生の就職活動もしっかりサポート。卒業生専用のホームページやLINEなどで求人情報を発信するとともに、来校や電話、メールなどで個別カウンセリングも行っています。独立開業した際のスタッフの求人も受け付けています。



だから安心!京都製菓の就職力はこれ!



?

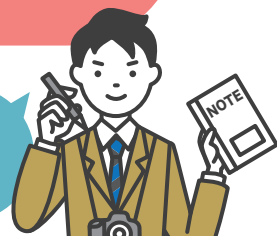
京都製菓の
卒業生が
気になる

going to be interested



卒業後の輝かしい
姿を見せて～!

将来をイメージ
してみたいです



活躍の姿・かたちは さまざま!

卒業生に取材してきました!



先生 職場では、経験を積むことで持ち場を任されたり、メニューの考案を担うなど、どんどんやりがいの幅が広がります。将来的に、自分のお店を開く人や人気シェフとして力を発揮する人など多様な活躍スタイルがありますよ。

Case 1

有名店でパティシエに

クラブハリエ
近江八幡日牟禮ヴィレッジ

今池 亜依さん

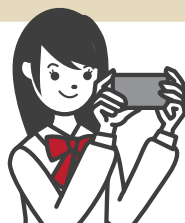
インターンシップがきっかけで
夢中になれる今がある。

「クラブハリエで働きたい!」そう強く思ったのは、1年次の春休みに行われる校外実習(インターンシップ)が決め手でした。仕事に対して熱い先輩方の姿に憧れ、校外実習終了後もアルバイトとして働かせていただき、就職へと繋がりました。入社3年目からは、フレッシュケーキやチョコレートの仕込みや仕上げを担当。勤務が終わってからコンテストの試作をさせてもらったりと、いろんな挑戦ができる環境に感謝しています。

Profile

2015年卒業。滋賀県/東大津高校出身。京都製菓在学中には、学内のコンクールで1位を獲得。就職後は「第13回 ヌーベル・パティスリー・デュ・ジャポン技術コンテスト マジパン細工部門」で金賞、「第58回 西日本洋菓子コンテスト ビエス・アーティスティック(アメ細工)」で優良賞を受賞。今後は技術の向上に加え、「店を盛り上げる企画を考えること」が目標。

夢を叶えた顔ってステキ!



Case 2

老舗の看板商品も担当する職人に

鍵善良房

假屋 寿美礼さん

京都だから経験できたこと、
学べたことがたくさんある。

私の地元は宮城県ですが「和菓子を学ぶなら京都しかない!」と京都製菓へ入学。全国的にも有名な老舗が身近にあり、食べ歩いたり、アルバイトをしたり、インターンシップでお世話になったりと、一流に学ぶ機会がこんなに多いのは、京都製菓だからこそだと思います。さらに、学校ではそのような名店で経験を積んだ先生方が、分かりやすく丁寧に教えてくれます。京都製菓には、和菓子職人をめざす人にとって、この上ない環境があると思います。



Profile

2018年卒業。宮城県/日向学院高校・東京都/聖心女子大学出身。入学当初から、京都の老舗和菓子店「鍵善良房」でアルバイトをし、インターンシップを経て正社員として入社。1年目から、看板商品の「くずきり」や餡焼きなどを任せられ、「京菓子協同組合 持ち寄り会」に創作した上生菓子を出品。在学中には、技術コンクール全国大会の和菓子部門で「総合1位」に輝いた。

Case 3

おしゃれカフェで幸せな空間をつくる店員に

ROCCA&FRIENDS

石野 恭子さん

校外実習のおかげで
「本当にやりたいこと」が分かりました。

とにかく楽しかった学校生活の中で特に記憶に残っているのは、希望者だけが選べるスキルアッププログラムのバリスタ専攻科です。日本トップクラスのバリスタが大勢いる有名店の先生から直接教えてもらったのは感激でした。今は学生時代に校外実習でお世話になったカフェで働き、仕込みやサービス、レジを担当しています。「旅する紅茶」をテーマに可愛くパッケージされたブレンドティーや焼き菓子をプレゼントに包んで欲しいというお客様からのご要望も多く、学生時代に学んだラッピングの技術も役立っています。



Profile

2017年卒業。岡山県/和気閑谷高校出身。在学中、「ROCCA&FRIENDS」で校外実習(インターンシップ)を経験し、センスと笑顔が最高の先輩に憧れる。

Case 4

開業して人気店のオーナーに

パティスリー フラスコ

オーナーパティシエ 勝間 建次さん

Profile

1997年卒業。滋賀県/河瀬高校出身。「アンリ・シャルパンティエ」で約2年間働いた後、「クラブハリエ」に入社。その後、上京し、「クラブハリエ」のオクシナールで勤務。2008年、内海杯技術コンクール優勝。2010年、ル・モンド・デ・ザール・シュクレ優勝。2012年、「パティスリー フラスコ」開業。

和菓子店 青洋

青山 洋子さん

Profile

2002年卒業。滋賀県/滋賀大学出身。「老松」で10年間修業をし、和菓子の美しさ、おもしろさ、おいしさ、可能性を多くの方に知ってもらいたいと、2012年3月に「青洋」をオープン。月3日間限定のオリジナル菓子や、依頼主とコミュニケーションを重ねてつくるオーダーメイド和菓子の販売、和菓子教室など多彩に活躍中。

たま木亭

オーナーシェフ 玉木 潤さん

Profile

京都府/宇治高校(現:立命館宇治高校)出身。1987年、京都調理師専門学校卒業。「京都センチュリーホテル」に2年間に在籍後、ムッシュFでパンづくりを学ぶ。その後、「ドンク」に入社し、10年間勤務。1996年、「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー」に日本代表選手として出場し、上位入賞を果たす。2001年、「たま木亭」開業。

学科INDEX — 「学び」のカタチ

2年制

9:00～16:20

基本から実践までじっくり学んで 憧れの世界へ



パティスリー・ショコラ 上級科

ケーキやチョコレートはもちろん、アメ細工などの
工芸菓子も学び洋菓子の幅広い技術と知識を習得します。

取得資格 製菓衛生師〈国〉・専門士
菓子製造技能士 2級〈国〉受験資格 など

就職先 洋菓子店／チョコレート店／ホテル／
ブライダル／カフェ／レストラン／
製菓・製パン学校／クッキングスクール



カフェスイーツ 上級科

理想のカフェづくりのためのカフェデザート・フードや
ドリンク、サービス、店舗運営をトータルに学びます。

取得資格 製菓衛生師〈国〉・専門士
菓子製造技能士 2級〈国〉受験資格
サービス接客検定 など

就職先 カフェ／洋菓子店／ブライダル／レストラン／
ホテル／製菓・製パン学校／クッキングスクール



和菓子上級科

多彩な和菓子の製作に加え、和の伝統と文化に関する知識も。
和菓子の本場「京都」で四季折々の創作技術を身に付けます。

取得資格 製菓衛生師〈国〉・専門士
菓子製造技能士 2級〈国〉受験資格 など

就職先 和菓子店／和カフェ／製菓・製パン学校／和菓子教室／
クッキングスクール／企業関係



パン 上級科

定番のパンから世界中のパンまで素材や製法をすべて習得。
プロ仕様の設備を使い現場と同じ環境で技術を磨きます。

取得資格 製菓衛生師〈国〉・専門士
パン製造技能士 2級〈国〉受験資格 など

就職先 ベーカリー／ベーカリーカフェ／レストラン／
ホテル／製菓・製パン学校／クッキングスクール

2年制学科 職業実践専門課程の認定を受けています

は全部で6通り

1年制

9:00～16:20

最短でプロになる



製菓技術科

洋菓子・和菓子・製パンの基礎から応用まで。
製菓衛生師の受験資格も取得し、最短で憧れの舞台へ。

取得資格 製菓衛生師〈国〉受験資格 など

就職先 洋菓子店／カフェ／ベーカリー／和菓子店／
ホテル／ブライダル／レストラン／
クッキングスクール／企業関係

1.5年制

18:15～21:25

自分スタイルで学べる



製菓技術科夜間部

昼は憧れの業界で働き
学費をまかなうデュアルコースも。 詳しくは
P42へ

製菓衛生師養成施設では有数の夜間に通う学科。
昼間の時間を有効に使いながらプロをめざします。

取得資格 製菓衛生師〈国〉受験資格 など

就職先 洋菓子店／カフェ／ベーカリー／和菓子店／
ホテル／ブライダル／レストラン／
クッキングスクール／企業関係

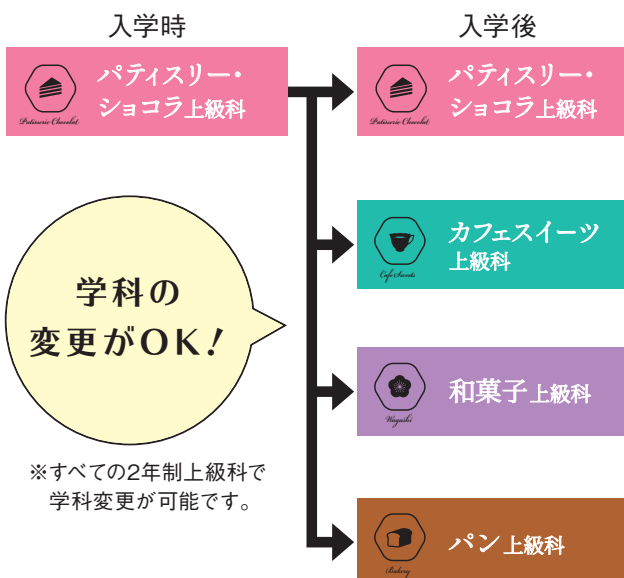


入学までに
コースを
決められるで
しょうか？

大丈夫です！

2年制では入学後の学科変更OK！※学則に則ります
1年制ではダブルライセンス進学コースがあります。

学科変更例：2年制



1年制

ダブルライセンス進学コース



京都製菓の製菓技術科 1年制 + 京都調理の調理師科 1年制

2年で「製菓衛生師」と「調理師」の国家資格を取得し、
幅広く活躍できるスペシャリストをめざすコースです。 詳しくはP40.49へ
※大和学園グループ校への進学も可能です。

取得資格 製菓衛生師〈国〉・調理師免許〈国〉 など

就職先 洋菓子店／和菓子店／カフェ／ベーカリー／ホテル／ブライダル／
クッキングスクール／レストラン／料亭／割烹／中国料理店／病院福祉施設／
保育園／給食会社

パティスリー・ショコラ上級科

フランス菓子を中心としたケーキやチョコレートはもちろん、高度な工芸菓子も！
専門店やホテルなど幅広いフィールドで活躍するパティシエをめざす。

2
年制

在学中に取得可能

製菓衛生師試験
合格率

97.7%

2019年度実績

取得できる資格

- ◆ 製菓衛生師(国家資格)
- ◆ 菓子製造技能士2級(国家資格)
※卒業と同時に受験資格取得
- ◆ 専門士

取得をめざす資格

- ◆ サービス接客検定
- ◆ 食生活アドバイザー
- ◆ 菓子製造技能士1級(国家資格)
(実務経験7年以上)

1
年次

コアメニューを中心に実習を重ね、
基礎をしっかり身に付ける。

study
Point
1

基本技術

ナッペと絞り

いろいろなお菓子をつくりながら、基礎を磨ける実習メソッドで楽しく
学びましょう！器具の持ち方や使い方から、クリームを綺麗に均一
に塗るナッペ作業、美しい絞りなどの技術とスピードが身に付きます。

study
Point
2

いろんな洋菓子の 生地づくり

スポンジ生地やバター生地、シュー生地などコアとなる洋菓子の
生地づくりを繰り返し実習します。さらにヨーロッパの伝統菓子や
デザート、工芸菓子まで幅広く習得。創作実習として、オリジナル
のデコレーションケーキづくりの授業もありますよ！



フランス菓子で有名な「マカロン」「ガレット・デ・ロワ」、
ウィーンの代表的なお菓子である「ザッハトルテ」
などヨーロッパの伝統菓子を扱う授業では、各国の
文化や歴史にも触れることができます。



創作実習でつくったバースデーケーキ。ケーキの上に載
せるマジパン細工のデザインは、すべて自分で考えて製
作します。毎回個性溢れる作品が出来上がりますよ！



実習は4人1班で進めています。オープンも1班で
1窯使用し、温度や焼き時間の管理も最後まで自
分たちで行います。

1年次VOICE
REAL VOICE



中澤 優香さん
京都府／京都すばる高校出身

先生との距離が近く、質問しやすい雰囲気です。授業が楽しい！
知識も技術も、しっかり身に付きます。

前期には、和菓子やパンの基礎も学べるベーシック実習があり、幅広い知識と技術を学びまし
た。つくるものが違っても、共通する材料や工程があって、とても興味深かったです。京都製菓の
実習は担任制で、先生が学生一人ひとりをよく見てくれていると感じています。私の技量に
あったアドバイスをいただけるから分かりやすく、ぐんぐん成長している自分を実感しています。

1週間の時間割例

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1 9:00~10:30		洋菓子実習ベーシック	製菓理論		洋菓子実習ベーシック	※学内自主トレーニング
2 10:40~12:10	栄養学	洋菓子実習ベーシック	食品衛生学		洋菓子実習ベーシック	
3 13:10~14:40	和菓子実習ベーシック	製菓理論	製パン実習ベーシック	食品衛生学	社会学	
4 14:50~16:20	和菓子実習ベーシック	食品学	製パン実習ベーシック	製菓理論	公衆衛生学	
放課後	※学内自主トレーニング					

実習・
演習
524
時間

講義
440
時間

※指定の開講日がございます。

2
年次

華やかな工芸菓子を創造する力や
販売品製造の技術を習得しプロへ。

study
Point
1

応用技術と 反復練習

1年次で習得した技術をもとに、より複雑なお菓子の製作を行いレベルアップ！ショップで販売しないメニューも扱うので、メニューの幅も広がります。基本技術の反復も継続して、技術に磨きをかけていきます。

専門技術

study
Point
2

チョコレート アメ細工

チョコレートの口だけの良さをツヤを生み出す「テンパリング技術」を習得しましょう！トッピングやチョコレート細工もバリエーション豊富につくれるように。さらに、砂糖でつくる芸術ともいえるアメ細工の製作を通して、世界にひとつだけの作品を生み出す力を身に付けます！



ショコラの授業では、『トリュフ』や『アマンドショコラ』、『オレンジット』など一口サイズのショコラを何種類もつくります！



チョコレートを使用した多様なムースやデコレーション技法から、飾りづくりまで、幅広く学びます。



アメ細工の授業では、流す、引く、膨らますといった様々な技法で表現豊かなものに仕上げていきます。専門性を高める授業のひとつです。

2年次VOICE

REAL VOICE



中野 友華子さん
愛媛県・大洲農業高校出身

お客様の「おいしい」という声は何よりうれしい！
学びの集大成「ショップ実践」。

自分たちがつくったケーキをお客様に販売するショップ実践は、毎回大きなやりがいを感じています。時間内でたくさんのケーキを仕上げたり、均一の品質のものを大量生産するのは大変ですが、お客様に「これ、おいしい！」という言葉をいただくややる気がみなぎります。先生も私たちができるようになるまで、何度もフォローしてくださるので、必ず力がつきます！

1週間の時間割例

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1 9:00~10:30	パティスリー・ショップ オペレーション実習	パティスリー・ ショコラ実習	パティスリー・ ショコラ実習		ヴァンドゥーズ演習	※学内自主トレーニング
2 10:40~12:10				フランス製菓用語	国家試験対策	
3 13:10~14:40	パティスリー・ショップ マネジメント実習		パティスリー・ショコラ実習	パティスリー・ ショコラ実習	パティスリー・ショップ シミュレーション実習	
4 14:50~16:20			ランニング演習			
放課後	※学内自主トレーニング					

講義
120
時間
実習・
演習
680
時間

※指定の開講日がございます。

パティスリー・ショコラ上級科



授業
CLOSE UP

ショップ実践

2年次 前期・後期

自分たちでつくった洋菓子を一般のお客様に販売することで、商品として見た目も味も均一に仕上げる販売品製造の技術を身に付けます。「また来たい」と思っていただけの「おもてなし」の心や店舗づくり、商品開発のノウハウも磨きます。



ショップメニューには

季節限定のケーキもあり、尽きないワクワク



ガトー・オ・フリーズ
しっとり、ふわふわに。
シンプルなケーキこそ
奥が深く難しい。



タルトフリーズ
サクサクの生地と、
いちごやクリームの
おいしさがひとつに。

焼き菓子やショコラも
種類豊富に！



バター香るフィナンシェやサクサクのディアマン、ほろほろのスノーボールなど、販売する焼き菓子は全8種類。



2019年度から、ショコラの販売もスタート。一粒一粒にこだわりを込め、種類ごとにまったく違う味わいに仕上げています。



ニューヨーク・
チーズケーキ
低温のオーブンでじっくり
焼き上げました。しっとり滑
らか濃厚なおいしさです。



タルト・
モンブラン

栗の風味広がるクリームを
たっぷり。フワッと口溶け
良い仕上がりです。



ミルフィーユ・
オ・フリーズ
何層にも重なったパイ
生地に、カスタードクリ
ムといちごをサンド。



ガトー・ショコラ・
クラシック

伝統的なチョコレートケ
ーキ。しっとり滑らかな口溶
けが特長です。



KYOTOSEIKA

カフェスイーツ上級科

ドリンクや皿盛りスイーツ、カフェフード、サービスも！
洋菓子の基本技術に加え、カフェ運営のすべてを学ぶ。

good quality
COFFEE & TEA



2
年制

製菓衛生師試験
合格率

97.7%

2019年度実績

在学中に取得可能

取得できる資格

- ◆ 製菓衛生師(国家資格)
- ◆ 菓子製造技能士2級(国家資格)
※卒業と同時に受験資格取得
- ◆ 専門士
- ◆ サービス接客検定

取得をめざす資格

- ◆ 食生活アドバイザー
- ◆ 菓子製造技能士1級(国家資格)
(実務経験7年以上)

1
年次

定番からトレンドまで、
多種多様な実習を通して
洋菓子とドリンク抽出の基礎を学ぶ。

study
point
1

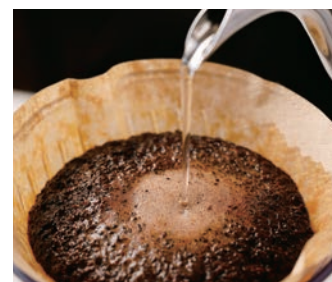
基本の生地を 使用した 洋菓子づくり

スポンジ生地やバター生地、シュー生地などいろんな生地
を使った洋菓子がつくれるようになります。冷菓や温菓、フ
レンチトーストやサンドイッチにも挑戦しますよ。

study
point
2

ドリンク実習

カフェ分野ならではのドリンクづくりを学びます。ドリップコー
ヒーやいろんな紅茶の抽出方法を知りましょう！美味しい
淹れ方も習得してくださいね。



まずはハンドドリップを中心に学びます。コー
ヒー豆を挽いたときの香りにうっとり♡



洋菓子やドリンクのほか、簡単に食べられる軽食づくりなど幅広い
メニューがつけれます。



1年次VOICE
REAL VOICE



山内 拓斗さん
京都府／京都成章高校出身

カフェスイーツもドリンクも専門的に学び、
カフェオーナーになる夢に近付く手応えがあります。

洋菓子をつくるだけでなく、皿に盛り付ける技術やドリンクの勉強もしたくてこの学科を選びま
した。1年次の前期は洋菓子、和菓子、パンとすべてのジャンルの基礎を学べ、今後それらの技
術をカフェスイーツの表現に取り入れていくのが楽しみです。新しくなった校舎は施設がきれ
いで、最新かつプロ仕様の設備が充実しているのも大きな魅力です。

1週間の時間割例

※学内自主トレーニング		Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1	9:00～10:30	栄養学	製菓理論		洋菓子実習ベーシック	製菓理論	※学内自主トレーニング
2	10:40～12:10	食品衛生学	公衆衛生学	製菓理論	洋菓子実習ベーシック	社会学	
3	13:10～14:40	洋菓子実習ベーシック	製パン実習ベーシック	和菓子実習ベーシック	食品学		
4	14:50～16:20	洋菓子実習ベーシック	製パン実習ベーシック	和菓子実習ベーシック	食品衛生学		
放課後		※学内自主トレーニング					

実習・
演習
524
時間

講義
440
時間

※指定の開講日がございます。

2
年次

応用力や企画力を磨き、
メニュー開発に挑戦！
バリスタの技術も身に付ける。

study
point
1

デセール

インスタ映えしそうなカフェのおしゃれスイーツがつくれるように！デセールは結婚式やレストランのコース料理を締めくくる華やかな一皿です。一目で感動を与えられるデザイン力を身に付けましょう！

study
point
2

ドリンク実習

エスプレッソマシンを使って、本格的なドリンクづくりをしていきます。カプチーノ(ラテアート)などのアレンジドリンクも習得し、サイフォン式のコーヒー抽出も学びますよ。

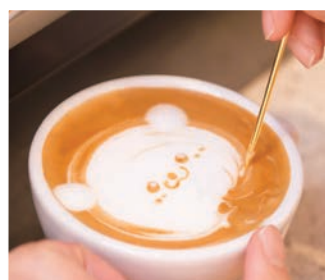
study
point
3

ペアリング

味覚の感じ方や素材の組み合わせ、食感などについて理解を深めると、カフェスイーツとドリンクの相性(ペアリング)も提案できるようになりますよ！

カフェスイーツ上級科では
「サービス接客検定」の資格取得もめざします。

身だしなみや言葉遣い、立ち居振る舞いなどサービスに対する心構えといった接客マナーからラッピングや水引など、あらゆる現場で活用できる専門知識まで学びます。



基本的なデザインに応用を効かせることで多様なアートがつけれます！



授業
CLOSE UP

ショップ実践

2年次 前期・後期

自分たちが手掛けたカフェスイーツやフード、ドリンクを一般のお客様に販売・提供することで、現場で求められる接客マナーや店舗運営、大量生産の技術を身に付けます。POPやメニュー表なども工夫してお店づくりのセンスも磨きます。



盛り付けには
学生の工夫が随所に！



ミルフィーユ

美しいだけの盛り付けでは
ダメなんです。

盛り付けでは、彩りの美しさや可愛らしさはもちろん、食べやすさも大切にしています。実際にサービスをしながら、飾りが動いたり、形が崩れないかをチェックし、時には変更することも。ショップ実践だから気付けることがあります。



おいしそうに描く
デッサン力も重要です。

めざすのは、お客様に一目でおいしそう！と思っていただける盛り付けです。そのイメージをチームで共有できるようにデッサンの描き方を工夫することも大切なポイント。デッサンの授業もあるから、絵が苦手な人も大丈夫！新メニューを考案する時にも役立ちます。



ベーグルサンド

Check!

未来に繋がる実践力

人気のカフェを
マネジメントする



- ☐接客マナー ☐BGM
- ☐店舗コンセプト ☐照明
- ☐チームワーク ☐空間デザイン
- ☐豊富な品揃え

ショップ実践では、お店の立ち上げから人気店をマネジメントする力も身に付けます。お客様に楽しんでいただけるスイーツやドリンクづくりの技術だけでなく、快適に過ごしてもらうための空間づくりなども大切な仕事です。プロとして働きはじめた時にも、自分のカフェをオープンする時にも大きな力になります。

2年次VOICE

REAL VOICE



住若 未沙さん
滋賀県 / 大津商業高校出身

大好きなカフェについての学びは、どれも楽しい！
コンクールに挑戦し、成長するチャンスもあります。

お菓子づくりやカフェドリンクのことはもちろん、接客やマーケティング、店舗設計、メニュー表やPOPの制作など、幅広く学べるのがこの学科の一番の魅力。経験豊富な先生方の授業はどれも面白く、毎回とても楽しいです。コンクールに挑戦する機会もあり、自分を成長させるチャンスが多い学校だと思います。

1週間の時間割例		Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1	9:00~10:30	カフェスイーツ実習		カフェオペレーション実習	カフェオペレーション実習	POPデザイン演習	※学内自主トレーニング
2	10:40~12:10		カフェスイーツ理論				
3	13:10~14:40	接客マナー演習	カフェコミュニケーション実習	カフェマネジメント実習		カフェスイーツ実習	
4	14:50~16:20	国家試験対策					
放課後		※学内自主トレーニング					

講義
120
時間
実習・演習
680
時間

※指定の開講日がございます。



和菓子上級科



2

年制

本場・京都で
和菓子と和のこころを学ぶ。

在学中に取得可能

**製菓衛生師試験
合格率**

97.7%

2019年度実績

取得できる資格

- ◆ 製菓衛生師(国家資格)
- ◆ 菓子製造技能士2級(国家資格)
※卒業と同時に受験資格取得
- ◆ 専門士

取得をめざす資格

- ◆ サービス接客検定
- ◆ 食生活アドバイザー
- ◆ 菓子製造技能士1級(国家資格)
(実務経験7年以上)

study
Point

1

歴史のまち 京都で 和菓子を学ぶ。

何百年も続く老舗和菓子店がたくさんあり、和モダンでかわいい和菓子のお店も続々登場している京都。伝統と革新が共存する街を歩けば、刺激を受けることはあります。また、老舗和菓子店のご主人に直接学べる授業があったり、文化的背景から和菓子製造に対する理解を深めたりと、本物を学べるのは本校ならではです。



study
Point

2

茶道や書道を学び 和の教養を身に付け 学生たちで運営する 和菓子処で技と心を育む。



ショップ実践

京都という和菓子文化の中心で、自分たちでつくったお菓子を、一般のお客様に販売することができます。商品としての美しさや均一さを保つ技術、「おもてなし」の心が伝わる接客、店舗を運営する力を育みます。



職業人としての心構え

学内の茶室「誠心軒」で茶道の先生から基本動作を学べる「茶道演習」、のし紙やお礼状などシチュエーションに応じた書道を学ぶ「実務書道」など、和菓子に関わりの深い和の教養を高めます。



一流の素材で つくりあげる！

京都の老舗和菓子店でも使われている一流の豆を使用し、おいしさを追求しています。



【小豆】

丹波大納言や北海大納言などを使用し、こし餡、つぶ餡、どら焼き用の餡にします。



【白小豆】

小粒で黄色がかった色合いが特徴。とても風味豊かな白餡になります。



【手亡豆】

大粒で白い豆。あっさりとした風味の白餡になります。黄身や芋など色々な素材と組み合わせます。



四季折々。 季節の風情を

冬



学びのPoint

3 お饅頭

習得した基本技術を使って、種類豊富な和菓子づくりに挑戦！シンプルで日常に根付いた和菓子をたくさんつくりましょう！どら焼きなどの焼き菓子も学びます。

4 上菓子

季節の移り変わりを感じながら、お茶席などに与えられる由緒ある和菓子を学びます。どんな季節の美しさも表現できるように技術を磨きましょう！自ら和菓子を考案してつくる授業もありますよ。発想力や表現力も大切な要素です。

和菓子に込めて。

和菓子の基本技術はもちろん
2年次には
様々な和菓子をマスターし、
創作菓子にも挑戦します。

春



夏

学びのPoint

基本技術

1 分割と包餡

様々な和菓子をつくりながら、餡の分割や餡を包むといった基本技術を身に付けます。薯蕷饅頭、ういろう、求肥、ねりきり、金団などいろんな和菓子を通して習得します！

2 製餡

和菓子の基本材料である餡を豆の状態からつくり、製餡作業の技術と知識を身に付けます。基本となるつぶ餡、こし餡から応用となるねりきりや黄身餡、芋餡などもつくります。



1年次VOICE

REAL VOICE



増田 雅也さん
静岡県／小笠高校出身

和菓子を専門的に教えてくれる数少ない学校。
同じ夢を持つ仲間と、切磋琢磨する毎日が楽しい！

テレビで見た和菓子の美しさに魅了され、中学生のときには職人になると心に決めました。和菓子を専門で教えてくれる学校が少ない中、本場ともいえる「京都」で、基礎から応用までしっかり知識と技術を身に付けられるのが、この学校を選んだ一番の理由です。全国各地から集まった同じ夢を持つ仲間から刺激を受け、ますます夢への情熱が高まっています。

1週間の時間割例		Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1	9:00~10:30	製パン実習ベーシック		公衆衛生学	社会学	製菓理論	※学内自主トレーニング
2	10:40~12:10	製パン実習ベーシック	製菓理論	栄養学	製菓理論	食品衛生学	
3	13:10~14:40	食品衛生学	和菓子実習ベーシック	洋菓子実習ベーシック		洋菓子実習ベーシック	
4	14:50~16:20	食品学	和菓子実習ベーシック	洋菓子実習ベーシック		洋菓子実習ベーシック	
	放課後	※学内自主トレーニング					

※指定の開講日がございます。

2年次VOICE

REAL VOICE



高岡 佳恵さん
大阪府／長野高校出身

校外実習で感じたプロのすごさ！
あと1年で、もっと学んで成長したい。

1年次の春休みに行われる校外実習では、卒業生も活躍している老舗の和菓子店へ。最初はプロのスピードと段取りに圧倒されましたが、そこでの学びが刺激になり、大きく成長することができたと感じています。また、もっと学びたいという意欲も高まり、腕試しのために校内のコンクールに挑戦し、優秀賞をいただいた時は本当に嬉しかったです。

1週間の時間割例		Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1	9:00~10:30	和菓子実習		和菓子実習	和菓子 シミュレーション実習	和菓子 オペレーション実習	※学内自主トレーニング
2	10:40~12:10		国家試験対策				
3	13:10~14:40	キャリアプランニング	和菓子理論	実務書道	茶道演習	和菓子 マネジメント実習	
4	14:50~16:20	ヴァンドゥーズ演習					
放課後		※学内自主トレーニング					

※指定の開講日がございます。

パン上級科

定番のパンから世界中のパンまで。
独自の実習スタイルで、パン生地「発酵」も見極められる職人をめざす。

2
年制

在学中に取得可能
製菓衛生師試験
合格率

97.7%

2019年度実績

取得できる資格

- ◆ 製菓衛生師(国家資格)
- ◆ パン製造技能士2級(国家資格)
※卒業と同時に受験資格取得
- ◆ 専門士

取得をめざす資格

- ◆ サービス接客検定
- ◆ 食生活アドバイザー
- ◆ パン製造技能士1級(国家資格)
(実務経験7年以上)
- ◆ パン製造技能士特級(国家資格)
(1級合格後、実務経験5年以上)

1
年次

ソフト系も、ハード系も、デニッシュ系も！
製パン店の基本メニューをマスター。

study
Point
1

基本技術

1 生地づくり

材料を混ぜる(ミキシング)、捏ねる、叩きつけるといったパン生地づくりの工程を学びます。
ここで出来上がりの善し悪しが決まりますよ！



study
Point
2

2 分割・成形

生地を均等に素早く分割する作業や、形づくりもパンづくりの基本です。生地の状態を掴みながら加減を調整しましょう。



study
Point
3

3 発酵から焼き上げ

パンごとに焼く時間や温度も変わります。
世界中のパンをおいしく焼き上げる技術を身に付けましょう！



1年次VOICE

REAL VOICE



松本 葵さん
京都府 / 網野高校出身

学校に揃うプロ仕様の設備に感動！
パンの街・京都の食歩きも楽しんでいます。

新しいキャンパスになったばかりの京都製菓は、とにかく設備がきれいで充実！大型のミキサーやパン専用のオープンなど、プロ仕様の最新機器を使って、パンづくりを学べる贅沢な環境です。京都にはおいしいパン屋さんが多く、クラスの友達とパンの食歩きに出掛けることも。パンをつくることも食べることも、どちらも楽しんでいます。

1週間の時間割例

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1 9:00~10:30	洋菓子実習ベーシック	製パン実習ベーシック	栄養学		社会学	※学内自主トレーニング
2 10:40~12:10	洋菓子実習ベーシック	製パン実習ベーシック	製菓理論		公衆衛生学	
3 13:10~14:40	食品衛生学	製菓理論	洋菓子実習ベーシック	食品衛生学	和菓子実習ベーシック	
4 14:50~16:20	製菓理論		洋菓子実習ベーシック	食品学	和菓子実習ベーシック	
放課後						
	※学内自主トレーニング					

実習・演習
524
時間

講義
440
時間

※指定の開講日がございます。

2
年次

世界のパンを習得して
視野を広げるとともに、
売れ筋パンを
つくる技術を習得。

study
Point

1日実習

1日かけて3種類のパンを仕上げる1日実習は“お店と同じ”パンづくりを学ぶことができる、本校こだわりの授業です！生地づくりから焼き上げまでのすべてを自分で手掛けることができます。ひとつのパン生地からバリエーション豊富なパンをつくるなど応用力も磨きますよ。

1日実習の流れ

生地づくり



1日のスケジュールを班で相談し、3種類のパンの仕込みや分割を進めます。

分割・成形



店頭で商品として並べるには、大きさや焼き加減などを一定にすることが求められます。仕上がりをみて、もっと良いパンが焼けるように毎回振り返りを行い、常にアップデートをしています。

専門技術

発酵の見極め



パンづくりでは「発酵」という重要な作業があります。発酵が足りなくても、させすぎても失敗に繋がるため、見極めることが一番難しい作業となります。



焼き上げ



その日の気温や湿度に合わせて焼き時間を調整します。パンに合う食材やトッピングのバランスも考えて仕上げます。

授業
CLOSE UP

ショップ実践

2年次 前期・後期

自分たちで焼き上げたパンを、一般のお客様に販売することで、商品として均一にパンを仕上げる大量生産の技術や、安心・安全なパンをつくる技術を養います。さらに、おいしいパンをもっとおいしくするための“おもてなし”も学びます。

一つひとつにおもてなしを添えて。

❖ 豊富な種類で「選ぶ楽しみ」「食べる喜び」も提供しています。

1 シナモンロール

菓子パン生地のバリエーション。シナモンフィリングたっぷりの人気メニュー。

2 カンパニユ ブルーベリー

ドライブルーベリーの甘酸っぱさとクリームチーズがよく合います。生地の温度管理が重要。

3 ベーグル

もちもちとした食感で、表面はツルリ。生地を茹でるお湯の温度が重要です。

4 クロワッサンレザン

クロワッサン生地にレーズンを巻き込みました。巻き方がポイント。

5 クロワッサン

朝食のカフェオレとともに。生地とバターの硬さを合わせ、丁寧な折り込みがサクサクのポイント。

2年次VOICE

REAL VOICE



武村 美咲さん

京都府／京都精華学園高校出身

1日かけてパンづくりを学ぶ実習スタイルで格段にパンづくりが上達したと感じています。

パンづくりでは、毎日変わる気温や湿度に合わせて発酵を見極めるのが一番のポイントです。この学科では、朝から生地を仕込み、自分の目で発酵を見極めてからパンを焼く「1日実習」があり、この実習のおかげで格段にパンづくりが上達したと感じています。ハード系のパンも、デニッシュも、惣菜パンも、あらゆるパンをつくれるようになりました。

1週間の時間割例

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1 9:00~10:30		製パン実習		ベーカリーショップ オペレーション実習		※学内自主トレーニング
2 10:40~12:10	製パン理論				ベーカリーショップ マネジメント実習	
3 13:10~14:40	キャリアプランニング		ベーカリーショップ シミュレーション実習	ベーカリーショップ マネジメント実習	ヴァンドゥーズ演習	
4 14:50~16:20	国家試験対策	製パン実習			POPデザイン演習	
放課後						

※学内自主トレーニング

※指定の開講日がございます。



製菓技術科

1年でプロになる道も、
2年で製菓と調理の国家資格を
取得する道も。
最短で即戦力を身に付けよう。



1

年制



製菓衛生師試験
合格率

97.7%

2019年度実績

取得できる資格

- ◆ 製菓衛生師(国家資格)受験資格

取得をめざす資格

- ◆ 食生活アドバイザー

Study Point
1

洋菓子も 和菓子も製パンも！ 全ジャンルの 基礎から応用まで

いろいろなお菓子やパンをつくりながら洋菓子・和菓子・製パンの基本技術
を楽しく習得できるカリキュラムです。基礎実習にとどまらず応用や専門
的な実習まで行い、1年でどこにでも通用する技術を身に付けます。



洋菓子

スポンジ生地、バター生地、シュー生地など
様々な生地のお菓子をつくりながらナッペや
絞りなどデコレーションの基本技術を習得しま
す。ヨーロッパの伝統菓子や冷菓、ショコラの
ほか、工芸菓子などの応用メニューまでしっかり
学びます。



和菓子

和菓子づくりの基本技術である餡の分割や
包餡を習得します。蒸し菓子や餅菓子、焼き
菓子といった基礎メニューから朝生菓子や
上生菓子、干菓子など専門メニューまで和
菓子づくりに必要な技術と知識を幅広く学
びます。



パン

手ごねや生地の分割、成形といった基本技
術を習得します。バターロールやメロンパン、ク
ロワッサンなどの定番メニューをマスターし、折
り込み生地のパンや菓子パン、フランスパン
や食パンなど難易度の高いパンづくりにも挑
戦します。



先生からのメッセージ

製菓技術科では、洋菓子・和菓子・製パンといった全ジャンルを1年間で総合的に学びます。分野の垣根を超えて、多様なジャンルの技術と知識を身に付けることで新たなお菓子づくりするためのアイデアが生まれます。既存の枠にとられない柔軟な発想力は、あなたの可能性を大いに広げてくれるはずです。働き始めてから数年後に、この本校での学びの意義をきっと実感するでしょう。さらに幅広いスキルを高めたい方は、ダブルライセンスコースで調理分野も学んでみることをお勧めします。

橋本 洋一 先生



学生VOICE REAL VOICE



松村 幸歩さん
京都府／京都文教高校出身

現場で使える力を1年でギュッと学べる。
就活サポートも手厚く、希望の洋菓子店に内定が決まりました！

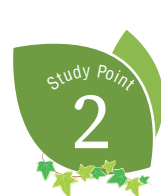
オープンキャンパスで先生や先輩たちの雰囲気の良いさに惹かれ、「ここなら楽しく学べそう」と進学を決意。「早く現場に出たい」と考えていたので、1年で即戦力になれる力を身に付けられる製菓技術科で学んでいます。学生生活は1年とわずかですが、就職活動の支援も手厚く、希望していたブライダル系の洋菓子店から早々に内定をいただくことができました。

1週間の時間割例		Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1	9:00~10:30	食品衛生学	食品衛生学	製菓理論	製パン基礎実習	洋菓子基礎実習	※学内自主トレーニング
2	10:40~12:10	キャリアプランニング	食品学	衛生法規	製パン基礎実習	洋菓子基礎実習	
3	13:10~14:40	和菓子基礎実習	公衆衛生学	社会学	製菓理論	栄養学	
4	14:50~16:20	和菓子基礎実習	製菓理論			公衆衛生学	
放課後		※学内自主トレーニング					

実習・演習
534
時間

講義
476
時間

※指定の開講日がございます。



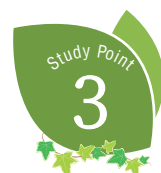
最短の1年で夢を叶える

最短で製菓衛生師の受験資格を取得

プロの現場で即戦力になれる力を、最短の1年で習得！どの学科よりも早く現場経験を積むことができます。在学中の模擬試験や卒業後の国家試験対策講座も開講し、全国トップクラスの合格実績を誇っています。

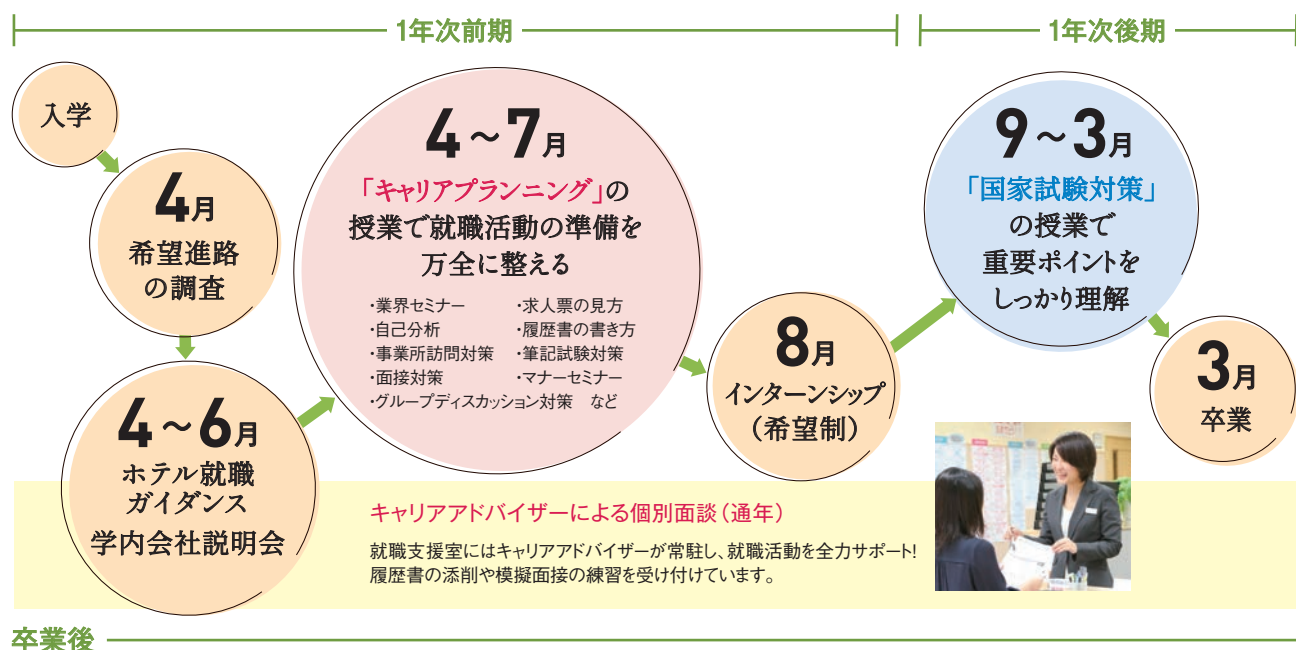
1年で身に付ける知識や教養

●製菓理論 ●キャリアプランニング ●栄養学 ●食品学 ●衛生法規 ●公衆衛生学
●食品衛生学 ●社会学 ●国家試験対策 ●ホスピタリティ

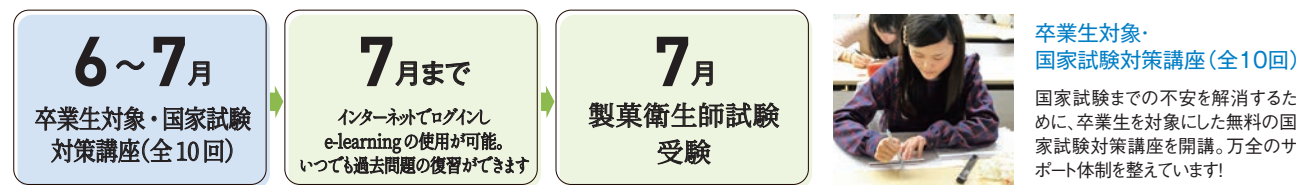


1年でも安心！手厚い就職支援&国家試験対策

1年で卒業する製菓技術科は、入学後すぐに就職活動を開始。この業界の就職に精通したキャリアアドバイザーが付いているので、初めての就職活動でも自信を持って進められます！また、卒業後に控える国家試験対策も万全です。1年でも安心して夢を実現できるサポート体制が整っています。



卒業後



ダブルライセンスという学び方

お菓子だけでなくお料理も学ぶことで、食材や調味料などたくさんの知識や引き出しが増えます！知識も資格も、就職の幅も2倍に増える大人気コース！卒業生はホテルやレストラン、カフェなどで活躍中！

その他の学び方もあります！

詳しくはP49へ

京都製菓【1年】

国家資格 製菓衛生師

京都調理【1年】

国家資格 調理師

ダブルライセンスコース 3つのメリット

「学んだことを活かせる！」

単位認定制度

京都製菓で学んだ科目が京都調理の授業と重複する場合は最大240時間分まで、京都調理の履修単位として認定！空いた時間を国家資格の勉強にあてることができます。

「2年目に掛かる授業料が最大半額！」

学費サポート

進学時の経済的負担を軽減。さらに、京都調理進学時の入学試験を免除！※

【昼間部】ダブルライセンス奨学金制度A(書類選考あり)
入学検定料 2万円 + 入学金 15万円 + 授業料 半額免除

【昼間部】ダブルライセンス奨学金制度B(進学者全員)
入学検定料 2万円 + 入学金 15万円 + 授業料 一部免除

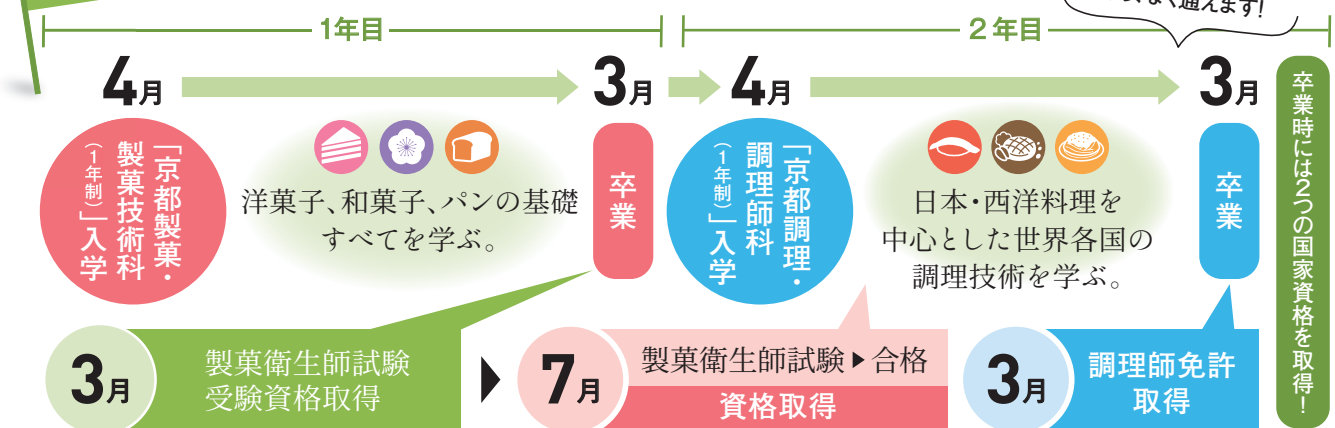
※留年になったり、欠席日数が著しく多い場合などはこの限りではありません。

「不安な試験も絶対安心！」

在学中に2つの国家資格を取得

2年目の京都調理在学中に、製菓衛生師の国家試験を受験。疑問点もすぐ先生に聞けるのが心強い！調理師免許は京都調理卒業と同時に取得可能です。

2年間の流れ



卒業生の声

和菓子店 青洋 青山 洋子さん



伝統の技法を活かし、新たな風を。

私が大切にしているのは、お客様とコミュニケーションしながらお菓子をつくることです。オーダーメイドで生菓子一つから注文を受け、お客様の想いを聞いたうえで、一から和菓子を考え、かたちにしています。和菓子は総合芸術の世界です。和菓子職人にとって、日本の古典や伝統文化、器や織物など、できるだけ多く“本物”に触れる機会をつくるのが自分の財産になります。そして、京都にはその環境が整っていると思います。



Profile

2002年卒業。滋賀県／滋賀大学出身。「老松」で10年間修業をし、和菓子の美しさ、おもしろさ、おいしさ、可能性を多くの方に知ってもらいたいと、2012年3月に「青洋」をオープン。月3日間限定のオリジナル菓子や、依頼主とコミュニケーションを重ねてつくるオーダーメイド和菓子の販売、和菓子教室など多彩に活躍中。

卒業生の声

ラ・パルム・ドール 布施 文彦さん



アジアのトップ・オブ・パティシエに。

ダブルライセンス取得後は「帝国ホテル 大阪」へ就職。想像以上に素晴らしい環境で腕を磨くことができ、アジア8カ国の代表が技術を競う「第1回トップ・オブ・パティシエ・イン・アジア」で優勝することができました。翌年には転職し、フランス料理レストランのシェフ・パティシエに就任。人生は1回きりだから、立ち止まることはしたくありません。製菓と調理の両方を学んだ経験は、確実に今に活かしています。



Profile

京都調理から京都製菓へ進学し2007年卒業。滋賀県／八幡高校出身。「帝国ホテル 大阪」で活躍した後、「ラ・パルム・ドール」のシェフ・パティシエに就任。2013年「トップ・オブ・パティシエ・イン・アジア」優勝。



製菓技術科夜間部

「働きながら」や「Wスクール」も大丈夫。
1日2コマの授業で、ライフスタイルに合わせてじっくり技術を習得！

1.5
年制

製菓衛生師試験
合格率

97.7%

2019年度実績

取得できる資格

◆ 製菓衛生師(国家資格)受験資格

取得をめざす資格

◆ 食生活アドバイザー

study Point 1

授業は夜だけ。

昼間の時間は
自由に使える！

授業は平日の18時15分～21時25分。昼の時間は自由に使えるから、仕事や学業と両立しながら、これまでのライフスタイルを変えずに洋菓子や和菓子、製パンのプロをめざせます。

DUAL デュアルコース(オプションメニュー)

D 昼間の空き時間を利用して、製菓・製パンの現場で長期インターンシップ(報酬付き)ができるデュアルコースもあります。

study Point 2

学費が最もリーズナブル。さらに！

「返済不要」「併願可能」な奨学金が充実。

学費で手厚いサポートを受けられるのも大きな魅力。奨学金を活用して、学費を自分で払いながら通学する学生もたくさんいます。

夜間部待生	最大	30	万円
再進学サポート奨学金	最大	20	万円
社会人経験者奨学金	最大	20	万円

＼さらに！／

社会人の方は
「教育訓練給付制度」
の対象に！

資格取得後、1年以内に被保険者として雇用された場合、最大約107.4万円の給付金が支給されます。

学費総額 **169万円**
※別途、諸経費・教員費が必要になります。

支払う学費が
約 **61.6万円**に！

最大約
107.4万円
給付金支給

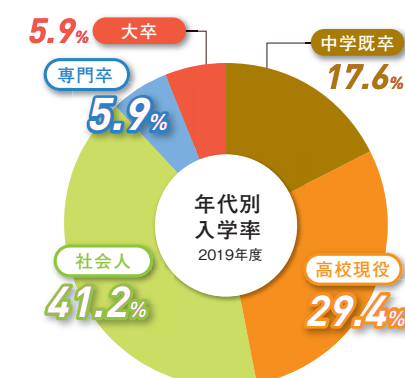
※対象者や支給条件など詳細はお近くのハローワークへ

study Point 3

学生の半分は、
短大・大学・社会人経験者。

いろんな経験を持つ仲間と学べる。

夜間部の学生は、年齢層が幅広いのが特徴です。「大学・短大・専門学校から」「社会人から」「主婦から」「中学校卒業後すぐに」など年齢や経験が違うからこそ刺激を受けることが多く、切磋琢磨しながら夢に向かって学んでいます。



そんな夜間部の3つのメリット

1 アルバイトやインターンシップ

昼間の時間で稼いだお金を学費や生活費の一部にあてることができるので、金銭面での負担軽減になります。

2 学校⇄現場で相乗効果

学校で学んだことを現場ですぐに実践！現場での疑問はすぐに学校で解決！短期間でプロ意識と実力が身に付きます。

3 3分野をきっちり学べる

洋菓子・和菓子・パンの3分野を基本から応用まで学べます。幅広く総合的な能力が身に付くため、どの就職先にも対応できます！

KYOTOSEIKA 夜間部だから安心!

自分に合ったペースで学びながら、プロの現場で通用する技術と知識を夜間にじっくり効率良く学びます。



先生からのメッセージ

生活スタイルが多様な夜間部学生にフィットするカリキュラム。

夜間部の学生は、年齢や経験、将来の目標も多種多様。しかし共通するのは「技術と知識を確実に習得したい」という意識の高さです。夜間部では、学生一人ひとりの学習スタイルに合わせ、何ができるようになったか、という成果を重視した授業を展開しています。

黒岩 卓夫 先生

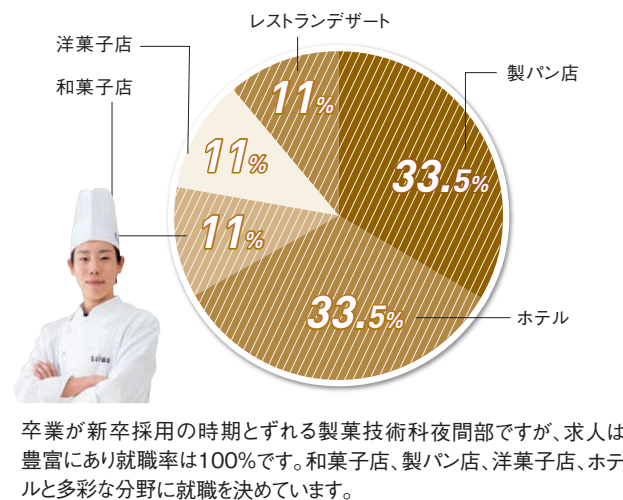
1週間の時間割例	
1 18:15~19:45	2 19:55~21:25
Mon 洋菓子基礎実習	洋菓子基礎実習
Tue 和菓子基礎実習	和菓子基礎実習
Wed 社会学	製菓理論
Thu 栄養学	食品衛生学
Fri 公衆衛生学	食品学
Sat 自主トレーニング	

手厚い国家試験対策!
だから
資格取得 **100%**
※2019年度 製菓衛生師試験合格率

入学から1年間は单元ごとの小テストで自然と力が身に付く!



9月卒業でも
就職率 **100%**
※2019年度卒業生実績



もっと知りたい! 「教えて夜間部」

Q 技術が身に付くか不安...

技術は少しずつ身に付いていくもの。1日2コマの授業で反復練習を通してゆっくりと学びを深められる夜間部は、むしろ技術を身に付けやすい環境です。さらに、少人数制で質問もしやすいから、分からないこともすぐに解決。1.5年間かけて、じっくり着実に技術を習得できます。

Q 就職の際の年齢制限はありますか?

採用年齢を記載している事業所はありますが、この業界は年齢よりも、やる気や目標、新しいことへチャレンジする気持ちが最も評価されます。実際に就職された実績は充分にあります。

Q 授業に行けない場合はどうなるの?

欠席が各科目の3分の1を超えると留年になります…。出席停止(医師の診断書に記載されている期間)、欠欠(就職試験や公共交通機関の遅延など)、忌引については、補講を設けているのでご安心を!

私が夜間部を選んだ理由 REAL VOICE

現場を肌で感じられる



西川 晴也さん
滋賀県/比叡山高校出身

夜間部で学びながら、それと同時に昼間は実践の場に出られるなんて、とてもお得な学科だと思いました。現場の空気を直接感じられるのはすごく良い経験です。

年齢や経験が違う仲間から刺激をもらっています



七條 有里さん
京都府/嵯峨野高校出身

いろんな世代の方と一緒に勉強できるのがとても魅力に感じました。デュアルコースがあり、昼間にインターンシップで働けることも決め手でした!

パン屋を開業したい



下田 幸宏さん
奈良県/奈良情報商業高校出身
奈良県/敷島製パン株式会社に勤務

社会人が学費のサポートを受けられる夜間部なら夢を叶えられると思い入学を決めました。昼間に現場で実務経験を積み、夜に知識を身に付け、技術を磨いています。

卒業生の声

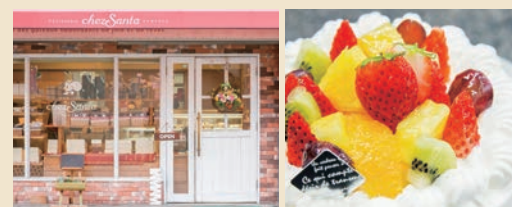


デュアルという学び方が、オーナーパティシエへの道を拓いた。

オーナーパティシエになった今、自分のキャリアを振り返って感じるのは「デュアルコース」で学んで本当に良かったということです。昼間はプロの現場で働いて実践力に磨きをかけ、夜は学校でパティシエに必要な知識と技術を学ぶ。とても理にかなった学び方だったと思います。正直、働きながらの学生生活は大変でしたが、それを乗り越えて築いた仲間や先生との人間関係は一生モノ。入学を迷っている人には「やらない後悔よりもやって後悔を!」と言ってあげたいですね。

パティスリー シェ・サンタ

オーナーパティシエ 八田 一生さん



Profile

2005年卒業。京都府/花園高校出身。報酬付きインターンシップでホテルの製菓部門で働きながら、製菓技術科夜間部デュアルコースを卒業。同ホテル勤務を経て、地元屈指の人気店である「パティスリー シェ・サンタ」に転職。2018年に先代から事業を継承し、オーナーパティシエに。店では京都製菓卒の奥様や従業員とともに真剣かつ和やかに働く。

卒業生の声



祖父が創業した店をリニューアル! 地元に根ざした繁盛店へ。

この「井上製パン」は今から66年前、祖父が創業した店です。家業を継ぐと決心し、京都製菓の夜間部に再進学したのは26歳になる前でした。卒業後、修業を積み三代目として店に戻ってからは、店で餡を炊く「あんぱん」をはじめとする人気の品々を守りつつ、新しいメニューを加えていきました。するとお客様の幅も広がり、2016年には店をリニューアルすることができました。家業を繁盛させている今、本格の技術とパン職人に必要不可欠な探究心を叩き込んでくださった母校の先生方への感謝は尽きません。

井上製パン

オーナーブーランジェ 井上 雄太さん



Profile

2009年卒業。京都府/京都成章高校、同志社大学出身。1952年の創業以来、地元に根ざし続けるパン店。井上雄太さんが三代目店主となって以降は本格のハード系フランスパンなども店頭に並び、グラタンなどがトッピングされた調理パンも種類豊富で人気を集める。店の近くには三十三間堂や国立博物館などがあり、海外からを含む旅行者の立ち寄りも絶えない。

京都製菓 プラスα の学び

ランクアップを さらにめざすなら！

京都製菓ではプラスαの学びがいっぱい。
みんなのやる気をバックアップするプログラムや
コンクールのご紹介です。

Special Program!

自由選べる！何個でも受講OK！ スキルアッププログラム

放課後、土曜日、夏休みを利用

通常の授業以外にも、スキルアップできる追加のプログラムがたくさん！
将来の目標に合わせて、ぜひ活用してください。

毎年すぐにキャンセル待ちに
なってしまう人気の講座ばかり。
早めの申し込みで
学ぶチャンスGETしよう！

スキルアッププログラム名	回数	受講料(全回数含む)	実施曜日・時間帯	対象学科
洋菓子専攻科 (デモンストレーションのみ)	全3回 (外来講師担当)	¥15,000	土曜	2 1 夜 調 通
ショコラティエ専攻科	全6回	¥40,000	平日夜間	2 1
製パン専攻科	全4回	¥20,000	土曜	2 1 夜
アメ細工専攻科	全7回	¥40,000	平日夜間・土曜	2 1
マジパン細工専攻科	全8回	¥30,000	平日夜間	2 1
パリスタ専攻科	全6回 (うち4回外来講師担当)	¥35,000	夏季休暇中	2 1 夜
開業スタートアップ専攻科	全3回	¥7,000	土曜	2 1 夜
京菓子専攻科	全3回 (外来講師担当)	¥15,000	土曜	2 1 夜

2 2年制全学科 1 製菓技術科 夜 製菓技術科夜間部 調 京都調理師専門学校 通 通信課程
※プログラム名や内容は変更になる場合がございます。

Pickup プログラム

洋菓子専攻科 (外来講師担当)

有名パティシエの技を間近で学ぼう！

世界コンクールで優勝経験を持つパティシエや有名洋菓子店のパティシエ・シェフを迎え、製造からデコレーションまでの卓越した技術を学べる専攻科です。パティシエに必要なホスピタリティマインドも学び、直接指導してもらえる絶好の機会です。



横田 秀夫 先生
「菓子工房オークウッド」



林 雅彦 先生
「ガトー・ド・ボワ」

パリスタ専攻科

最高の一杯を提供する知識・技術の習得をめざす！

ドリンクに精通し、最高の状態でお客様に提供するカフェのソムリエ的存在「パリスタ」。コーヒーやエスプレッソ、紅茶の知識と抽出技術をマスターし、人気の「ラテアート」にも挑戦します。



Competition!

挑戦の先に見える あなたの成長！学内コンクール【希望制】

taiwaスイーツコンクール 個性光る創作スイーツとパンで腕を競う！

洋菓子部門 和菓子部門 カフェ部門 パン部門 【対象学科 2年制／1年制】

自分で考えたオリジナルのスイーツやパンをプロの講師が審査！洋菓子、和菓子、カフェ、パン部門に分かれ、身に付けた技術と感性を発揮します。コンクールに出場することで自信にも繋がり次の目標に！



【洋菓子部門】最優秀賞受賞者VOICE

デッサンもルセットも自分で考える貴重な機会！

私は宝石箱をイメージした洋菓子で最優秀賞をもらうことができました！デッサンしたイメージに近付けるのが大変でしたが、考えている時間がとっても楽しかったです。

パティスリー・ショコラ上級科

大江 美瑚さん 滋賀県／比叡山高校出身



いちご洋菓子部門 いちごパン部門 【対象学科 2年制1年次】

グランドプリンスホテル京都とのコラボ企画！いちごを使った洋菓子やパンを学生自ら考案します。考案したルセット(レシピ)の審査を行い、選考に通過した学生は、実技・試食審査に挑みます。



第一次ルセット審査

第二次実技・試食審査

総評

グランドプリンスホテル京都の総料理長やパティシエ、ベーカーも審査のため来校。直接プロの講評を聞くことができる貴重な機会です。

【製パン部門】最優秀賞受賞者VOICE

支え合える環境だから、上をめざして頑張れる。

自主練習での先生の指導や、試食に協力してくれた友達や家族からのアドバイス……。たくさんの人に支えられ、最優秀賞をいただくことができました。この賞のおかげで、自分の技術に自信が付ききました！

パン上級科

松本 葵さん 京都府／網野高校出身



学内基本技術コンクール 基本技術をとことん磨くチャンス！

洋菓子部門 和菓子部門 パン部門 【対象学科 2年制／1年制／夜間部1年次】



校内No.1は誰だ!? 洋菓子、和菓子、パンの各部門に分かれ、製菓・製パン業界で重要視される基本技術の腕を競います。自主練習を積み重ねることで、技術も飛躍的にUP!



もっともっと
聞きたい!



京都製菓の気になる話

なんでも聞いてください!

進学アドバイザー

尾形 詩織 先生

中学・高等学校の教員免許を持つ。持ち前の元気で明るさで、現在はお菓子と料理分野の楽しさを世に広めてまわる。



それにしてもいろんな学科があるんだね～！
どの学科で何を学ぼうかな～
わくわくしちゃう!

学科選びはとても重要ですね。
悩まれる方は多いです。



入る前に決められるかな?

大丈夫です! 京都製菓では、そんな
学科選びで不安な人のために、
2年制は途中で学科を変更できる制度も
ありますよ。



それはすごい! やってからの進路変更にも対応してくれるんですね。



ちなみに…成績が悪くなくても入学はできる?

入学するのに学校の成績は関係ありません。
京都製菓は個性や意欲を尊重した入試に
なっています。面接や書類審査で、
やる気や熱意をしっかりと伝えてくださいね!



うわあ良かった～!!



そこで気になるのは学費のことですが。

学費の詳細は別紙『募集要項&サポート』をご覧ください。



おっ、これですか。



返済不要の奨学金のことなど
京都製菓独自の学費サポートも参考にしてくださいね。



ちなみに、京都製菓のLINEでは個別に質問ができる
ので何でも気軽に聞いてくださいね!
いつも様々なご質問が寄せられていますよ。



LINEで!? それならサクッと解決できそう!

技術が身に付くか
やっぱり不安です

パティスリー・ショコラ上級科と
カフェスイーツ上級科の違いは
何ですか?



寮はありますか?

わたしが受けられる
奨学金サポートはどれ?

15秒で
登録完了!

男女の比率は
どれぐらい?

オープンキャンパスの申し込みも
LINEからは1分で簡単にできて便利です。



オープンキャンパス楽しそう～♪



進路が決まなくても
オープンキャンパスに行ってもいいんですか?

もちろんです!
直接聞きたいことを何でも聞いて進路決定の役に立ててください。
みなさんの先輩にあたる在校生にお話を聞くチャンスでもありますよ。



そっか…! とりあえずオープンキャンパスに行こうっと!



オープンキャンパスで
待ってるよ!



＼就職も、自信も、仲間も、学びも2倍！／ ダブルライセンス進学制度

ダブルライセンス進学制度とは本校を卒業後、グループ校へ進学し卒業時に2つ以上の資格を取得する制度です。さらに知識や技能を高め、就職の幅を広げることができます。いずれのグループ校にもダブルライセンス奨学金制度があり、お得に進学することができます。



製菓衛生師 etc.

京都製菓製パン技術専門学校



卒業後グループ校へ進学



調理師 etc.

京都調理師専門学校



栄養士 etc.

京都栄養医療専門学校



レストランサービス技能士・
国内旅行業務取扱管理者 etc.

京都ホテル観光
ブライダル専門学校



ダブルライセンス 日【昼間部】 奨学金制度 A ※書類選考あり			
●入学金	全額免除	+	●ライセンス進学奨学金
●入学検定料	全額免除		授業料半額免除

ダブルライセンス 日【昼間部】 奨学金制度 B ※進学者全員対象			
●入学金	全額免除	+	●ライセンス進学奨学金
●入学検定料	全額免除		授業料一部免除

ダブルライセンス 夜【夜間部】 奨学金制度 A ※書類選考あり			
●入学金	全額免除	+	●ライセンス進学奨学金
●入学検定料	全額免除		授業料全額免除

ダブルライセンス 夜【夜間部】 奨学金制度 B ※進学者全員対象			
●入学金	全額免除	+	●ライセンス進学奨学金
●入学検定料	全額免除		授業料半額免除

※詳しくは入学募集要項のP22をご覧ください。

アカデミック ネットワーク

大和学園は、「栄養・医療・福祉、調理・製菓・製パン、食育、ホテル、ブライダル、ツーリズム」の分野における職業教育において、常に新しい職業型実学教育の価値創造に努めます。実際生活に必要な教育を展開し、さらに豊かな生活文化の提案に努めます。そして、人々が職業能力と個性を発揮し、大きく躍動することのできる生涯学習社会を先導する社会になくはならない存在として、人に奉仕し、人をもてなし、人を幸せにする“アカデミー・オブ・ホスピタリティ”をめざします。



○京都・大和学園グループ



京都で唯一「製菓衛生師」養成専門学校
京都製菓製パン技術専門学校
●パティスリー・ショコラ上級科(2年制) ●カフェスイーツ上級科(2年制)
●和菓子上級科(2年制) ●パン上級科(2年制)
●製菓技術科(1年制) ●製菓技術科夜間部(1.5年制)



厚生労働大臣指定管理栄養士・栄養士養成施設 日本病院会認定校
京都栄養医療専門学校
●管理栄養士科(4年制) ●栄養士科(2年制)
●管理栄養士科3年次編入学 ●医療事務・医療秘書科(2年制) ●診療情報管理士科(3年制)



京都で唯一「調理師」養成専門学校
京都調理師専門学校
●和食・日本料理上級科(2年制) ●調理師科(1年制)
●フランス料理上級科(2年制) ●調理師科夜間部(1.5年制)
●イタリア料理上級科(2年制)



京都で唯一「ホテル・観光・ブライダル」の専門学校
京都ホテル観光ブライダル専門学校
●ホテル学科(2年制)
●旅行学科(2年制)
●ブライダル学科(2年制)

大和学園について 学園の沿革

- 1931年 鮎鶴料理講習会発足
- 1941年 大和家庭料理講習会開設
- 1951年 京都府認可 大和家庭料理学園開設
- 1954年 学校法人認可 大和料理専門学校に校名変更
- 1964年 厚生大臣より調理師養成施設の指定を受け、調理師養成を開始
- 1970年 京都調理師専門学校に校名変更
- 1974年 京都栄養専門学校を嵯峨の地で開校
- 1976年 専修学校制度による専門学校の認可を得る
- 1978年 C.I.A.(Culinary Institute of America＝アメリカ料理専門短期大学)と姉妹校の提携交換教授制度成立
- 1986年 四条通千本角に新校舎を建設し、京都調理師専門学校を移転 FFCCフランス料理文化センター・市商工会議所立フランス料理上級学校とアカデミック提携フランス料理留学コースの開設
- 1987年 京都調理師専門学校に製菓技術科開設 ル・コルドンブルー料理・製菓学校とアカデミック提携学校法人産能大学と教育交流
- 1990年 コーネル大学ホテル経営学部と教育交流
- 1991年 キャリエール国際ビジネス専門学校を開校
- 1998年 京都製菓技術専門学校を開校
- キャリエール国際ビジネス専門学校から キャリエールホテル旅行専門学校に校名変更

- 1999年 京都製菓技術専門学校に通信教育部を開設
- 2002年 京都調理師専門学校、京都製菓技術専門学校に「タイフ・アネックス」(就職支援室)開設
- 2003年 京都栄養専門学校から京都栄養医療専門学校に校名変更
- 2007年 京都製菓技術専門学校 校舎リニューアル
- 2008年 京都製菓技術専門学校に上級製菓技術科開設 京都調理師専門学校に京都ダイニング、京料理実習室、第3製菓実習室「Pastry Labo(パストリー・ラボ)」完成
- 2009年 京都製菓技術専門学校にデザート・カフェ演習室「T's」完成
- 2010年 京都製菓技術専門学校にパティスリー科、カフェ・ベーカリー科、和菓子科、パティスリー・ショコラ上級科、製パン上級科、カフェスイーツ上級科、京菓子上級科新設 「和菓子実習室」「製パン実習室」「セミナールーム」完成
- 2011年 大和学園 創立80周年
- 2012年 学校法人大和学園が京都府宮津市と連携協定
- 2014年 製菓技術科夜間部にデュアルコースを設置 文部科学大臣より大和学園の対象全14学科が「職業実践専門課程」に認定 大和学園と太秦病院が共同事業者として 京都市山ノ内浄水場跡地(北側用地)跡地活用事業者に決定 京都製菓技術専門学校の学科名・コース名を再編 (製パン上級科をパン上級科に、京菓子上級科を和菓子上級科に。また製菓技術科・製菓技術科夜間部の製パンコースをパンコース、京菓子コースを和菓子コースにそれぞれ変更)
- 2017年 太秦に京都調理師専門学校・京都製菓技術専門学校の 新校舎(太秦キャンパス)完成
- 2018年 太秦キャンパスに京都調理師専門学校・京都製菓製パン技術専門学校(京都製菓技術専門学校から校名変更)を 移転開設
- 2020年 地域健康栄養支援センター設立