



調理師・製菓衛生師への最短コース

神村学園 高等部

KAMIMURA
GAKUEN
60
years

普通科

調理・製菓コース



調理専攻

調理師養成施設

(平成27年4月開設)

卒業と同時に「調理師免許証」取得

卒業と同時に国家試験免除で調理師免許が取得できます。

実績と経験豊かな
一流の講師陣が直接指導

和・洋・中・製菓・製パンと全てをバランスよく学べます。



鹿児島県調理師協会
会長
床次 信也



城山観光株式会社
取締役総料理長
大塚 耕二



マナーハウス高津重富荘
取締役総料理長
宮元伸一郎



ピッコロモンド
オーナーシェフ
隈元 修二



充実した最新の施設で技術を学ぶ

最新の調理施設と快適な学習環境で学習できます。調理実習に必要な用具はすべて学校で準備します。



調理実習室



総合調理実習室



取得資格

● 調理師免許証
(国家資格)

目標資格

● 技術考査(専門調理師学科試験)
● 食物調理技術検定1級

お問い合わせ

〒896-8686 鹿児島県いちき串木野市別府4460(国道3号線沿い)
TEL(0996)32-3232(代表) FAX(0996)32-2990

神村学園高等部 調理・製菓コース 担当/上野

ホームページ「神村WEB」

<http://www.kamimura.ac.jp>

神村学園

検索

製菓専攻

製菓衛生師養成施設

**製菓衛生師(国家資格)を
在学中に取得可能**

3年次6月に製菓衛生師試験を受験できます。
製菓衛生師への最短コースです。

**きめ細やかな指導で
国家試験対策も万全**

国家試験対策を授業に取り入れたカリキュラムを組み、製菓衛生師の資格試験合格率100%を目指します。

**実績と経験豊かな
一流の講師陣が直接指導**

製菓衛生師試験

合格率

100%

平成24年度・25年度
26年度(3年連続)



洋菓子・和菓子・製パン全てを学ぶ

菓子作りの基礎から高度な技術まで本格的に学びます。



洋菓子の実習
(1年次4時間・2年次4時間)



和菓子の実習
(1年次3時間)



製パンの実習
(2年次3時間)



平成27年度
全国和菓子甲子園 銅賞受賞

目指す資格

- 製菓衛生師資格(国家資格)
- 日本漢字能力検定
- 実用英語技能検定
- 日本ワープロ検定



鹿児島県洋菓子協会/会長
鹿児島県菓子工業組合/専務理事
モン・シュアリー松下株式会社
代表取締役社長
松下 明弘



のせ菓業
製菓衛生師・調理師
池田 繁



城山観光ホテル
BAKERY SHIROYAMA
調理長
梅原 崇昭



有限会社クラランス
代表取締役
木元 英二



ミルフィユ有限会社
代表取締役
松下 利文



Une Passion
シェフ パティシエ
内 慶一郎



洋菓子工房ヴァニラ
オーナーシェフ
中島 伸行



モン・シュアリー松下株式会社
洋菓子部チーフ
湯之口健太郎



(株)えいしん
代表取締役社長
松下 考太



モン・シュアリー松下株式会社
アリーナ前店 店長
松下 雄太

充実した最新の施設で技術を学ぶ

洋菓子・和菓子・製パンそれぞれにプロ仕様の設備・機器を取り入れ、製菓実習に必要な用具はすべて学校で準備します。



製菓実習室

卒業後の進路先

就職先

モン・シュアリー松下株式会社・アンテラサントミルフィユ有限会社
有限会社森三・有限会社クラランス・有限会社ケーキブティックシュア
パティスリーアナナス・ケーキハウスアプリコット・青山じゅあん
城山観光株式会社・株式会社ダンケン・有限会社かんも〜れ
UnePassion・山崎製パン株式会社

進学先

鹿児島国際大学・梅花女子大学・鹿児島女子短期大学
鹿児島純心女子大学・精華女子短期大学
今村学園ライセンスアカデミー・原田学園こども医療秘書専門学校
鹿児島第一医療はりびり専門学校・中村調理製菓専門学校
福岡ビジョナリーアーツ・広島製菓専門学校・京都調理師専門学校
神戸国際調理製菓専門学校