



食のプロを目指そう!



. KANAZAWA . PATISSERIE COOKERY SCHOOL



「おいしい」はチカラだ!!

パティシエ、和菓子職人、ブーランジェ、調理師を目指すなら
製菓・製パンと調理のプロを育てる
石川県の専門学校「金沢製菓調理専門学校」へ。
さあ、あなたも一緒に「食」のプロを目指しませんか？



金沢製菓調理専門学校 の魅力ってここ!!



Contents

- 01 金沢製菓調理専門学校の魅力ってここ!
- 02 ご挨拶
- 03 夢を叶える3つのコース
- 04 製菓と調理のWライセンス
- 05 お仕事図鑑
- 07 製菓技術経営科(2年制)/製菓衛生師科(1年制)
- 13 調理師科(1年制)
- 19 イベントスケジュール
- 21 コンクール
- 23 就職サポート
- 25 先輩からの声
- 27 学納金
- 28 施設・設備
- 29 オープンキャンパス



ご挨拶



理事長 北川 俊彦

金沢の中心地、片町・香林坊の近代的商業地域と金沢城・兼六園と同じく加賀藩の城下町としての観光地「長町武家屋敷跡」そばに本校はあり、通学時などには新旧を感じられるでしょう。

金沢は地域的に、海にも山にも近く食材の宝庫と言っても過言ではありません。その食材を活かした調理技術で作られる「加賀料理」、そして能や狂言と同じく茶道も金沢に伝わり華やかで、その茶席でいただく「和菓子」も日本を代表する味と技術の継承が行われており、現在の金沢では「料理」「お菓子」分野で高い評価を受けております。

こうした高い食文化を背景に、本校のすばらしい教職員一同が入学希望の皆様を心待ちにしております。



校長 松田 雅美

本校では「製菓技術経営科」「製菓衛生師科」「調理師科」の3学科を設置して、幅広いカリキュラムと豊富な実習や、先生方の丁寧な指導により、基礎から専門的な技術習得に加え、知識の習得に努め、人間力とセンスを磨く努力を続け、プロの道をめざします。

多様化する食のニーズに応えるため特に人間力を磨くことが大切だと考えています。そこで職業指導やマナー教育をはじめとして、学生生活全般で社会に必要なスキルを身につける幅広い教育活動で、多様化する食のニーズに対応していきます。

これからの食文化・菓子文化の向上をめざす教育活動を実施して社会に貢献出来る人材育成を本校の教育理念としています。