

～楽しく学び、世界が広がる～

兵庫県知事認定

兵庫県洋菓子技術専門校

令和4年度(第50期生)入校案内

〒657-0044 神戸市灘区鹿ノ下通1丁目2番16号
(阪神大石駅東徒歩5分) (JR六甲道駅西徒歩12分)

電話.078-871-5938 Fax.078-802-5826

<http://www.yogashikyokai.com>

E-mail:info@yogashikyokai.com



入校のすすめ

製菓技術と理論の基礎から応用まで一流講師が直接指導します。

本校は、昼間仕事に従事しながら夜間に学ぶ洋菓子の技術専門校です。職業能力開発促進法に基づく認定職業訓練を実施し、洋菓子製造に携わるすべての技術者を対象に、技能、知識、能力を向上させ、その技術者としての資質を高め、修了後の資格制度による社会的地位の確立を図り、洋菓子技術者としての誇りと責任感を高め、併せて洋菓子業界発展を目的として1971年に開校されました。

本校の特色

兵庫県知事の認定を得て開校された、洋菓子製造では兵庫県下唯一の技術者を養成する認定職業訓練校です。全技術指導員は経験豊かな人材で、皆様を迎え入れその技術を惜しげもなく伝えます。

本校の運営

本校は、一般社団法人兵庫県洋菓子協会が兵庫県より補助金の交付を受けて運営しています。

訓練の内容

職業能力開発促進法に基づく「普通課程／食品加工系／パン・菓子製造科」のカリキュラムを採用しており、集合訓練・分散訓練と併せて年間1,400時間履修します。

訓練期間と訓練場所と時間

集合訓練期間〔兵庫県洋菓子技術専門校〕

5月中旬～11月上旬並びに1月中旬の間の107日間

(ただし、土・日・祝日・夏休みを除く)

その他、入校式・中間試験・卒業試験・修了式あり。

詳細は時間割表をご参照ください。

集合訓練時間

実 技：兵庫県洋菓子技術専門校にて午後6時～午後9時30分

学 科：原則Zoomによるオンライン授業。会社又は自宅にて受講。

午後6時～午後9時30分

工場見学等：午後2時～午後5時

合 計：428時間

分散訓練期間〔各事業所〕

4月～翌年3月まで業務を通して実施。 合計972時間

入校要項

入校資格：原則高校卒業以上の方／年齢 上限なし
正規社員・非正規社員（契約社員・パート・アルバイト等）
身分は問いません。詳細は事務局へご相談下さい。

	兵庫県洋菓子協会の 会員 訓練生	パン・菓子業界の 非会員 訓練生	一般聴講生
授業料（年間） 4月に納入	18万円	27万円	27万円
（本人） 雇用保険加入	特典あり（注1）	特典あり（注1）	特典なし（注3）
（本人） 雇用保険未加入	特典なし（注2）	特典なし（注2）	特典なし（注3）
製菓道具	一式貸与（ただし、白衣・エプロン・くつ・帽子は自前）		

（注1）「技能士補」の公的称号授与・技能検定2級学科免除の特典があります。

厚生労働省令で定める修了証書その他、技能照査（卒業試験）合格者には県知事より合格証書が出され、「技能士補」の公的称号が授与されます。又、受験資格年限が短縮され、在学中に2級技能士検定の「実技」が受験でき、その際「学科免除」となります。

更に、技能士補となったあと実務経験6年以上経て、48時間指導員講習を受講した者は、パン・菓子科の職業訓練指導員免許が申請できます。なお、指導員免許を取得していると、1級技能検定受験の際、学科試験が免除されます。

（注2）校長より修了証書は授与されますが、分散訓練にあたる「事業所内の業務に関わる972時間」が不足の為、県知事よりの資格と検定に関する特典は受けられません。

ただし、経営者並びに経営者の家族の方は、雇用保険未加入でも、「事業所内の業務に関わる時間」が満たされていれば、県知事よりの資格と検定に関する特典を受けられます。

（注3）講義・実習内容は訓練生の集合訓練（107日間・428時間）を一緒に受けることができます。校長より修了証書は授与されますが、分散訓練がないため、県知事よりの資格と検定に関する特典は受けられません。

募集人員

若干名

受付期間

令和4年3月16日～5月13日

入校願書など関係書類の請求ならびにお問い合わせは
一般社団法人兵庫県洋菓子協会事務局（担当ヒガシ）まで。
ホームページもご覧ください。

<http://www.yogashikyokai.com/school/>



兵庫県洋菓子技術専門学校・事務局の所在地

〒657-0044

神戸市灘区鹿ノ下通1丁目2-16

（阪神大石駅東へ徒歩5分・JR六甲道駅西へ徒歩12分）

TEL.078-871-5938 FAX.078-802-5826

E-mail:info@yogashikyokai.com

集合訓練の内容【参考：2021年度 時間割表 9月以降は予定】

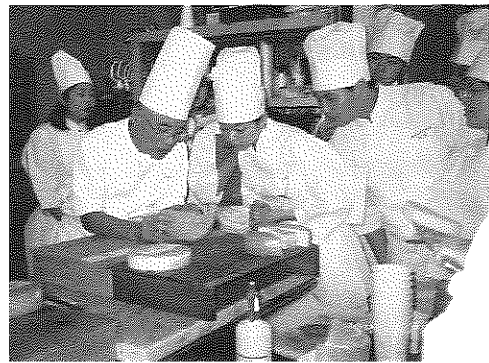
※網掛けはオンライン授業

月	日	曜	形式	内容	講師(敬称略)	所属
5	19	水	式典	入校式	津曲 孝	ケーキハウスツマガリ
	20	木	学科	製菓の心得	津曲 孝	ケーキハウスツマガリ
	21	金	実技	口金絞り	立川 順一	エーデルワイス
	24	月	学科	洋菓子の分類	高杉 良和	本高砂屋
	25	火	実技	絞りクッキー	西脇 史朗	神戸風月堂
	26	水	学科	食品衛生	武政 二郎	神戸食品微生物科学協会
	27	木	実技	レリーフ(1)	津田 良行	ケーキハウスツマガリ
	28	金	学科	小麦粉	井上 辰徳	日清製粉
	31	月	実技	チュイル	江原 康之	バレット・ローヴ
6	1	火	実技	スポンジ共立法	佐田 貴士	ボンポアン
	2	水	実技	バタークリームナッパ	佐田 貴士	ボンポアン
	3	木	実技	レリーフ(2)	津田 良行	ケーキハウスツマガリ
	4	金	学科	糖類	武部 将大	林原
	7	月	実技	雲平	清水 隆史	エーデルワイス
	8	火	実技	スポンジ別立法	佐田 貴士	ボンポアン
	9	水	実技	生クリームナッパ	佐田 貴士	ボンポアン
	10	木	実技	レリーフ(3)	津田 良行	ケーキハウスツマガリ
	11	金	学科	測定法	高杉 良和	本高砂屋
	14	月	実技	造形美術(1)	今須 智哉	スタジオ イマス
	15	火	実技	造形美術(2)	今須 智哉	スタジオ イマス
	16	水	実技	ブディング	手塚 祐太郎	スーリール
	17	木	実技	マカロン	高杉 良和	本高砂屋
	18	金	学科	栄養学(1)	大橋 陽子	管理栄養士
	21	月		西日本洋菓子コンテスト		ハグミュージアム
	22	火		西日本洋菓子コンテスト		ハグミュージアム
	23	水	実技	果実加工(ジャム)	田中哲人	アキト
	24	木	学科	機械器具	高杉 良和	本高砂屋
	25	金	学科	栄養学(2)	大橋 陽子	管理栄養士
	28	月	実技	シュー・アラ・クレーム	高杉 良和	本高砂屋
	29	火	学科	洋酒 (1)	久保田 素生	サントリースピリッツ
	30	水	実技	チーズケーキ	高杉 良和	本高砂屋
7	1	木	実技	フィナンシェ・マドレーヌ	岡田 幸洋	神戸スイーツポート
	2	金	学科	フランス語(1)	稲葉 三郎	育成学園
	5	月	学科	労働安全衛生(1)	石原 利男	石原社労士事務所
	6	火	学科	労働安全衛生(2)	石原 利男	石原社労士事務所
	7	水	学科	洋酒 (2)	久保田 素生	サントリースピリッツ
	8	木	実技	パイ(1)	橋本 佳津馬	神戸風月堂
	9	金	学科	フランス語(2)	稲葉 三郎	育成学園
	12	月	実技	ババロア	高杉 良和	本高砂屋
	13	火	実技	バターケーキ	清水 隆史	エーデルワイス
	14	水	実技	パイ(2)	橋本 佳津馬	神戸風月堂
	15	木	実技	バラの花絞り(1)	津曲 孝	ケーキハウスツマガリ
	16	金	学科	発酵	大槻 欽哉	カネカ高砂工業所
	19	月	実技	ショコラのロールケーキ	清水 隆史	エーデルワイス
	20	火	実技	アマンディーヌ	西村 潤司	神戸風月堂
	21	水	学科	HACCP	武政 二郎	神戸食品微生物科学協会
	26	月	実技	リンツァートルテ	西村 潤司	神戸風月堂
	27	火	実技	ビスキュイ絞り	津田 良行	ケーキハウスツマガリ
	28	水	実技	シフォンケーキ&カップケーキ	佐田 敬嗣	ボンポアン
	29	木	実技	エンガディーナ	村上 健太	レーブドゥシェフ
	30	金	学科	食品添加物	安藤 為明	奥野製菓工業
8	2	月	実技	アイスボックスクッキー	村上 健太	レーブドゥシェフ
	3	火	実技	ティラミス	駒居 崇宏	シュゼット・ホールディングス
	4	水	実技	ダックワーズ	岡田 幸洋	神戸スイーツポート
	5	木	実技	バラの花絞り(2)	津曲 孝	ケーキハウスツマガリ
	6	金	学科	乳製品	石原 聡太	森永乳業
	10	火	実技	ペクテンゼリー	鈴鹿 成年	シュゼット・ホールディングス
	11	水	実技	マジパン細工(動物)	佐野 靖夫	レーブドゥシェフ
	12	木	実技	接客の基本	高木 真理子	マリールーコーポレーション

月	日	曜	形式	内容	講師(敬称略)	所属	
8	13	金	学科	洋菓子の歴史	大澤 雅子	フードアナリスト	
	16	～		夏休み			
	18						
	19	木	実技	マジパン細工(花)	佐野 靖夫	レーブドゥシェフ	
	20	金	実技	ラッピング	高木 真理子	マリールーコーポレーション	
	23	月	学科	環境衛生	武政 二郎	神戸食品微生物科学協会	
	24	火	実技	オレンジのハウンドケーキ	立川 順一	エーデルワイス	
	25	水	実技	メレンゲ(1)	片山 陽介	レーブドゥシェフ	
	26	木	実技	メレンゲ(2)	片山 陽介	レーブドゥシェフ	
	27	金	学科	鶏卵	金丸 一馬	籠谷	
	30	月	実技	ヌガティース	鈴鹿 成年	シュゼット・ホールディングス	
	31	火	実技	焼菓子応用	岡田 幸洋	神戸スイーツポート	
9	1	水	実技	デセール	高市 清次	シュゼット・ホールディングス	
	2	木	実技	ブラチョコ細工	佐野 靖夫	レーブドゥシェフ	
	3	金	学科	微生物	大槻 欽哉	カネカ高砂工業所	
	6	月	実技	アントルメ(1)	片山 陽介	レーブドゥシェフ	
	7	火	実技	アントルメ(2)	片山 陽介	レーブドゥシェフ	
	8	水	見学	増田製粉所	下川 直也	増田製粉所	
	9	木	学科	作業改善と標準化	鈴鹿 成年	シュゼット・ホールディングス	
	10	金	学科	食品化学	大槻 欽哉	カネカ高砂工業所	
	13	月	テスト	中間試験	東 芳宏	兵庫県洋菓子協会	
	14	火	学科	お菓子と洋酒	丸田 亮	ドーバー洋酒貿易	
	15	水	見学	UCCコーヒー博物館	香月 麻里	UCCコーヒー博物館	
	16	木	実技	ザッハトルテ	西村 潤司	神戸風月堂	
	17	金	学科	生産活動分析	鈴鹿 成年	シュゼット・ホールディングス	
	21	火	実技	シュガークラフト(1)	佐川ケイト	東京シュガーアート	
	22	水	実技	シュガークラフト(2)	佐川ケイト	東京シュガーアート	
	24	金	学科	PL法	小林 大介	ほげん未来	
	27	月	実技	クグロフ	栗原 栄徳	パティスリー クリ	
	28	火	実技	チョコレートケーキ(1)	手塚 祐太郎	スーリール	
	29	水	実技	チョコレートケーキ(2)	手塚 祐太郎	スーリール	
	30	木	実技	シュトーレン	栗原 栄徳	パティスリー クリ	
10	1	金	学科	香料	長谷川 誠	ゴールデンケリーパテント香料	
	4	月	学科	油脂			
	5	火	実技	チョコレート(1)	津田 良行	ケーキハウスツマガリ	
	6	水	実技	デコレーションケーキ(1)	三輪 青丹	五月台4丁目	
	7	木	実技	チョコレート(2)	津田 良行	ケーキハウスツマガリ	
	8	金	学科	チョコレート	高田 和周	前田商店	
	11	月	学科	フルーツ類	志賀谷 浩司	中島商店	
	12	火	見学	ジャパンケーキショー	東 芳宏	兵庫県洋菓子協会	
	13	水	見学	東京スイーツ店視察	東 芳宏	兵庫県洋菓子協会	
	14	木		調整日			
	15	金	学科	ゲル化剤	長谷 篤史	新田セラチン	
	18	月	実技	ポッシュチョコレート(1)	福原敏晃	ボックサン	
	19	火	実技	ポッシュチョコレート(2)	福原敏晃	ボックサン	
	20	水	見学	エーデルワイスミュージアム	比屋根 祥行	エーデルワイス	
	21	木	実技	アメ細工(1)	岩佐 康雄	ケーキハウスツマガリ	
	22	金	実技	アメ細工(2)	岩佐 康雄	ケーキハウスツマガリ	
	25	月	実技	アメ細工(3)	岩佐 康雄	ケーキハウスツマガリ	
	26	火	実技	アメ細工(4)	岩佐 康雄	ケーキハウスツマガリ	
	27	水	見学	スタジオ・シュゼット	駒居 崇宏	シュゼット・ホールディングス	
11	12	～		クリスマスケーキコンテスト		北野工房のまち	
	1	7	金	実技	ポッシュチョコレート(3)	福原敏晃	ボックサン
	11	火	実技	ポッシュチョコレート(4)	福原敏晃	ボックサン	
	12	水	実技	デコレーションケーキ(2)	三輪 青丹	五月台4丁目	
	13	木	実技	ポッシュチョコレート(5)	福原敏晃	ボックサン	
	14	金	実技	デコレーションケーキ(3)	三輪 青丹	五月台4丁目	
	19	水	テスト	技能照査卒業試験	津曲 孝	ケーキハウスツマガリ	
3	16	水	式典	修了式	津曲 孝	ケーキハウスツマガリ	

近年、「職人」という言葉が持つ価値が、新しい意義を持って見直されつつあります。

「パティシエ」や「和菓子職人」という言葉が、和洋菓子を取り上げるメディアで広く認知されてきたことは、その証ではないでしょうか。「職人」とは、真の技能を持つプロフェッショナルのこと。職人であるためには、日々の経験が培う感性に加えて、それを確かなものにしていく知識が必要とされます。食産業のなかでも、和洋菓子は根強い需要に支えられています。多様化していく種類、その一方で再評価される伝統、よりいっそう広がっていく菓子への夢とイメージ。そうしたことに応えるためには「明日に役立つ技能の強化」が何よりも大切です。私たち菓子製造職業訓練校は、産学一体となって技能を育てる学校です。



「仕事」を学ぶための社会人の学校 それが職業訓練校

国の法律に「職業能力開発促進法」というものがあります。

これは、職業に就いた個人が、能力をみがいて安定し充実した職業生活を送り、また、そのような職能を持った個人によって、産業がより一層活性化するよう定められた法律です。

その定めるところに従って、国及び都道府県の認定を受け、職業人が学ぶ施設として活動しているのが職業訓練校です。職業訓練校は、一般の学校とはまったく違う、充実した社会人のための学校だと言えます。

職業訓練を行う施設には、通常「職業訓練校」と呼ばれるものと、大学の認可を受けているものがあります。また、団体が運営するものと、事業主が単独で行っているものがあります。

事業主が運営している学校は、そこに就労している人を対象にしています。団体が運営するものは、菓子製造に関しては、地域の菓子協会や組合などが共同で設立した法人によって運営されるものが多く、それら協会や組合に所属していることなどが条件になる場合もありますが、広く門戸を開いています。



「個人と事業主」に未来を開く、それが職業訓練

菓子製造の職業訓練校では、食品化学、栄養学、微生物論、食品衛生学、生産工学などの学術知識と、製造の幅広い基礎技術・知識を学ぶことができます。とくに製造実技は、第一線で活躍するパティシエや和菓子職人を招いている学校が多く、生きた技術を学べる点が大きな特徴です。

訓練期間は、半年から1年です。修了には、学校が定めた時間数の受講が必要です。実技については、菓子店での実働も実習とみなされます。

職業訓練校は、入学金・授業料・諸経費すべてが格安であることも大きな特徴です。

また、ある一定の条件を満たす事業主は、勤務する技術者を就学させるにあたって、「キャリア形成促進助成金」*の給付を受けることもできます。

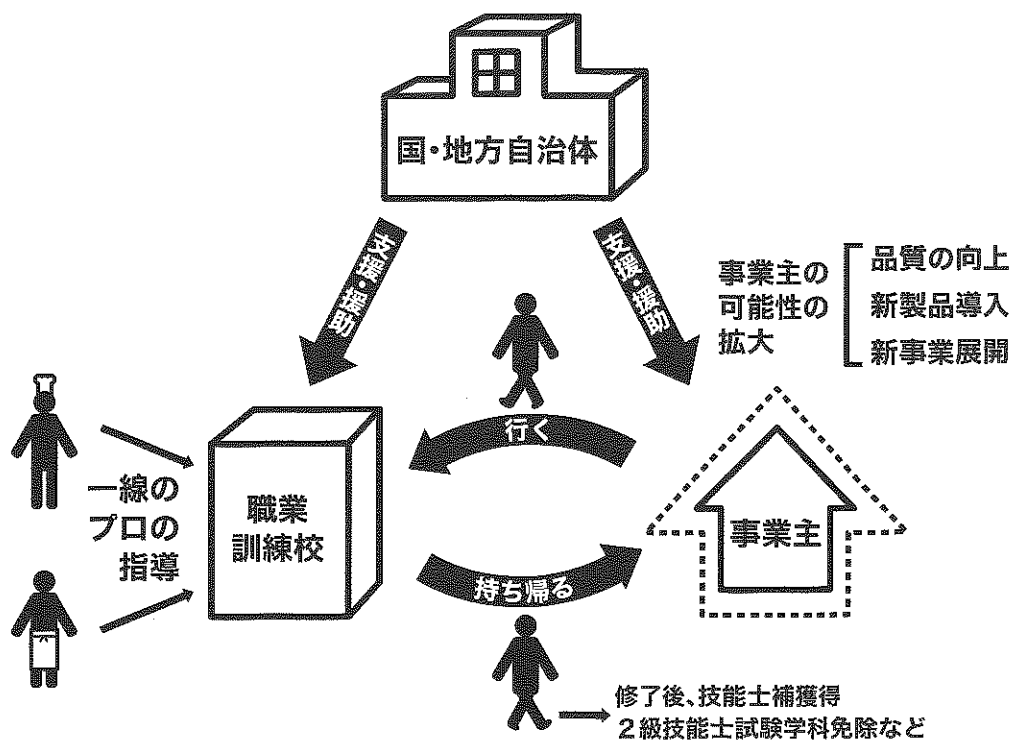
修了生には「技能士補」の公的な資格が与えられ、技術者個人にもプラスになります。

技能士補を取得すると、技能士試験に必要な実技経験が短縮されたり、2級技能士試験の学科が免除されたりという特典があります。

また事業主においては、派遣した技術者が持ち帰った知識を、新製品の製造や新事業のスタートに役立てることもできます。

職業訓練校は、技術者と事業主双方に未来への可能性をもたらす学校です。

*問い合わせ 厚生労働省・都道府県労働局



仕事をして初めて芽生える疑問に、職業訓練校は答えます

経験を積んでからの勉強は 「身になる」

職業に就いた人からよく聞くのが「あの時もっとこれを学んでおけばよかった」という言葉。学生時代には、学んでいることの必要性が実感できないものです。とくに菓子製造は、仕事をして初めて初めて自分の特技が納得できる、繊細な技能職です。職業人になってからの勉強が、非常にプラスになります。

現場主義では補えない 知識・理論が学べる

技能職だからこそ、能力の伸長に行き詰まる時もあります。そんなとき、製造の裏づけとなる化学的な知識を見直したりすることが、思いがけない打開策になることがあります。材料の選別・保持・組合せ、微妙な温度差、器具の使用法など。日々の仕事のなかではカンでこなしている様々なことを、知識の方面から実感するとき、また新しい方向が見えてきます。

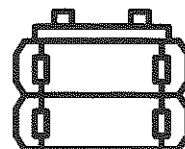
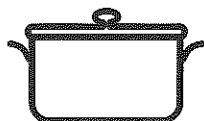
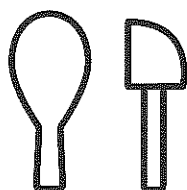


進歩する材料・器具の 情報・使い方がわかる

職業訓練の指導には、学校運営に関わる法人に加盟する企業も参加しています。それらの企業から、菓子製造器具や材料の専門的な情報や知識を得ることができます。日々進歩していく器具や材料に対応することは、職能を伸ばし業績を上げるために不可欠です。

他店の職人の技を学べる

また、製造技術の指導には、運営する法人加盟の菓子店から、技術者が来て指導にあたります。ふだん目にすることが少ない、他店で活躍するプロの技術を目の当りにするチャンスです。菓子作りは、微妙な手技が生み出す芸術でもあります。目で見てわかることも多い独特の仕事だからこそ、必要な体験です。



製造販売の基本が確認できる

技能を伸ばしただけでは、菓子作りは終われません。よい製品を作り、それを販売し、消費者の手元に届いて初めて仕事は完了します。職業訓練校は、技能を教えるだけではありません。きちんとした白衣の着用から清掃まで、菓子を製造する職業人としての基本的な姿勢を大切にすることも、重要な職業訓練と考えています。

職業人の交流を広げ、見識を高める

菓子製造業にたずさわる技術者は、忙しい日々のなかで、自然に見識が狭くなりがちです。職業訓練校では、様々な事業所の技術者が共に学びます。他店技術者と親交を深めることは、職業人としての幅を広げます。また、社会人になってからの交流は、学生時代の友情とはまた違う結びつきを生むこともあります。同じ職業人としてつながった絆は一生ものになる場合も多く、職業生活を豊かにすることでしょう。

日本菓子教育センターは、1967年に設立された団体で、和洋菓子業界4団体（全国和菓子協会・日本洋菓子協会連合会・全日本洋菓子工業会・全国菓子工業組合連合会）及び製菓理論、技術などを教育する専修学校、各種学校、職業訓練校など59校が会員となり、菓子教育の図書の出版、製菓衛生師制度、技能検定制度の推進と実施に協力している団体です。



日本菓子教育センター

169-0075 東京都新宿区高田馬場1-27-1 ファインテックビル301号室
tel.03-3232-0282 fax.03-3232-0283
<https://www.kashikyoiku-center.jp>