

～オンライン授業も導入～

兵庫県知事認定

兵庫県洋菓子技術専門校

令和5年度(第51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、皆様を迎える際、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：原則オンライン授業（Zoom使用）。専門校以外から受講でき、
通学時間なし。その時間を有効活用できます。

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、技能士補となつたあと実務経験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級技能検定受検の際、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)と一緒に受けることが出来ます。
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 合計24名(定員になり次第締め切ります)

受付期間 令和4年11月1日～令和5年3月15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：2022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	25	水	式典	入校式	津曲 孝	ケーキハウスツマガリ
	26	木	学科	製菓の心得	津曲 孝	ケーキハウスツマガリ
	27	金	実技	口金絞り	立川 順一	エーデルワイス
	30	月	学科	洋菓子の分類	高杉 良和	本高砂屋
	31	火	実技	絞りクッキー	立川 順一	エーデルワイス
6	1	水	学科	食品衛生	武政 二郎	神戸食品微生物科学協会
	2	木	実技	レリーフ(1)	津田 良行	ケーキハウスツマガリ
	3	金	学科	小麦粉	井上 辰徳	日清製粉
	6	月	実技	スポンジ共立て法	佐田 貴士	ポンボアン
	7	火	実技	チュイル	高市 清次	シュゼット・ホールディングス
	8	水	実技	バタークリームナッペ	佐田 貴士	ポンボアン
	9	木	実技	レリーフ(2)	津田 良行	ケーキハウスツマガリ
	10	金	学科	糖類	武部 将大	林原
	13	月	実技	雲平	清水 隆史	エーデルワイス
	14	火	実技	スポンジ別立て法	佐田 貴士	ポンボアン
	15	水	実技	レリーフ(3)	津田 良行	ケーキハウスツマガリ
	16	木	実技	生クリームナッペ	佐田 貴士	ポンボアン
	17	金	学科	測定法	高杉 良和	本高砂屋
	20	月	実技	造形美術(1)	今須 智哉	スタジオ イマス
	21	火	実技	造形美術(2)	今須 智哉	スタジオ イマス
	22	水	実技	ブディング	伊藤 展行	スリール
	23	木	学科	機械器具	高杉 良和	本高砂屋
	24	金	学科	栄養学(1)	荒谷 久子	管理栄養士
	27	月		西日本洋菓子コンテスト		ハグミュージアム
	28	火		西日本洋菓子コンテスト		ハグミュージアム
	30	木	実技	マカロン	高杉 良和	本高砂屋
7	1	金	学科	栄養学(2)	荒谷 久子	管理栄養士
	4	月	実技	シュー・ア・ラ・クレーム	高杉 良和	本高砂屋
	5	火	学科	洋酒 (1)	久保田 素生	サンドリー㈱スピリッツカンパニー
	6	水	実技	チーズケーキ	高杉 良和	本高砂屋
	7	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
	8	金	学科	フランス語(1)	稻葉 三郎	育成学園
	11	月	学科	労働安全衛生(1)	石原 利男	石原社労士事務所
	12	火	学科	労働安全衛生(2)	石原 利男	石原社労士事務所
	13	水	学科	洋酒 (2)	久保田 素生	サンドリー㈱スピリッツカンパニー
	14	木	実技	パイ(1)	柿田 衛二	エルベラン
	15	金	学科	フランス語(2)	稻葉 三郎	育成学園
	19	火	実技	バターケーキ	清水 隆史	エーデルワイス
	20	水	実技	パイ(2)	柿田 衛二	エルベラン
	21	木	実技	バラの花絞り(1)	津曲 孝	ケーキハウスツマガリ
	22	金	学科	小麦粉(2)	下川 直也	増田製粉所
	25	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
	26	火	実技	ババロア	高杉 良和	本高砂屋
	27	水	学科	HACCP	武政 二郎	神戸食品微生物科学協会
	28	木	実技	アマンティース	西村 潤司	神戸風月堂
	29	金	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
8	1	月	実技	リンツアートルテ	西村 潤司	神戸風月堂
	2	火	実技	ビスキュイ絞り	津田 良行	ケーキハウスツマガリ
	3	水	実技	エンガディーナ	村上 健太	レーブドゥ シェフ
	4	木	実技	バラの花絞り(2)	津曲 孝	ケーキハウスツマガリ
	5	金	学科	食品添加物	安藤 炳明	奥野製菓工業
	8	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
	9	火	実技	ティラミス	鈴鹿 成年	シュゼット・ホールディングス
	10	水	実技	ダックワーズ	岡田 幸洋	神戸スイーツポート
	12	木	学科	乳製品	石原 聰太	森永乳業
	15	～	17	夏休み		
	18	～	19	休講		
	22	月	実技	ザッハトルテ	西村 潤司	神戸風月堂
	23	火	実技	メレンゲ(1)	片山 陽介	レーブドゥ シェフ

月	日	曜	形式	内容	講師(敬称略)	所 属
8	24	水	実技	メレンゲ(2)	片山 陽介	レーブドゥ シェフ
	25	木	実技	マジパン細工(動物)	佐野 靖夫	レーブドゥ シェフ
	26	金	学科	洋菓子の歴史	大澤 雅子	フードアーティスト
	29	月	学科	環境衛生	武政 二郎	神戸食品微生物科学協会
	30	火	実技	マジパン細工(花)	佐野 靖夫	レーブドゥ シェフ
	31	水	学科	フルーツ類	志賀谷 浩司	中島商店
9	1	木	実技	プラショコ細工	佐野 靖夫	レーブドゥ シェフ
	2	金	学科	素材へのこだわり	津曲 孝	ケーキハウスツマガリ
	5	月	実技	ヌガティース	高市 清次	シュゼット・ホールディングス
	6	火	実技	焼菓子応用	岡田 幸洋	神戸スイーツポート
	7	水	実技	デセール	駒居 崇宏	シュゼット・ホールディングス
	8	木	実技	オレンジのパウンドケーキ	立川 順一	エーデルワイス
	9	金	学科	発酵	大槻 欽哉	カネ力高砂工業所
	12	月	実技	アントルメ(1)	片山 陽介	レーブドゥ シェフ
	13	火	実技	アントルメ(2)	片山 陽介	レーブドゥ シェフ
	14	水	実技	果実加工(ジャム)	田中哲人	アキト
	15	木	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
	16	金	学科	微生物	大槻 欽哉	カネ力高砂工業所
	20	火	テスト	中間試験	東 芳宏	兵庫県洋菓子協会
	21	水	見学	UCCコーヒー博物館	廣瀬 友紀	UCCコーヒー フェッショナル
	22	木	実技	ショッキング&カップケーキ	佐田 敬嗣	ポンボアン
	26	月	実技	ベクチンゼリー	高市 清次	シュゼット・ホールディングス
	27	火	実技	シュー クラフト(1)	佐川ケイト	東京シュー カー アート
	28	水	実技	シュー クラフト(2)	佐川ケイト	東京シュー カー アート
	29	木	学科	お菓子と洋酒	近藤 琢磨	ドーバー 洋酒貿易
	30	金	学科	PL法	小林 大介	ほけん未来
10	3	月	実技	クロロフ	栗原 栄徳	パティスリー クリ
	4	火	実技	チョコレートケーキ(1)	伊藤 展行	スリール
	5	水	実技	チョコレートケーキ(2)	伊藤 展行	スリール
	6	木	実技	シトーレン	栗原 栄徳	パティスリー クリ
	7	金	学科	香料	長谷川 誠	ゴールデンクリーパンテント香料
	11	火	実技	デコレーションケーキ(1)	立川 順一	エーデルワイス
	12	水	学科	チョコレート	高田 和周	前田商店
	13	木	実技	アメ細工(1)	岩佐 康雄	ケーキハウスツマガリ
	14	金	実技	アメ細工(2)	岩佐 康雄	ケーキハウスツマガリ
	17	月	実技	アメ細工(3)	岩佐 康雄	ケーキハウスツマガリ
	18	火	実技	アメ細工(4)	岩佐 康雄	ケーキハウスツマガリ
	19	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
	20	木	実技	チョコレート(1)	津田 良行	ケーキハウスツマガリ
	21	金	実技	チョコレート(2)	津田 良行	ケーキハウスツマガリ
	24	月	学科	ゲル化剤	長谷 篤史	新田ゼラチン
	25	火	見学	ジャパンケーキショー	東 芳宏	兵庫県洋菓子協会
	26	水	見学	東京スイーツ店視察	東 芳宏	兵庫県洋菓子協会
	27	木	学科	食品化学	大槻 欽哉	カネ力高砂工業所
	28	金	学科	鶏卵	金丸 一馬	籠谷
	31	月	実技	ポッシュ チョコレート(1)	小川 純	ボックサン
11	1	火	実技	ポッシュ チョコレート(2)	小川 純	ボックサン
	2	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
	4	金	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
	7	月	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
	15	～	17	クリスマス ケーキ コンテスト		北野工房のまち
1	10	火	実技	ポッシュ チョコレート(3)	小川 純	ボックサン
	11	水	実技	デコレーション ケーキ(2)	立川 順一	エーデルワイス
	12	木	実技	ポッシュ チョコレート(4)	小川 純	ボックサン
	13	金	実技	デコレーション ケーキ(3)	立川 順一	エーデルワイス
	16	月	実技	ポッシュ チョコレート(5)	小川 純	ボックサン
	25	火	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

働きながら学んだこと ——職業訓練校修了生の体験記

(令和3年度修了生)

竹前 優子

大阪府洋菓子技術専門校

働きながら学ぶのは初めてで、訓練校が始まった頃は、仕事と訓練校と家事の全てが出来るのか不安でした。

早朝から出勤し、夕方先に上がりさせてもらい学校へ行き、帰っても授業の復習が出来る時と疲れて寝てしまう時があり、慣れるまでが大変で一日の行動・時間の使い方や仕事の効率性がとても大事だと思いました。

訓練校や職場での提出物など期限のあるものは、出来る限り早めに提出するように心がけました。

訓練校での授業では、普段教えてもらう事などない先生方から色々なお話を頂いたり、色々なお菓子やパンを作ったり、その国の伝統菓子やその由来、先生方が修行されていた頃のお話を聞けたりがとても有難く、訓練校だからこのような機会に出会えたのだと思います。

お菓子作りは難しいと思っていたのですが、意外とシンプルでコツをつかめば簡単だったり、難しく考えていた事に気づきました。

いろいろなコンテストで自分の考えた作品を作る事が出来たのは嬉しかったのですが、実際に作ってみるとイメージ

した味と違っていたり、材料選びや見映え、器など、考えていく楽しさの中に苦戦した所もあり、改めて「作る」と言う事の難しさを実感しました。

そうして訓練生みんなで授業を頑張ってきました。この機会が無ければ出会わなかつた仲間だと思います。

同業者と会う機会があまり無いので、何度もご飯会を開いてコミュニケーションをとってきました。皆でいろいろな話をし、自分は周りの人達に助けられて、活かされて、毎日があるのだと知り、人に感謝する気持ちが増しました。

会社に貢献できる人材になる様に、自分の内面も成長させて行く為に、先生方が生徒に対しての接し方を見て、誰に対しても笑顔で接する、自分の感情をマインドコントロールする、適格な状況判断をする事を今の目標として、日々意識するように心がけて仕事に取り組んでいます。

この訓練校を運営して下さっている先生方、有難う御座いました。

1人でも多くの生徒がこの訓練校を卒業し自分の夢に向かっていく事を願っています。

東山 和申

兵庫県洋菓子技術専門校

全くの未経験で洋菓子の製造販売に関わることになり、知識と経験を身につける必要があると痛切に感じていた。そんな折、働きながら学べる兵庫県洋菓子技術専門校の存在を知り、行かせて欲しいと頼んだところ、快く了承を得ることができた。学ぶことの大切さは社会人生活を通してしみじみ感じていたが、体力と気力が続くか、周りの旨についていけるか、期待半分、不安半分のスタートとなつた。

授業が始まってみると、これが驚くほど面白い。知識も経験もほぼない等しい私は、聞くことなど新鮮で、なるほどどの連続、覚えることが山ほどあり、ついていくのはもちろん大変で、洋菓子の世界の奥深さに足がすくみそうになったことを今でも鮮明に覚えている。

また仕事と学校の合間に縫っての実習の復習、学科の勉強も必要で時間のやりくりには苦労もあった。が、学校が楽しい分、なんとしても時間に間に合わせようと仕事にも身が入るし、学びが深くなるにつれ今まで何気なくしていた作業にこういう

意味があったのかと分かるようになるとさらに面白くなつた。

両立生活の励みになったのが、講師の方や、共に学ぶ訓練生の存在だ。講師の方には分からないことを何度も丁寧に教えてもらえたし、今までのパティシエ人生の話など気さくに話してくださいとも参考になつた。訓練生の皆とは助け合い笑い合い、切磋琢磨の日々だった。率先してオープンの仕事を引き受けたり、早く作業が終わったらさつと教室全体の片づけに入ったり、遅れている人の手伝いをしたり、自分の作業以外にも率先して動く姿にも影響を受けた。何より学校に関わる皆の「お菓子が好き」という情熱に触れ、この業界に関わることができている幸せを感じ、自信と誇りを持つことができた。

振り返ればあっという間の半年間で、本当に濃厚な学びの場だった。これからさまざまな困難もあるだろうが、そんな時この学校生活が心の支えになると思う。素晴らしい場を与えてもらえた感謝の心を持ち、学んだことを生かして、もっと努力して成長していきたい。

学びます。また、道具の扱いや製造の基礎からショーケースに並んでいるパンや菓子を、一線で活躍しているパティシエが分かりやすく技術を指導して下さいます。流行や情報も知れ、大変貴重な時間となりました。商談の際に出てくる専門用語や作業工程、知らなかつたことを多く学び理解し活かすことができています。

お客様の対応や日々の業務と勉学の両立に心配もありましたが、上司や先輩の支えがありこの1年間を過ごすことができました。学んだことを社内にて共有、仕事に活かし、また後輩の指導にあたりたいと思います。

先生方を始め、仕事で遅刻や欠席した時にサポートしてくれた同期生、携わっていただいた方々にお礼申し上げます。

白石 恭巳

職業訓練法人東京都菓子学園

私は、乳製品を取り扱う企業の営業職に勤務しています。志望動機は、乳製品が好物だったこと。また、洋菓子はお祝いごとに食されることが多く、必要不可欠な生クリームで人々の幸せや喜びに携わりたいと思ったからです。

当社では、営業課の1名が推薦され毎年東京都菓子学園で学んでいます。業務に四苦八苦する中も、自身が提案した製品が採用された時の達成や喜びを感じていた入社4年目に推薦され入校を決めました。しかしながら、先行きが見えない新型コロナウィルス感染の状況を受け1年の休校延期となり、5年目の節目での学生生活をスタートすることになりました。

訓練は、食の安全や衛生、法律、パンや菓子に必要な材料の特性、栄養、色彩におけるまで各専門の先生から深く

働きながら学ぶことは素晴らしい。嘘くさい書き出しだが、本当にそう思う。なぜなら、学ぶことがそのまま自分の仕事に繋がることであるためだ。学生時代はいつ使うのかわからない知識を漠然と取り入れているだけだった。

しかし、社会人として自分の仕事に関わる知識を学ぶという生活を始めて、得た知識を、実際の業務・人生でどのように使うかを意識して授業に取り組むことが大切なのだと今更ながら気づくことができた。知識を学ぶ場所が学校でその知識を知恵として発揮する場所が職場である。

自分が働きながら学校で学ぶ目的は飴菓子に関する商品開発のヒントを得るためにだ。正直、授業を受けていて、この知識・技術は自分には関係無いと思ってしまうことも多々あった。しかし、どんな授業でも先生方のお菓子に対する情熱、お菓子作りに対する姿勢に触れることで気づきが生まれ、自分のお菓子や日々の業務に対する意識も変わってきた。最近になって飴菓子に囚われない商品開発もしてみたいと

思うようになってきた。

また、お菓子全般について学ぶことができるため、日常生活でお菓子に触れた際、今までとは違った見方、楽しみ方ができるようになった。どの様に作ったのか、どんな原料を使っているのか、自分ならどうやって作るか等、より菓子製造者の目線に立って考えられる様になった。

働きながら学ぶ他の仲間たちと出会えたことも、とても良い刺激になった。それぞれの授業に対する姿勢や、お菓子に対する意識に触れ、自分も負けていられないと思えるようになった。自分と同じような境遇、環境の人もいて、同じような悩みを共有できたことも良い経験となった。

最後に「働きながら学ぶ」ということは「働くために学ぶ」ことであり、「学ぶために働く」ということである。どちらの意識が欠けてもより良い仕事には繋がらないと思う。今ある環境に感謝して今後も取り組んでいきたい。

える。年齢は幅広いですが、色々な方の歩んできた人生を知る事が出来、自分にとって大きな刺激になりました。

三つ目は、「職場の方達に対しての感謝」です。製造に追われるなどお店が忙しい状況の中でも、学校には常に続ける環境を整えて下さったり、夜遅く帰ってきたら、常に暖かいご飯を作ってくれていました。ご迷惑をかける日々でしたが、その分しっかりと学ぶことができたと思います。

この三つの理由のおかげで、私は頑張って学び続けてこれたわけですが、当然仕事と学校の両立は想像以上に辛い物でした。学科と実習に追われる日々。学校のない日は仕事、仕事が終われば復習や予習、テスト勉強に明け暮れ、精神的にも肉体的にも限界を感じる日々でした。

しかし、学校に行けば常に新しい発見や気づき、仲間に出会えたため、一日も無駄にはしたくないという思いがそこにありました。

最後に、私にとって「働きながら学ぶ」ということは、学校を卒業しても変えてはいけない姿勢だと思います。日々学ぼうとする姿勢が自分自身を成長させる。そういった人生で貴くべき姿勢をこの学校で学べた気がします。

この学校で学ばせて頂いた数々の知識や技術、人としての在り方を忘れず、生涯どんな立場、状況に陥っても学び続けていきたいです。

また、業務の効率化ができただけでなく部署内の団結力も高めることができました。

次に、製菓に関する知識です。日々の業務を通じて製菓に関する知識を学んではいました。

ですが、本に載っている基礎的な知識のみで実際に現場で働く方々の知識や技術、メーカーの方々の知識や普段触れられない原料など生きた技術、知識を深く学ぶことができ、改めて理解することができました。

授業を受けることにより業務の中で課題になっていたことの解決へとつながったことも多々ありました。

業務の仕上がりに関しては違いが現れました。

何気なく行っている業務の原理を理解して行うことと、理解せず行っていた今までと進行スピードも仕上がりも大きく変わりました。

今回、働きながら学ぶことで業務と学校の両立はとても難しいことではありました。改めて自身の業務に向き合うことができ、新しい知識に触れることができ忙しさも苦ではありませんでした。

今後も学校で学んだことを活かし業務に取り組んでいきます。

この学校に入校して半年がたち、授業も残すところわずかとなりましたが、その中で学び感じた事や自分自身の心の変化をお伝えします。

私は現在、とある和菓子屋に住み込みで修行をさせてもらっています。そこで働き始めて二年が経とうとした頃、縁あってこの学校に入校する運びとなつたわけですが、自身の性格は、人一倍好奇心はあります。続けるということが苦手で高校時代にはさばかり癖がついていました。

しかし、そんな私がこの学校に入校してから一日も休むことなく学んでこれた訳ですが、それには大きく三つの理由があります。

まず一つ目は、「授業内容の充実性」です。授業では、実際現場で働いておられるメーカーの方達や和洋菓子の職人の方達が講師として来て下さり、「こんなものまで教えて頂けるのか!」と驚くほど、独自の知恵や技術を惜しみなく教えて下さり、そしてどんな些細な質問にも丁寧に分かりやすく答えて下さったため、とても有意義な時間を過ごす事が出来ました。

二つ目は、「仲間に出会えたこと」です。学校に入校する前は、自分の周りには同業者の仲間は一人もおらず、どこか心細い毎日でした。しかし、こうしてこの学校で多くの仲間に出会い一緒に学んでいく中で、助け合い、笑い合い、競い合

働きながら学ぶことで今までの仕事の取組み方や、製菓に関する知識を、改めて学ぶことができました。

まず仕事の取組み方ですが、学校に通うことで日常の業務の質を落としてはいけません。

そのため業務の質を落とさないよう取り組む必要や、学校に行くため時間内にどうしても終えられない業務に関して上司や後輩に業務を引き継ぐ必要がありました。

これまで、仕事が時間内に終わらない場合、残業を行うことで終わらせていきましたが、自分だけのスケジュールでは動くことができないと、また業務内容の整理を行うことで日々の業務を効率よくしなければならないということに気づくことができました。

今まで、同じ部署で働いていてもみんな個々の仕事をもっており、各々が各々の業務しか行わない状況でした。

ですが、今回のことでの部署全体がそれでは業務が進まない、情報共有が困難であるということに気づき、部署内のスケジュールを確認できるようにスケジュール表を作成し見える化しました。

その結果、部署内の人人が何をやっているか、どのタイミングでどのような助けがほしいのかなどの共有ができるようになりました。

私は大学院を中退し、そこから製菓専門学校を卒業してからの洋菓子店へ入社と、少し変わった人生を歩み、この業界に足を踏み入れました。お菓子作りが好きで、大学のときにバイトで働いていたパティスリーのシェフの言葉もあり、この世界が自分の進む道だとも思いました。

現在入社して3年目とまだまだ学ぶことが多い中、更に洋菓子技術専門校へ行くのは会社や先輩方に迷惑をかけるのではないかと心配ましたが、先輩方からの「行きたいならば行けばいい、フォローはできる」との後押しもあり、行くことを決意しました。

技術専門校に入学後は、仕事の段取り、学校で学んだことの反映など、頭を使うようになりました。考えることによって、どうすれば効率よくきれいな作業ができるのかや周りの状況を判断して、仕事を潤滑に回していくかなど考えられるようになったと思います。ただ作業するのではなく、考える

ことが大切ということも学べました。

また、専門校では他社の人や一般枠で来ている人、同性異性、同年代から年上年下と様々な人たちと関わることができました。それぞれの考え方、知識など洋菓子のみならず話することで様々な方面からの考え方やモノの見方、自分自身では気にも留めてなかつた部分への疑問など、再度自分の考え方、見方を再確認することができました。

働きながら学ぶことは、大変ではありますが自分自身にプラスになることがとても多くありました。人とのつながり、それぞれの考え方、学ぶべき技術、知識がありました。今後も、多くのことを学んでいきたいと思います。

最後に、技術専門校に送り出してくれた、社長・先輩方。また、技術専門校を運営及び指導してくださいました、事務局の方、各先生方に感謝申し上げたいと思います。ありがとうございます。

業を分担し手際よく動けたと思います。コミュニケーションの大切さを改めて感じ、コロナ禍での臨機応変の対応も学びのひとつです。

仕事と訓練の両立は、体力的に辛い日もありました。ですが、それ以上に各専門の先生方に教えて頂き、自身の視野を広げ、知識と技術を習得できるとても有意義な時間となりました。インターネットから容易に知識を得られる反面、誤字や誤った情報も溢れています。その中で、先生それぞれの経験談や考え方を直接聞き、各分野の正しい情報を得ることもできました。

「働きながら学ぶ」ということは私だけでは成り立たず、職場の方々の理解と協力、学園のサポートがあるからこそ実現できていると思います。また、私達のために惜しみなく時間を割いてくださった先生方へも感謝しております。学んだことを職場で発揮し、今後も日々努力し成長していきたいです。

弊社では毎年選ばれた1人が入校し、パン・菓子の基礎知識と技術を学んでいます。職場では学費の負担や訓練への遅刻しないように、業務内容や勤務時間の調整をします。配慮により一層身が引き締まる思いで学びました。

本来、私は令和2年度の入校予定でしたが、新型コロナウイルスの感染拡大により、学園は1年の休校延期となってしまいました。不安が募る中、副学園長から連絡があり、訓練の進め方や感染防止対策等の説明を受け、きめ細やかな対応により安堵し希望を持ち入校しました。

訓練生数は、感染防止の三密を避けられる人数での開始でした。実技はひとり作業や2人1組、数人の班に分かれています。多くを経験し触れ、学びやすさを感じました。材料や機械販売等、同期生の勤務先は様々で年齢も幅広く、経験してきたことも異なるので、それぞれの見方や意見はとてもためになります。コロナ禍ということもあり訓練生同士での他愛もない会話も限られ、打ち解けるまでに時間がかかりましたが、日を追うごとに皆で助け合いながら作

で、お店で見た時にどのように作られているのか想像して商品を見るようになり、菓子をより好きになったと思います。

そして、昨年9月から洋菓子の製品開発の部署に異動しましたが、0からではなく1歩でも2歩でも進んで新しい仕事を始める事ができています。

半年間を振り返ると、先生方がコロナ禍でのカリキュラムの編成や対策を練ってくださり実りある期間を過ごすことができました。また、会社の方々には専門校に推薦して頂き、仕事の調整や引継ぎの協力を賜りました。そして、様々な業種や職種の51期の仲間と切磋琢磨しながら学び、毎回「明日もお互い頑張ろうね」と声を掛け合ったことに支えられました。この縁をこれからも大切にしたいと思います。お世話になった皆様に感謝申し上げます。菓子業界は和と洋の垣根がなくなってきたると授業で聞き、和菓子、洋菓子という括りに縛られず専門校で勉強した事を生かして、製品開発という形で会社に恩返しをし、社会に貢献していきます。

専門校が始まり早くも半年以上経ちました。

通う前は今の仕事で一杯一杯なのに大丈夫かという心配と、コロナ禍での通学に不安を抱えながら通い始めたのを覚えています。

私はパン会社の和菓子のラインで働いており、パンの研修は社内で受けきましたが、生菓子や洋菓子の知識も技術も学ぶ機会がなく、専門校で初めて学ぶことが多くありました。座学の授業で一番衝撃だったのは寒天の授業です。寒天は硬くて脆いと思っていたが、ゼラチンに似た性質をもつ寒天を授業で紹介され今までのイメージを覆されました。寒天に限らず仕事をする上で固定概念で決めつけてしまっている事があるのではという気付きに繋がり、知識だけでなく意識の面でも変化がありました。

仕事で饅頭を主に作っていましたが、基本的に機械で作るため、学校で一から自分の手でお菓子を作ることが純粋に樂しかったです。練り切りなどの本格的な和菓子を作ること

で、学校で得た知識をすぐに店で生かす事ができる。

もう一つの良さは、菓子業界のたくさんの人と交流できるというところである。同業者の先生や生徒、製館所、洋菓子、材料、器具、デザイン、マーケティングなどの業界の人と交流できたことで様々な気付きやアイデアを広げることができた。学校に通っていないからこれほど交流を持つことはできなかったと思うのでとても良い経験になった。

これから学校を卒業して本格的に働きだしても学ぶという姿勢は忘れないようにしたい。和菓子の文化に触れてみて和菓子の奥深さに気付いたので、様々な方向から知識を吸収し、日々成長していきたい。

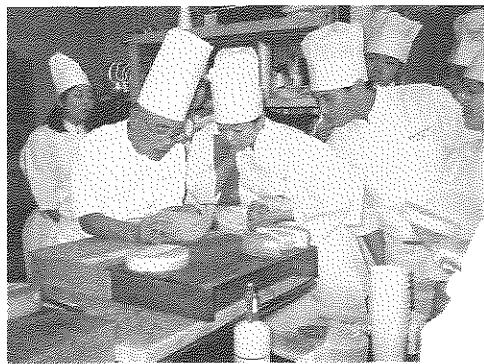
今年大学を卒業した私の周りの友達は、皆社会に出て働いている人ばかりだ。社会に出て働き始めると、あまり時間に余裕がないためしっかりと技術を学ぶ事は難しいと私の友達は言う。

私も実家の和菓子屋で早く働きたいという気持ちが強かったが、知識や技術がなにも身についていない状態だったので、このままでは自信を持って商品を提供する事はできないと思い、学校に通いながら働く事を決めた。

午前は実家の和菓子屋で働き、午後は学校で和菓子の知識や技術を学ぶという生活にはすぐに慣れ、とても効率が良いと感じた。店で働いていて分からぬ事や知りたい事を学校で詳しく聞けるというところが一番の良さだと感じてい

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。

「パティシェ」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、眞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。こ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、产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、能力を磨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。



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>