



兵庫県知事認定

兵庫県洋菓子技術専門校 入校のご案内

菓子製造職業訓練校とは・・・

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ときもあります。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た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が完了します。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。

入校要綱・お申込み等は・・・



一般社団法人 兵庫県洋菓子協会 ホームページにて詳細をご確認ください。

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



専門校URL

【お問合せ先】

一般社団法人 兵庫県洋菓子協会 事務局
(平日 9:00~17:00)

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

E-mail: info@yogashikyokai.com