



学校法人 誠心学園
SINCE 1970

東京誠心調理師専門学校
TOKYO SEISHIN TECHNICAL COLLEGE FOR
COOKING

国際フード製菓専門学校
INTERNATIONAL FOOD CONFECTIONERY
COLLEGE

第35回グルメピック 総合1位受賞 内閣総理大臣賞 (西洋料理)



東京誠心調理師専門学校

第35回グルメピック 総合2位受賞 参議院議長賞 (日本料理)



東京誠心調理師専門学校

全菓協コンクール全国大会 文部科学大臣賞受賞

2年連続受賞しました！



国際フード製菓専門学校

全菓協コンクール全国大会

小沼製館社賞受賞



七洋製作所賞



国際フード製菓専門学校

設置学科

- **調理師科 1 年制※** 定員40名
調理技術専攻コース 福祉調理専攻コース
調理師免許・フードコーディネーター3級資格取得※ 教育訓練給付金制度
- **調理師科 2 年制** 定員120名
フランス料理専攻コース イタリア料理専攻コース
日本料理専攻コース 中国料理専攻コース
調理師免許・専門士・食品技術管理専門士・フードコーディネーター3級資格
- **シェフパティシエ科 2 年制** 定員40名
調理師免許・専門士・フードコーディネーター3級資格・製菓衛生師受験資格
- **調理師科夜間部 2 年制※** 定員40名
調理師免許・フードコーディネーター3級資格取得 ※ 教育訓練給付金制度



東京誠心調理師専門学校

設置学科

- **製菓製パン科1年制**※ 定員40名
製菓衛生師受験資格・フードコーディネーター3級資格取得
※ 教育訓練給付金制度
- **製菓製パン科2年制** 定員120名
洋菓子専攻コース
パン専攻コース
和菓子専攻コース
製菓衛生師受験資格・専門士取得・食品技術管理専門士取得
フードコーディネーター3級資格取得
- **調理師科1年制** 定員40名
フードコーディネーター3級資格取得
調理師免許取得



カリキュラム

～1年目～

- 衛生法規
- 公衆衛生学
- 食品学
- 食品衛生学
- 栄養学
- 社会
- 製菓理論
- 製菓実習
- 校外研修

～2年目～

- 製菓理論
- 商品開発
- ラッピングディスプレイ
- カラーコーディネート
- 基礎原料学
- OA
- クレーム処理
- 製菓実習
- 校外研修
- シュガークラフト(洋菓子のみ)
- 工芸菓子実習(和菓子のみ)
- カフェ実習



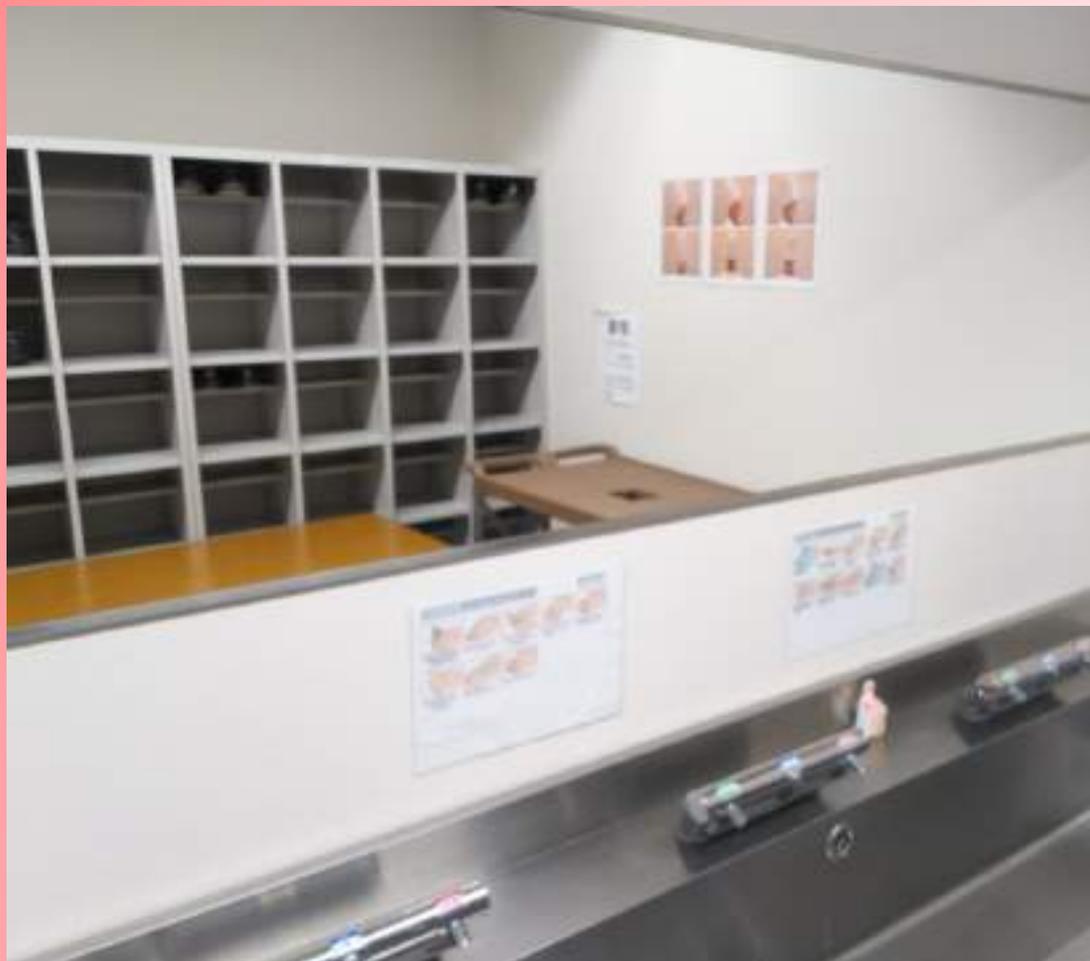
調理師科1年制

カリキュラム

- 食生活と健康
- 食品と栄養の特性
- 食品の安全と衛生
- 調理理論と食文化概論
- 食育講座
- 調理実習（西洋料理、日本料理、中国料理、洋菓子実習）
- 総合調理実習



実習室前室



カフェ講座 ~Café course~



TULLY'S
= COFFEE =



国際フード製菓専門学校



国際フード製菓専門学校

カフェ講座 ~Café course~



商品開発プレゼンテーション について



国際フード製菓専門学校

商品開発 プレゼンテーション 風景



プチフルール テーマ:「春」



パッションムース
企業賞



三色のムースケーキ



HARUNA



Cerisier



らぱん



苺のレアチーズケーキ

香炉庵

テーマ:「横浜の素材を使用した商品」



フルーツ大福



レモン寒



昆布おこわ饅頭
企業賞



昆布のクリーム大福



梅小町



桃山



味噌ピー饅頭



ヴィ・ド・フランス テーマ:「春」



くるみそばん
企業賞



ぼたもちパン



桜エビとほうれん草の
ジェノベーゼ キッシュ



三色ちぎりパン



春の彩り明太アスパラ



春野菜の包みピザ

VIE DE FRANCE



国際フード製菓専門学校



プレミアムコロッパン
167
190

デューリョウパン
167
190

お取り寄せ
新品
はちみつバター
167
190



国際フード製菓専門学校

ちぎれるブリオッシュ
167
190



おすすめ
新商品

国際フード製菓
専門学校との
コラボ商品!!!

くるみみそパン

Walnut & white bean & White miso

国際フード製菓専門学校

おめんと目めんとどみ 本食価格 ¥167
ふんわりしっとりめあけずまいに。
甘じょっぱさがたまらぬ一品です! (税込価格 ¥180)



就職指導について



国際フード製菓専門学校

製菓製パン科2年制就活スケジュール

昨年12月

校外研修

職場のイメージを理解

4月～

就活授業

就活方法を理解

5月

美容講習会

好感の持てる外観を理解

5月～6月

就職ガイダンス

職場の選び方を理解

7月

企業説明会

企業情報を収集

9月～

就職活動



1年制就活スケジュール

4月	職場見学会	職場のイメージを理解
5月	美容講習会	好感の持てる外観を理解
5月～6月	就職ガイダンス	職場の選び方を理解
7月	企業説明会	企業情報を収集
8月	校外研修	実践活動による企業理解
9月～	就職活動	



企業説明会



国際フード製菓専門学校

入試方法

入学相談室



国際フード製菓専門学校

入試方法

● 推薦入試

- ① 学校推薦入試
- ② 部活推薦入試
- ③ 資格推薦入試
- ④ OB・OG推薦入試
- ⑤ 自己推薦入試
- ⑥ 神奈川県商業教育振興会推薦入試

● 一般入試

● AO入試



出願時期

● 推薦入試 10/1～来年3月末日

- ① 学校推薦入試
- ② 部活推薦入試
- ③ 資格推薦入試
- ④ OB・OG推薦入試
- ⑤ 自己推薦入試
- ⑥ 神奈川県商業教育振興会推薦入試

● 一般入試 10/1～来年3月末日 但し、社会人と留学生は
9/1から



国際フード製菓専門学校

選考方法

●一般入試

◆神奈川県・東京都に在住の方

作文 + 面接 + 書類選考

◆神奈川県・東京都以外に在住の方

作文 + 書類選考



国際フード製菓専門学校

選考方法

● 推薦入試

- ① 学校推薦入試
- ② 部活推薦入試
- ③ 資格推薦入試
- ④ OB・OG推薦入試
- ⑤ 自己推薦入試

◆ 神奈川県・東京都に在住の方
面接 + 書類選考

◆ 神奈川県・東京都以外に在住の方
書類選考



入試方法

● 指定校推薦入試

書類選考

- ① 学校に指定校が来ているかの確認
- ② 指定校を受けするための基準
- ③ 指定校の申し込み期限
- ④ 推薦枠について



●2020年神奈川県商業教育振興会加盟高校一覽

県立商工高等学校

県立相原高等学校

県立小田原東高等学校

県立平塚農商高等学校(全定)

県立厚木商業高等学校

県立大師高等学校

横浜市立横浜商業高等学校

横浜市立みなと総合高等学校

横浜市立横浜総合高等学校

川崎市立幸高等学校

川崎市立総合科学高等学校(定)

横須賀市立横須賀総合高等学校
(全定)

白鵬女子高等学校

藤沢翔陵高等学校

横浜商科大学高等学校

横浜創英高等学校

英理女子学院高等学校

湘南学院高等学校

相洋高等学校

旭丘高等学校

選考方法

● 推薦入試

⑥ 神奈川県商業教育振興会推薦入試

◆ 神奈川県内の高校に在籍している高校生

書類選考



国際フード製菓専門学校

●誠友会特待生制度について

「誠友会特待生制度」は学費を一部減免する制度です
最高額10万円免除

①対象者 : 第一期～第四期のAO入試が対象者です

②試験内容 : 実技 + 作文

実技内容 : ナツペ・絞り

③選考結果 : 第四期AO入試終了後に合否判定となり
不合格の場合はAO入試で合否判定をします AO入試併用のため



お知らせ

● エントリーカード

会場相談会・体験入学・学校見学に来られると担当者がスタンプ押印します。

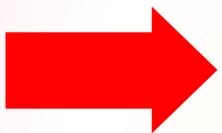
◆スタンプ2個



◆スタンプ1個

AO入試エントリー資格

◆スタンプ4個



◆スタンプ3個

学費から20,000円免除



国際フード製菓専門学校

専門学校と大学の違い

大 学

専門学校

1) 教育内容

➤ 学術的な研究の教育

➤ 実践的な教育

2) 学 校 数

➤ 782校

➤ 2,811校

3) 就業年限

➤ 4～6年間

➤ 1～4年間

4) 授業制度

➤ 単位制 (124単位)

➤ 時間制 (800時間)

5) 学位・称号

➤ 学士

➤ 専門士

6) 就 職 率

➤ 72.9%

➤ 84.5%



専門学校を選択することの注意点

● 認可校 …… 専門学校

* 専門課程を設置している専修学校のことを
総称して「専門学校」という

● 無認可校 …… 専門学院・カレッジ・スクール等



国際フード製菓専門学校

専修学校の課程区分について

- **高等課程** …… 中卒以上に入学資格あり
443校 39,000名
- **専門課程** …… 高卒以上に入学資格あり
2,811校 587,000名
製菓製パン科2年制・1年制・調理師科1年制
- **一般課程** …… 高卒以上に入学資格あり
180校 33,000名



国際フード製菓専門学校

認可校と無認可校の違い

	認可校	無認可校
1) 教育目的	➤ 法的規制あり	➤ 法的規制なし
2) 入学資格	➤ 入学資格あり	➤ 入学資格なし
3) 就業年限	➤ 1年以上	➤ 規定なし
4) 学割	➤ 適用	➤ 不適用
5) 公的奨学金	➤ 適用	➤ 不適用
6) 通学定期	➤ 通学定期	➤ 通勤定期
7) 資格	➤ 取得	➤ 取得出来ない



製菓衛生師免許を取得するには

- 高校から直接お店に就職し、
2年間の実務経験が必要。その後、
製菓衛生師試験（国家試験）を受け合格
すること。
- 製菓衛生師専門学校へ進学し、卒業後受験すること。



専門学校に進学するメリット

- 景気に影響されない就職
 - * 在校生も卒業生も就職指導（無料職業紹介所）
- 多様な技術習得
- クラスメイトが人脈に
 - * 定員数が40名の倍数（クラス人数）



国際フード製菓専門学校

就職率の出し方

1)パターン1

在籍数 100名 就職内定数 50名

$$\frac{\text{就職内定数 } 50\text{名}}{\text{在籍数 } 100\text{名}} = 50\%$$

2)パターン2

就職希望者数 50名 就職内定数 50名

$$\frac{\text{就職内定数 } 50\text{名}}{\text{就職希望者数 } 50\text{名}} = 100\%$$



学生生活状況

- 前期・後期の二期制
前期(4月～9月) 後期(10月～3月)
- クラス担任制



一週間の時間割 例

S・H・R 9:10~9:20

1限 9:20~10:10 ~ 7限 16:00~16:50

曜日	9:10~9:20	1. 9:20~10:10	2. 10:20~11:10	3. 11:20~12:10	昼休	4. 13:00~13:50	5. 14:00~14:50	6. 15:00~15:50	7. 16:00~16:50
月	S・H・R	L・H・R	和菓子実習	和菓子実習	和菓子実習	昼休	洋菓子実習	洋菓子実習	洋菓子実習
火		食品衛生学	食品衛生学	食品衛生学	昼休	製菓理論	製菓理論	製菓理論	衛生法規
水		社会	商品開発	食品学	昼休	食品学	公衆衛生学	公衆衛生学	食品衛生学
木		栄養学	栄養学	昼休	パン実習	パン実習	パン実習	パン実習	パン実習
金		洋菓子実習	洋菓子実習	洋菓子実習	昼休み	洋菓子実習	洋菓子実習		



ご静聴ありがとうございました。



国際フード製菓専門学校