

【名称】 西九州大学  
佐賀調理製菓専門学校

＜組織の概要＞

調理師とパティシエを養成する県下唯一の専門学校です。調理師科定員40名・パティシエ科40名。両学科とも修業年限1年。

代表者 北島 直幸  
(ふりがな) (きたじま なおゆき)

担当者 田中 美香子  
(ふりがな) (たなか みかこ)

【連絡先】

住所 佐賀県佐賀市多布施二丁目7-44

TEL 0952-22-2001

FAX 0952-22-2002

URL <http://www.saga-choriseika.jp/>

＜取組内容＞

教育理念「あすなろう精神」をモットーに食育と食文化の発展に努め、食の安全・安心に寄与できる人材の育成を図っています。

- ①調理実習(和・洋・中)、製菓実習(洋菓子・和菓子・製パン)で基礎、基本を大切にし、更に時代のニーズに対応した調理や製菓の実習を取り入れています。
- ②調理理論、製菓理論、栄養学、食品学、食品衛生学等の教科を通して食の安全・安心の知識を学びます。
- ③就職支援
- ④本校の教育を肌で体験してもらうオープンキャンパスを開催しています。
- ⑤地域貢献(夜間料理教室・こども料理・菓子教室等を開講し、一般の方や地域の方に食の大切さと楽しさを知ってもらう。)
- ⑥調理師科では卒業と同時に調理師の免許を取得。また、食育インストラクター、カフェリエーター3級(任意)、介護食士3級(任意)を取得します。パティシエ科では製菓衛生師の受験資格、カフェリエーター3級(必須)、介護食士3級(任意)を取得します。また、本校の「調理師科」「パティシエ科」をそれぞれ終了することで、2年間で「調理師資格」「製菓衛生師受験資格」の2つのライセンスを目指すダブルライセンスコースも設置しています。



基本を学ぶためだけでなく、創造し、人に喜びを与える「心」を大切にしたい人材の育成を目指す

＜年間の主なイベント等＞

- 4月 入学式
- 5月 テーブルマナー講習会
- 8月 調理師科によるこども食育料理教室  
「佐賀県産品を使って」(小学生対象)  
介護食士3級講座
- 9月 カフェリエーター3級講座
- 10月 パティシエ科による秋のスイーツフェア  
(菓子製造販売)  
パティシエ科ラテアート実習
- 11月 学園祭(販売・飲食など)
- 12月 クリスマスケーキデコレーションコンテスト及び販売  
(両学科)  
研修旅行
- 1月 パティシエ科による冬のスイーツフェア  
(菓子製造販売)
- 2月 卒業制作展(両学科)
- 3月 卒業式

その他、年間8回のオープンキャンパス開催(高校生・一般対象)、夜間料理・菓子教室(一般対象)等。



食べる楽しみから創造する楽しみを見つけよう。美味しさだけでなく、夢を与える