

もう一度、本気で“好き”を選ぶ
パティシエ パン職人 和菓子職人
国家資格取得をめざそう!!

製菓技術経営科

2次
募集中!

受講料
無料

※2年分の授業料・
実験実習費等

※テキスト代等は自己負担です。
詳しくは裏面をご覧ください。

この訓練は、石川県が選考した機関に委託して離職者等の就職支援を行うものです

基礎から上級まで
丁寧な指導

洋菓子・パン・和菓子すべて学べる
多彩なカリキュラム

国内外の有名シェフによる
特別授業

募集対象 (以下のすべての条件に当てはまる方)

国家資格取得のチャンス!!

- 概ね55歳未満の方 (応相談)
 - 高等学校を卒業した方またはこれと同等以上の学力を有する方 (新規学卒者は除く)
 - 安定就労の経験が少ない方または出産・育児等により長期間離職している方等で、正社員就職を希望する方 (応相談)
 - 公共職業安定所においてジョブ・カードを活用したキャリアコンサルティングを受けた結果、受講が必要であるとして、公共職業安定所長の受講指示等を受けられる方
 - 訓練コースの対象資格等を取得する意志のある方 (既に取得済の方は対象外となります)
- ※申込を検討される方は事前に施設見学会に参加してください。

訓練期間

2年間

訓練時間

9:10~16:40 (50分×7限)

※曜日により一部変更があります
校外実習期間中は実習先企業の就業規則に準じます

定員

若干名

※選考により受講者を決定します
※専門学校生徒の合同訓練(授業)となります

実施予定
施設

金沢製菓調理専門学校

金沢市長町2-5-30 TEL076-262-7455

自己
負担額

教科書代、資格試験受験料
その他諸費用等は自己負担となります。
※詳しくは裏面をご覧ください。

申込時に
必要な物

- ①入学願書(委託訓練用・専門学校用の計2種類、
写真貼付)用紙はハローワークにあります。
- ②最終学歴の卒業証明書(卒業証書のコピー可)
※やむを得ず間に合わない場合は、選考日までに準備してください。

見学説明会
随時開催
お申込
TELまたは
メールで!



交通機関を利用の場合は香林坊バス亭
から徒歩8分 ※駐車場はありません

お問い合わせ/申し込み: お電話またはメールで m.akatani@kit-es.co.jp

開講月	申込締切日	選考日	合格発表日	開講日・終了日
4月	3月23日 (月)	3月31日 (火) <選考方法>面接	4月1日(水) ※この日に金沢産業技 術専門学校より発送及び 掲示します。	令和8年4月7日(火)~令和10年3月10日(金) 原則として土・日・祝は訓練休です。ただし、カリキュラムに より土・ 日・祝に訓練がある場合もあります。 ※令和10年2月18日(金)は就職活動日です。

選考実施場所

金沢製菓調理専門学校 ※選考時間は受験票にてご確認ください 受験票は申込締切後1週間程度でお手元に届きます

実習着等採寸日

4月 2日(木) 午前10:00~11:30 金沢製菓調理専門学校にて行います。

開講式

4月 7日(火) 午前10:30~長土堀青少年交流センターにて ※午前中で終了です。

※受講申し込み・お問い合わせについては、裏面をご覧ください

[自己負担額]

【共通(必ず必要なもの)】

教科書(テキスト)・2年分 (1年次、2年次)	¥19,460
道具一式	¥34,000
コック服一式(シューズ、内履き等含む)	¥21,130
学生証(2年分) ¥500	¥500
プリント等印刷費(2年分) ¥12,000	¥12,000
合計	¥87,090

※ 実習及び施設外研修等に係る交通費は自己負担となります。

※ 金額が変更となる場合があります。

※ 分納時期 前期 7月/後期 12月

【受験希望者のみ】

ラッピング検定	¥5,000
色彩検定3級	¥7,000

【該当者のみ】

石川県洋菓子協会会員費 2年分	¥40,800
職業訓練生総合保険 (2年分、任意加入、勸奨) ※振込手数料別途	¥15,850
胸部レントゲン・問診 2年分	¥4,000
腸内検査 2年分	¥1,400
ノロウィルス検査 2年分	¥6,800
追試料(定期試験欠席)1科目につき	¥2,000
再試料(定期試験成績不良)1科目につき	¥3,000
補習料(進級卒業認定数不足)1時間当たり	¥1,000

【過去の就職実績】

ホテル 洋菓子製造 パティスリー ショコラトリー
パン製造 ブランジェリー カフェ 和カフェ

【修了生の声】

2年間で身に付けた製菓のスキルにより就職活動に意欲的に取り組めました。

【修了生受賞実績】

北陸ブロック洋菓子技術コンテスト金銀銅賞
ジャパンケーキショー東京 銀賞銅賞

〈雇用保険受給資格者の方〉

- ・訓練期間中、雇用保険(基本手当)の支給が延長されます。
- ・一定の要件がありますので、詳しくは最寄りのハローワークにてお問い合わせください。

〈雇用保険を受給できない方〉

- ・一定の支給要件を満たす方には、訓練期間中、職業訓練受講給付金が支給されます。
- ・支給要件は最寄りのハローワークにてお問い合わせください。

★受験申込:各公共職業安定所(ハローワーク) 職業訓練相談窓口まで

★カリキュラムに関するお問い合わせ先:金沢製菓調理専門学校

★その他のお問い合わせ先(受験票など):石川県立金沢産業技術専門学校

石川県金沢市長町2丁目5番30号 TEL076-262-7455

石川県金沢市観音堂町チ9番地 TEL076-267-2221

訓練カリキュラム

5-08-17-207-14-0060

実施施設名	金沢製菓調理専門学校			
訓練科名	製菓技術経営科			
定員	10名		就職先の職務 洋菓子店・和菓子店・パン屋・ホテル・ブライダル・カフェ等での製造・販売・接客 菓子関係工場での製造	
訓練期間	令和8年4月7日 ~ 令和10年3月10日 (24か月)			
訓練時間	9:10 ~ 16:40			
訓練概要	1年次は製菓衛生師養成施設としての規定カリキュラムにより、製菓・製パンの基礎知識・技術を学び、2年次の国家試験合格を目指します。 2年次には、細工物（飴・チョコレート等）の高度な特殊技術、将来開業するための経営や販売、カフェ実習ではバリスタや紅茶についてなど多彩な内容を学びます。また地元や海外の有名なプロの技術を学ぶ特別授業、企業と連携した校外実習（インターンシップ）を通じて現場の実務を体験することにより就職につなげます。			
訓練目標	社会人としての常識やマナーを身につけ、製菓分野での製造業務及び販売・接客サービス業務ができる人材となることを目指します。			
学 科 （ 1 年 次 ）	科 目	科 目 の 内 容		時間数
	行事	オリエンテーション		3H
	衛生法規	社会の中での法体制について基本的な考え方を学び、製菓衛生師として働く際に必要な法規について具体的に学ぶ。		30H
	公衆衛生学	前期は公衆衛生学の概要・環境衛生、後期は疾病の予防・労働衛生について学ぶ。公衆衛生学を学ぶことで正しい衛生観念を身につけ、環境と健康、感染症の予防、労働と健康なども考慮して仕事に従事できる製菓衛生師を育てることを目標とする。		60H
	食品学	製菓衛生師として扱う食材をはじめ、毎日の食事に用いる食材全般について成分や特徴、加工についての理解を深める。 また食品に関する健康情報を整理し、正しく判断する力を身に付ける。		60H
	食品衛生学	食品衛生に関する基礎知識と技術を学ぶ。また、製菓従事者としての必要な安全と衛生を実行できる能力を養う。		120H
	栄養学	栄養学の概要、栄養素の機能などの基礎的知識を学ぶ。さらに、食事摂取基準や国民健康・栄養状態の現状と施策を理解し、ライフステージ別の栄養や病態時の栄養についても理解を深める。		60H
	社会	製菓職人として、昔の人々や先輩の技術やアイデアを勉強し将来の創作に役立てる。		30H
	製菓理論	製菓従事者としての必要な技術と衛生面を実行出来る能力を養う。		90H
	ラッピング	顧客ニーズに応えるための、贈答のしきたりとラッピングの技術を学ぶ。		30H
LHR	社会に役立つ人材に育つよう、労働法、基本的な社会規範、ビジネスマナー等を学ぶ。		30H	

訓練の内容	学 科 (2 年 次)	行事	オリエンテーション	3H
		就職支援 (職業指導)	社会人として、サービス業に携わる者として必要な資質、一般常識、コミュニケーション能力を養う。 自分で将来の職業を選択できる力を養い、自分の能力の棚卸をし、職業として選択した職種について能力を発揮できるようにする。 就職試験対策を実施し、希望企業への内定を目指す。 キャリアプランとジョブカードの作成	30H
		色彩学・外国語	色を通して物をみる目を養う。 フランス語の簡単なレシピが読め、内容が理解する。さらに菓子名をフランス語で正確に書けるように、製菓で使われているフランス語を習得する。	30H
		製菓総合学	1年次で学んできたことを練習・演習問題、過去問を解くことにより復習し、製菓衛生師国家試験合格を目指す。	30H
		経営学	社会への貢献と企業発展のために、社会の一員としてどうすればよいか考えることのできる能力を養う。	60H
		販売・流通	最近の販売・流通業について学習し、販売士3級程度の基本的知識を学習する。	60H
		LHR II	修得した製菓の技術を生かし、専門分野で活躍していくためのキャリアプランを立てる。	30H
	実 技 (1 年 次)	洋菓子実習	製菓全般・基礎技術としての配合での制作 洋菓子の理論に基づき製菓技術を学ぶ。	90H
		和菓子実習	和菓子全般を学ぶ。 1年次課題：包餡、上生菓子がしっかりとできるよう技術を習得する。	90H
		製パン実習	菓子パン系、ハード系、その他応用パンの基本知識、技術を身につける。	90H
		基礎実習	基礎のナッペの練習、道具、器具の使い方。 掃除の仕方、機器の管理、衛生面等の心構えを指導 基礎洋菓子技術の習得。 食物を使う、職人の心構えを学ぶ。	90H
		総合実習	素材をよりよく知るための実習。 基本材料(素材)を使い全員が体験実習する。一人ひとりが基本作業の反復練習で基本技術をしっかりと身に付ける。	90H
		校外実習	製菓、製パン、ホテル、ブライダル、レストラン、カフェ等で扱われる製菓についての専門職人から直接指導を受けることにより専門知識・技術を習得する。校外実習を通じて職業意識を高く持ち、挨拶やマナーある社会人、コミュニケーション能力を身につけた菓子職人の育成を目的とする。 (校外実習1か所)	30H

実 技 (2年次)	洋菓子実習Ⅱ	知識、基礎技術の向上。 1年次の基本技術をベースに応用した洋菓子や技術難度の高い作品を作る。	90H
	和菓子実習Ⅱ	基礎知識を習得し応用力を身に付けて、技能を活かしながら技術力を身に付ける。	90H
	製パン実習Ⅱ	菓子パン系、ハード系、その他応用パンの基本知識、技術を身につける。	90H
	デモ実習	外部講師によるヨーロッパの有名な菓子や製菓技術の難度が高い菓子の制作、デモンストレーションにより最新の技術を学ぶ。	90H
	特殊技術実習	マジパン 飴細工、シュガークラフトなど洋菓子のより高等な特殊技術を身につけることにより、さらなる菓子技術の向上やコンクール作品制作へプラスとし感性を磨く。 さらに、2年間の学習の集大成として、マジパン細工やアメ細工、チョコレート細工などの作品を制作する。	120H
	カフェ	製菓と調理を学ぶことにより、飲食に関係する知識・技術の習得する。 また、茶道の所作、コーヒー、紅茶、バリスタの知識を講義や実習で学ぶことにより、理解を深める。	90H
	コンピュータソフト	表計算ソフトを使用して、商品管理や顧客管理ができるように関数・グラフ機能・データベース機能の基礎から応用までの技術を習得する	90H
	校外実習Ⅱ	1年次の製菓関連の現場体験を踏まえ、より専門性の高い知識や技能を習得する。1、2年次の校外実習を総合的に考え、製菓分野で洋菓子、和菓子、製パンの製菓職人、また業態としてホテル、ブライダル、レストラン、カフェなどのいずれが自分に適しているかを見極める。 (校外実習2か所)	60H
計		総訓練時間 1956時間 (学科 756時間 実技 1200時間)	
その他行事等	入学式 ガイダンス バスハイク 球技大会 研修旅行 作品制作 卒業式など	約70H	
取得可能な資格・検定 (別途資格試験等の受検を要するもの)	製菓衛生師免許 パン製造技能士(実務経験免除) 菓子製造技能士(実務経験免除) パティスリーラッピング検定 色彩検定3級		
修了時取得できる資格等 (修了時別途資格試験等を受検することなく取得できるもの)	製菓衛生師受験資格 パン製造技能士受験資格 菓子製造技能士受験資格 専門士称号 ※一定の要件を満たす方		
過去に実施した職業訓練の就職率(類似分野)	令和5年度 100.0% 令和6年度 対象訓練なし 令和7年度 ※訓練中		
主要な機械設備	製菓実習専用機器 コンピューター式(Windows11) インターネット接続 Microsoft Office2021以降を整備予定		

※記載内容について、一部変更となる場合があります。