



2023年度  
調理師免許  
100%取得!

全国高等学校  
家庭科食物調理技術検定  
2級100%合格

専門教科(食物科共通)

- ◆ 食文化 ◆ 調理 ◆ 食品衛生
- ◆ 栄養 ◆ 食品 ◆ 公衆衛生 など

取得できる資格・検定(食物科共通)

- ◆ 調理師 **国家資格** ◆ 全商英語検定
- ◆ 全国高等学校家庭科食物調理技術検定 **全員必須**
- ◆ 全商ビジネス文書実務検定
- ◆ 料理検定 ◆ 日本漢字能力検定
- ◆ 菓子検定 ◆ 実用英語技能検定
- ◆ 実用数学技能検定 など

スイーツ&ベーカリーコースの  
情報はこちらをCHECK!



食物科 [調理師養成課程]

# スイーツ&ベーカリーコース | 2年次から選択 |

調理師免許を取得し、パンやスイーツのプロの技術を習得。

1

## パン、スイーツづくりのための 基礎力を身につける

製菓、製パンに欠かせない基本動作、器具の使い方、基本材料等を実習しながら学びます。



2

## 第一線で活躍している プロに学ぶ

業界の第一線で活躍するプロから知識・技術を学びます。プロの現場と同じ環境で実習できます。



3

## 応用力を身につけ 調理師免許を取得します

全工程を一人で行う実習内容で応用力を身につけます。卒業時には調理師の免許が取得できます。



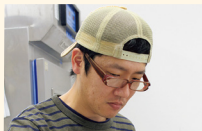
CHECK!

### 魅力ある講師陣

和菓子・洋菓子・パンの知識と器具の使い方、スポンジや泡立てなどの基礎、生クリームの絞り方、パンや菓子の生地発酵・生成・焼成など幅広く学びます。



ケーキ工房Michiオーナー  
請野 美千代 先生



ベーカリーアウローラー店主  
吉山 哲平 先生



創作仏蘭西菓子ロワゾー・ブルー  
オーナーシェフ・パティシエ  
霜上 明宏 先生



肥後節菓業熊本むらた代表  
村田 博文 先生

### VOICE

お菓子づくりに興味があり、専門のコースがある玉名女子を選びました。将来の夢は、学校で調理の技術や知識をしっかりと学び、さらに経験を積んだ後で自分のお店を持つことです。

伊藤 美空 (みく)さん  
玉名郡・三加和中学校出身

