

講座詳細情報

講座No.	H07-8	講座名	パティシエ養成科(パティシエ・カフェ科)	定員	1～15人
訓練実施施設名	大宮スイーツ&カフェ専門学校				
所在地	埼玉県さいたま市大宮区桜木町1丁目389-6				
連絡先電話	048-658-0870				
最寄駅	JR、アーバンパークライン、ニューシャトル 大宮駅西口 徒歩5分				
対象者	洋菓子店、カフェ、有名ホテル、結婚式場で働きたい方				
修了の要件	卒業をもって訓練修了とするもの				
講座内容	2年間での実習・演習総時間1400時間で確かな技術力と実践力を学べます。1年次は製菓・製パン・調理・ドリンクの4分野をトータルに学ぶことができ、就職の選択肢が広がります。2年次の学内店舗実習では企画・運営・販売を学ぶことができ、即戦力として活躍できるカリキュラムです。				
訓練期間	令和7年4月1日(火) ～ 令和9年3月4日(木) [予定]				
訓練時間	午前 9時00分 ～ 午後5時50分 (50分 1時限 : 1日9時限)				
自己負担額	パティシエコース:331,514円、カフェ&パティシエコース:331,514円、ブーランジェ・製パンコース:329,310円、スイーツカフェウェイトコース:333,380円				
オンライン授業の有無	☒ 有 使用するソフト等 (特になし) ☐ 無				
修了で得られる資格	フードコーディネーター3級・菓子製造技能士2級受験資格(国家資格)・パン製造技能士2級受験資格(国家資格)				
受講で目指せる資格	サービス接客検定1～3級・色彩検定1～3級・食品衛生責任者・ラッピング検定 調理技能検定・製菓技能検定				
目標とする人材像	◇素直な心・感謝の気持ち・高い意欲を持ち続け、自ら考え自ら行動できることで社会に貢献できる人材 ◇美味しくてかわいいスイーツ・カフェを通じて時間と空間をトータルプロデュースし人の心を豊かにする人材				
修了後の関連職種	・パティシエ・ヴァンドウーズ・ショコラティエ・スイーツプランナー・カフェスタッフ・レストランスタッフ ・調理スタッフ・食品製造・サービススタッフ・パリスト・商品開発・商品企画				

◆主なカリキュラム

		科 目	教 科	内 容	時限数
1 年 次	選択		栄養学A	基本的な栄養素について理解を深める。	15
	選択		栄養学B	基本的な栄養素について理解を深める。	15
	選択		食の原材料・材料学A	原料や材料について知識を広げ、どのような種類、用途、価格帯があるのか理解を深める。	15
	選択		食の原材料・材料学B	原料や材料について知識を広げ、どのような種類、用途、価格帯があるのか理解を深める。	15
	選択		食の安全A	食品衛生に関する基本的な名称・意味・予防方法等を知識として学習し、学習した知識をもとに自らが衛生管理プランを立てられるようにするための実践を学習する。	15
	選択		食の安全B	食品衛生に関する基本的な名称・意味・予防方法等を知識として学習し、学習した知識をもとに自らが衛生管理プランを立てられるようにするための実践を学習する。	15
	選択		ビジネスマナーA	ビジネスマナー検定の対策授業	15
	選択		ビジネスマナーB	ビジネスマナー検定の対策授業	15
	選択		カラーコーディネートA	カラーコーディネート検定の対策授業。	15
	選択		カラーコーディネートB	カラーコーディネート検定の対策授業。	15
	選択		未来デザインプログラムA	社会人に必要な考え方(社会人基礎力)を学ぶ。	15
	選択		未来デザインプログラムB	社会人に必要な考え方(社会人基礎力)を学ぶ。	15
	選択		Tablet演習A	PC・タブレットにおける基本的な操作方法を学ぶ。	15
	選択		Tablet演習B	PC・タブレットにおける基本的な操作方法を学ぶ。	15
	選択		製菓・製パン理論A	製菓・製パン実習で体感している内容と、座学を結びつけることで、実習で出来上がった完成品、課程に根拠を持って理解ができるような知識を身につけていく。	30

学科・演習		選択	製菓・製パン理論B		製菓・製パン実習で体感している内容と、座学を結びつけることで、実習で出来上がった完成品、課程に根拠を持って理解ができるような知識を身につけていく。	30
		選択	カフェ・ドリンク理論A		カフェ・ドリンク実習で体感している内容に結びつけ、実習の完成品・課程に根拠を持って理解ができるように知識を習得する	30
		選択	カフェ・ドリンク理論B		カフェ・ドリンク実習で体感している内容に結びつけ、実習の完成品・課程に根拠を持って理解ができるように知識を習得する	30
	2年次	選択	SNSマーケティングA		SNSを使用した販売促進を実践的に習得する	15
		選択	SNSマーケティングB		SNSを使用した販売促進を実践的に習得する	15
		選択	接客・サービス演習A		基本的な接客から応用までの実践授業	15
		選択	接客・サービス演習B		基本的な接客から応用までの実践授業	15
		選択	ディスプレイA		学内店舗実習と連動し、居心地のよい店舗の演出・販促方法を実践にて習得する	15
		選択	ディスプレイB		学内店舗実習と連動し、居心地のよい店舗の演出・販促方法を実践にて習得する	15
		選択	ラッピング演習A		現場で必要なラッピング技術の習得と検定対策	30
		選択	ラッピング演習B		現場で必要なラッピング技術の習得と検定対策	30
		選択	フードコーディネートA		フードコーディネート検定の対策授業。	15
		選択	フードコーディネートB		フードコーディネート検定の対策授業。	15
		選択	店舗・空間プロデュースA		独立開業に必要な知識を習得する	15
		選択	店舗・空間プロデュースB		独立開業に必要な知識を習得する	15
		選択	スイーツカフェリエーターコース	ショップ経営学A	独立開業に必要な知識を習得する	15
		選択		ショップ経営学B	独立開業に必要な知識を習得する	15
		選択		マネジメント	店舗運営において重要な人のマネジメントについての知識を習得する	15
		選択		会計学	店舗経営に必要なお金の流れについての知識を習得する	15
実技・実習	1年次	必修	製菓・製パン実習Ⅰ		製菓・製パンの基礎技術を習得する	60
		必修	カフェ・ドリンク実習Ⅰ		調理・ドリンクの基礎技術を習得する	60
		選択	施設実習		実際の現場で2週間のインターンシップを実施する	60
		選択必修	製菓・製パン実習Ⅱ		製菓・製パンの基礎技術を習得する	60
		選択必修	製菓・製パン実習Ⅲ		製菓・製パンの基礎技術を習得する	60
		選択必修	製菓・製パン実習Ⅳ		製菓・製パンの基礎技術を習得する	60
		選択必修	カフェ・ドリンク実習Ⅱ		調理・ドリンクの基礎技術を習得する	60
		選択必修	カフェ・ドリンク実習Ⅲ		調理・ドリンクの基礎技術を習得する	60
		選択必修	カフェ・ドリンク実習Ⅳ		調理・ドリンクの基礎技術を習得する	60
		選択必修	カフェ・ドリンク実習Ⅳ		調理・ドリンクの基礎技術を習得する	60
	2年次	選択	学内店舗実習A		実際の店舗を運営し、コンセプト設定から製造販売まで実践にて実施する	120
		選択	学内店舗実習B		実際の店舗を運営し、コンセプト設定から製造販売まで実践にて実施する	120
		選択必修	パティシエコース	製菓実習Ⅰ	基礎技術の復習～応用技術を習得する	60
		選択必修		製菓実習Ⅱ	基礎技術の復習～応用技術を習得する	60
		選択必修		製菓実習Ⅲ	基礎技術の復習～応用技術を習得する	60
		選択必修		製菓実習Ⅳ	基礎技術の復習～応用技術を習得する	60
		選択必修		製菓応用実習	製菓の応用技術を習得する	60
		選択必修		製パン実習	製パンの基礎～応用技術を習得する	60
		選択必修	カフェ&バリスタコース	カフェ実習Ⅰ	基礎技術の復習～応用技術を習得する	60
		選択必修		カフェ実習Ⅱ	基礎技術の復習～応用技術を習得する	60
		選択必修		カフェ実習Ⅲ	基礎技術の復習～応用技術を習得する	60
		選択必修		カフェ実習Ⅳ	基礎技術の復習～応用技術を習得する	60
		選択必修		ドリンク実習A	本格的なマシンを使用しコーヒー・紅茶等の基礎技術を習得する	60

	年次	選択必修		ドリンク実習B	本格的なマシンを使用しコーヒー・紅茶等の基礎技術を習得する	60	
		選択必修	ブルーランジェ・製パンコース	製パン実習Ⅰ	製パンの基礎～応用技術を習得する	60	
		選択必修		製パン実習Ⅱ	製パンの基礎～応用技術を習得する	60	
		選択必修		製パン実習Ⅲ	製パンの基礎～応用技術を習得する	60	
		選択必修		製パン実習Ⅳ	製パンの基礎～応用技術を習得する	60	
		選択必修		製菓実習A	基礎技術の復習～応用技術を習得する	60	
		選択必修		製菓実習B	基礎技術の復習～応用技術を習得する	60	
		選択必修		スイーツカフェクリエーターコース	トレンド実習A	カフェで提供するメニューを中心に基礎～応用技術、魅せ方を習得する	60
		選択必修	トレンド実習B		カフェで提供するメニューを中心に基礎～応用技術、魅せ方を習得する	60	
		選択必修	レシピ動画・フォト実習A		製品の写真の撮影、ポスター作製、レシピ動画の編集方法を習得する	60	
		選択必修	レシピ動画・フォト実習B		製品の写真の撮影、ポスター作製、レシピ動画の編集方法を習得する	60	
		選択必修	インターン実習		実際の現場で週1回インターンシップを実施する	60	
			学習評価	定期試験	中間試験、期末試験、卒業試験、成績発表の登校日等		
			科目登録等ガイダンス			科目登録等ガイダンス日、次年度クラス発表等	
		学校行事等	1年次	スタートアッププログラム			学校生活についてを学ぶ
入学式				集団の場における規律や公共の精神を養う			
三幸フェスティバル				首都圏合同の体育祭			
校内S＆Cコンテスト				1年間の成果を競い合う校内コンテスト			
クックマルシェ				学内販売行事			
就職ガイダンス				就職に向けたガイダンス			
卒業式				集団の場における規律や公共の精神を養う			
2年次	就職ガイダンス			就職に向けたガイダンス			
	三幸フェスティバル			首都圏合同の体育祭			
	カフェスタ			年間の感謝を親御さんに伝えるイベント			
就職支援	ホームルーム(1年次)			伝達事項、就職対策等	60		
	ホームルーム(2年次)			伝達事項、就職対策等	60		
	キャリアコンサルティング			就職内定に向けて個別面談を行う	12		
	入校式・オリエンテーション			入校式・オリエンテーション	2		
	ガイダンス・修了式			ガイダンス・修了式	2		
					総時限数	1812	
					総時間数	1812	