

にいがた製菓・調理専門学校えぷろん 情報提供

■教育理念と目標

いつも生き生きと自由な発想で取り組み、いつでも夢を持ち続け、物事には果敢に挑戦する。

- (1) 製菓・調理・保育の専門的な知識や技術を学ぶとともに、将来、夢に向かって何事にも挑戦する勇気を持てる心を育てることで、心・技・体の研鑽に励む。
- (2) 学科を超えた幅広い学習を通して、考える力を鍛え、枠にとらわれない新しい発想のできる人材を育成する。
- (3) 社会人・職業人としての礎を築き、社会に貢献できる人材の育成とともに、「食業界」の発展に寄与する。

■2025 年度目標

- (1) 文部科学大臣からの「職業実践専門課程」の認定を受け、企業等との密接な連携により、より実践的な職業教育の質の確保に取り組む。
- (2) 学生確保に厳しさが増す中で、学生満足度を一番に考えた魅力的な教育を実践するとともに、広報への取り組みを見直し、体制を整え、学生確保に努める。
- (3) 製菓・調理分野の専門的な人材を育成する専門学校として、引き続きその社会的使命を果たすため、より実践な教育に努め、優秀な人材を育て、社会に送り出す。
- (4) 職員の専門性、指導力を高めるため、計画的に職員研修を行うほか、学校の総合力を高めるため、組織体制、システム構築、事務効率化など必要な見直し、改善に取り組む。
- (5) 持続可能な開発目標（SDG s）を取り入れた地域貢献に取り組む。

■学校概要

校名： にいがた製菓・調理専門学校えぷろん

所在地： <第一校舎>

新潟県新潟市中央区上大川前通 7 番町 1240-1

TEL:025-222-0545 FAX: 025-229-3815

<第二校舎>

新潟県新潟市中央区下大川前通二ノ町 2230

TEL:025-201-7154 FAX: 025-201-7157

学園長名： 渡辺 弘子

沿革： 1991年 各種学校えぷろん総合学園設立

1997年 製菓専門学校パティシエールえぷろん設立 製菓学科（2年）

製菓衛生師養成施設として指定される。

2000年 にいがた製菓・調理師専門学校えぷろんに変更

製菓衛生師科（1年）、製菓技術科（2年）

調理師科（1年）、調理技術科（2年）

調理師養成施設として指定される。

2015年 調理師科をこども集団調理科に名称変更

2016年 にいがた食育・保育専門学校えぷろんに変更

保育科（2年）設置

保育士養成施設として指定される。

2021年 校名をにいがた製菓・調理専門学校えぷろんに変更

学科名 こども・集団調理科を調理師科に名称変更

保育科の募集を休止

■各学科等の教育

定員

課程	学科	修業年限	入学定員
衛生専門課程	製菓技術科	2年	80名
	調理技術科	2年	40名
	調理師科	1年	40名

カリキュラム

【製菓技術科】

洋菓子・和菓子・パン・カフェメニューなどを総合的に学び、理論と実践を繰り返して幅広い知識と確かな技術を身につけます。イメージ通りの形・味を作り出せるよう、テクニックとセンスを磨きます。

カリキュラム表は別ページに掲載

【調理技術科】

2年間でじっくり西洋・日本・中国の料理を幅広く学び、世界各国の調理法の基本を習得します。調理だけではなく、製菓・製パンも学び、どの料理の分野でも活躍できるオールマイティな料理人を目指すことができます。

カリキュラム表は別ページに掲載

【調理師科】

1年間で調理の基礎を幅広く学び、調理師免許取得を目指します。さらに、食育、安心、安全をキーワードに、こどもの健康やアレルギーを学び、保育園や事業所給食など、幅広い年齢の方の食事に対応できる知識を身に着けます。

カリキュラム表は別ページに掲載

<取得可能な資格等> *は卒業により取得

【製菓技術科】

製菓衛生師免許（2年次に受験—令和6年度合格率96%）

専門士*、製菓衛生師養成施設助手資格*

洋菓子製造技能士2級・和菓子製造技能士2級・パン菓子製造技能士2級（受験資格）

【調理技術科】

調理師免許*

専門士*、食品技術管理専門士*、調理師養成施設助手資格*

食育インストラクター（令和6年度合格率100%）

【調理師科】

調理師免許*

食育インストラクター（令和6年度合格率100%）

<令和6年度主な就職先と求人依頼>

【製菓技術科】

(県内) ルーテシア プレジール ブルボン オークラホテル新潟 ベーカリーパオ ホテル日航新潟
菓子工房クリュ パティスリールメルシー レジーナリュクシー パティスリールディック
(県外) テオブロマ ゴンドラ 庫や セルリアンタワー東急ホテル シュクレイ KIHACHI
グランドハイアット東京 ホテル雅叙園東京 ら・ふらんす 藤屋 GOHONJIN

【調理技術科・調理師科】

(県内) ホテルオークラ新潟 イタリア軒 ホテル日航新潟 新潟グランドホテル 弁慶
日清医療食品 本量寺こども園 ロイヤルハートクリニック 叙々苑新潟メディアシップ
(県外) 鬼怒川温泉ホテル 東急リゾート&ステイ ホテルインディゴ軽井沢 アパホテル モナリザ
金田中 玉寿司

■教職員数

区 分		本務	兼務	計	区 分		本務	兼務	計
教 員	学園長		1	1	職 員	事務職員	1	2	3
	校 長	1		1		助 手	3	2	5
	教 頭	1		1		用務員			
	教 員	20		21					
	講 師		26	25					
	計	22	27	49		計	4	4	8

■キャリア教育・実践的職業教育

<キャリア教育>

学生がより高度な知識や技術に触れるとともに、職業意識や勤労意識を高められるよう、著名なシェフやパティシエ、経営者などを招き、特別授業や職業講話、企業説明会を開催している。

<校外実習>

校外実習は、現場を実感するとともに、具体的な指導を受けることで、職業人として求められる姿勢や技術などについて考え、かつ、習得できる重要な機会である。

製菓技術科、調理技術科にあつては、企業と連携して12月に行っている。

保育科にあつては、2年間で3回の保育実習（各10日間、実施時期は7月、12月）を行っている。

（現在、保育科は募集停止中）

<就職支援>

就職については、担任・教科担当・進路担当・教頭・校長・学園長全員で連携しながら、サポートを行っている。

1年次から少しずつ就職に向けての指導、面談を行い、2年生になると本格的に支援をスタートする。本人の意向とご家族の意向を大事にし、3者面談を実施するなどしている。

求人票は、教務室前にファイルを整備し、すべての求人閲覧が可能となっている。また前年度の就職状況については、教務室前に就職先を掲示し、情報提供を行っている。

■教育活動と教育環境

<主な学校行事>

月	
4月	入学式
5月	全校笹団子づくり、創立記念日、食育活動（田植え 笹取り）
6月	出身高校訪問
7月	スポーツ大会、前期テスト
8月	夏休み、新潟まつり民謡流し
9月	食育活動（稲刈り）製菓衛生師国家試験
10月	ジャパンケーキショー見学、新米全校給食、入学選考会
11月	国内研修旅行
12月	校外実習
1月	後期テスト
2月	スポーツ大会
3月	学園祭、終業式、卒業式

<大会への参加>

大会等への参加を学生に奨励し、参加者に対しては、放課後に出品作品の作成や練習の指導など、必要な取組を行っている。（製菓ではジャパンケーキショー出品、技能五輪国内大会・その他大会、調理では技能五輪国内大会、グルメピックなど）作品作成や大会練習に取り組むことにより、更なる技術の習得だけでなく、職業意識、忍耐力、団結力などの向上が見られる。

<授業外学習>

希望する生徒に対しては、放課後の自主練習のために実習室の開放を行っている。（例：製菓ナツペ練習、バリスタマシンの練習、保育ピアノ練習、PC練習、調理：テスト課題の練習等）

また、食育活動として、無農薬での稲作作りやよもぎ栽培を行い、収穫・調理・食事も加えて食に関する一連の流れを実際に体験することにより、材料のことをよく知り、食育の大切さを実感することに活かしている。

<産学連携事業>

企業等からの様々な依頼については、学生の経験に活かすよう、授業に支障のない範囲でお受けしている。令和6年度の実績としては、日本赤十字社 新潟県赤十字血液センターからの依頼により、献血者に手作りスイーツのプレゼントを行った。また、県内企業（本間組）の周年行事の記念品としてチョコバーを製造したほか、新潟市の企画する「にいがた2k マルシェ」などにも参加し、新潟市内の人の交流促進や物の需要喚起に貢献した。

■学生の生活支援

<学生相談>

毎年5月～6月頃に、全学年を対象に担任による面談を行い、学生生活への不安や様々なことの聞き取りを行い、不安解消に努めている。

また、個別の相談については、学生が相談したいときにいつでも担当職員と話ができる状況である。

<学生寮、アパート>

女子寮「スノービレッジ」（収容定員19人）を設置しており、遠方からの学生に提供している。

また、アパートを希望する学生には、提携不動産会社のアパートを斡旋している。

<奨学金等>

日本学生支援機構奨学金について必要な業務を行うほか、国の教育ローン（日本政策金融公庫）や新潟県など地方公共団体の奨学金、民間ローンについて、紹介している。

<アルバイト>

就学・生活の支援であるとともに、社会経験の一環として、学業に支障のない範囲でアルバイトの紹介を行っている。勤務時間は10時までとし、アルバイト届を提出させ、学生のアルバイト先の状況把握に努めている。

■学生の納付金

【製菓技術科・調理技術科・調理師科・】

	1年次	2年次
入学金	200,000円	
授業料	600,000円	600,000円
設備費	200,000円	200,000円
維持費	80,000円	80,000円
実習費	260,000円	260,000円
計	1,340,000円	1,140,000円

入学金割引制度あり

Wライセンス学生は設備費免除

教材費は別途実費負担

製菓衛生師免許受験及び申請の費用は別途必要

調理師免許申請の費用は別途必要

■学校の財務

令和6年度決算

令和7年度予算

別ページにて掲載

■学校評価

自己評価

別ページにて掲載

■その他

学則

別ページにて掲載