

I. 法人の概要

本学園の理念は「確かな技術、豊かな教養を身に付けた調理師、製菓衛生師の養成を通じて社会に貢献する」です。設立当初より唱えられてきた調理師と製菓衛生師の5ヶ条、

- 1) 礼儀正しくすること
- 2) 身だしなみを整えること
- 3) 仕事をきれいに、かつ敏速にすること
- 4) 努力し勉学に励むこと
- 5) 器具を大切に扱うこと

を規範とし、学生一人ひとりがそれぞれの夢に向かって勉強してくれることを願っています。

1. 設立年月日

昭和53年3月9日

2. 設置する学校および入学定員数・学生生徒数

	課程	学科	入学定員数	入学学生数	在学生生徒数
育成調理師専門学校	専門課程	調理師科（昼）	40	31	31
	高等課程	調理師科	70	48	146
神戸国際調理製菓専門学校	専門課程	調理師科	60	25	25
		調理スペシャリスト本科	40	38	68
		製菓衛生師科	40	31	31
		製菓スペシャリスト本科	80	42	80
合計			330	215	381

※ 学生生徒数は令和元年5月1日現在

3. 設置する学校の所在地

育成調理師専門学校

〒660-0862 尼崎市開明町2-30-2

神戸国際調理製菓専門学校

〒650-0023 神戸市中央区栄町通3-5-1

4. 教職員の概要（令和元年5月1日現在）

	教員		職員	
	本務	兼務	本務	兼務
育成調理師専門学校	11	21	4	0
神戸国際調理製菓専門学校	14	23	11	0
合計	25	44	15	0

5. 役員の概要（令和2年3月31日現在）

定員：理事6名 監事2名

理事長 植木 砂織（育成調理師専門学校・神戸国際調理製菓専門学校学校長）

理事 植木 昭紀

理事 衣川 勇

理事 須賀 博司

理事 藤原 佑興

理事 山中 健

監事 松井 伊都古

監事 山本 博一

II. 事業の概要

1 今年度の事業の概要

少子化の影響により、今後収入の逡減が予測されるなか、財政基盤の強化を図りながらも、充実した教育内容、教育環境を提供していくという本校行動規範に基づき、事業計画を策定している。

育成学園行動規範

- (1) 少人数の生徒に対して家庭的な雰囲気の中で「調理技術」「製菓技術」および調理、製菓についての理論的科学的な知識を取得した健全な社会人を育成
- (2) 食に関する情報の発信
- (3) 調理業界、製菓業界との交流、連携
- (4) 環境保全と省資源への先導的な取り組み
- (5) 地域社会への奉仕
- (6) 教職員の快適な労働環境作り

2 今年度の主な事業の目的・計画及び進捗状況

(1) 授業カリキュラムの充実

本校の特色とするカリキュラムとして、神戸校調理師科において、フードテクニク・メディカルフード・介護食学・マネージメント等多角的に学ぶ総合調理実習を、育成尼崎校では総合調理技術実習を開講。調理スペシャリスト本科は、フードコーディネーター、国際コミュニケーション（外国語）、サービス学、フードアナリストの授業を実施。実習においては、総合調理実習に加え、幅広い技術を身につけるためのフードプランニング、デザート実習、時代のトレンドに即したデリカ、カフェ・バル・ウェディングを実践講座に取り入れ、模擬演習を行い学生に体験させている。

製菓では、製菓衛生師受験資格取得を重視した製菓衛生師科。2年制の製菓スペシャリスト本科は、カフェ学、マネージメント、フランス語、フードコーディネーター、サービス学等現場を見据えた教養科目授業と、レタリング・デッサン・フラワーのフードデザイン、カジュアルフード等多彩な実習を開講。実践講座として、専門家を講師に招く材料学、工場見学を行っている。工芸作品制作、商品製造2部門5コースより選択し、成果を発揮する場として学園祭において作品展示発表、商品販売を行うゼミ形式のプロジェクト科目。少人数クラス編成によるカフェ実習では製造・サービスをトータルに学ぶカフェ営業を行い、ヴァンドゥーズ演習はラッピングを含め接客・販売に必要な知識を習得できる授業内容となっている。修了後は、カフェクリエーター3級、ラッピングクリエーター3級取得可能である。

調理・製菓スペシャリスト本科ではインターンシップを必修科目とし、本校独自の就職ガイダンスでは約40社参加の個別相談会を開催、キャリアマナー、業界関係者・卒業生の講話等就職活動に向けて様々な形でバックアップ態勢を整えている。

希望者が参加する海外研修は、令和元年度フランス研修を実施し、提携姉妹校で調理製菓実習を行った。

「調理師科」「製菓衛生師科」を併設しているため、夏期には「調理」「製菓」どちらも学べる講座を設けている。また高等課程3年制でも「調理」と共に「製菓」の実習授業充実を図っている。

幅広い教養を身につけるためにホテルでのテーブルマナー、また希望参加選択制レベルアップレッスンを設け、フランス語、日本・西洋・中国料理実習、製菓は工芸菓子、ショコラ、パン、デザインカプチーノなどの特別授業を設定し、より深く学習したい学生に応じている。「アドバンスクラス」と称して、コンクール・コンテストに挑戦する学生のために強化実習練習も行っている。

調理2年制は食育インストラクター資格取得講座開講、他学科においては希望者に講座を開講し、資格取得の機会を設けている。

(2) 校外研修

育成調理師専門学校 高等課程

宿泊研修（京都府立るり溪少年自然の家）、校外研修（関西サイクルスポーツセンター、ハーベストの丘）、修学旅行（横浜・東京方面）

神戸国際調理製菓専門学校 調理系学科

校外研修（ユニバーサル・スタジオ・ジャパン）、テーブルマナー（神戸ポートピアホテル）、校外研修（ザ・マーカス・スクエア神戸）

神戸国際調理製菓専門学校 製菓系学科

校外研修（ユニバーサル・スタジオ・ジャパン）、校外研修（ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド）、テーブルマナー（神戸オリエンタルホテル）

(3) 講習会、研修会への積極的参加

日々技術の研鑽を必要とする業界であるので、本校教職員の講習会、研修会等への参加の機会をでき得る限り与えている。

本校教職員参加の主な講習会、研修会

- ・兵庫県洋菓子協会主催 「グラサージュ理論」についての勉強会
- ・クラブ・ドゥ・ラ・ガレット・デ・ロワ主催 「伝統菓子」講習会
- ・介護食士夏季准指導員研修講座
- ・兵庫県専修学校各種学校連合会主催 教職員教養講習会
- ・日本菓子教育センター主催 「菓子と健康・甘味の機能」研修会
- ・HACCP の考え方を取り入れた衛生管理研修会
- ・せとうち DMO 主催「せとうちの食材を活用した日仏交流プロジェクト」洋菓子講習会
- ・全国専門学校協会研究会主催 情報公開セミナー
- ・ツジキカイ主催 「タイムマネジメント」製菓講習会

(4) コンクール出場

技術の向上を図るため、教職員、学生共にコンクールへの積極的出場を促しており、審査員の依頼にも応じている。また、イベント等への作品の出展も行っている。

主なコンクール

(学生)

- ・(一社) 兵庫県洋菓子協会 クリスマスケーキコンテスト
- ・(公社) 全国調理師養成施設協会 調理技術コンクール全国大会
- ・(一社) 全国製菓衛生師養成施設協会 製菓技術コンクール全国大会
- ・西日本洋菓子コンテスト
- ・「ご当地絶品うまいもん甲子園」近畿エリア大会

(教職員)

- ・(一社) 兵庫県洋菓子協会 2019 洋菓子フェスタ in KOBE
- ・(一社) 兵庫県洋菓子協会 クリスマスケーキコンテスト
- ・西日本洋菓子コンテスト

(5) コンクール審査員

各種コンクールの審査員派遣依頼に対しても、積極的に協力を行っている。

審査員を派遣した主なコンクール

- ・全国調理師養成施設協会 調理技術コンクール全国大会
- ・全国製菓衛生師養成施設協会 製菓技術コンクール全国大会
- ・西日本洋菓子コンテスト

(6) 教室の開催

地域の団体等の依頼により、本校教職員が講師となり、料理教室、お菓子教室を開催している。

主な開催教室

- ・兵庫県専修学校各種学校連合会 トキメキ仕事体験・ひょうごカレッジ
- ・神戸市総合児童センターこべっこランド料理教室
- ・兵庫県洋菓子協会主催「コンテストに向けてのマジパン講習」

(7) 会場貸し

実習室、調理製菓デモンストレーション教室、会議室を、講習会、コンテスト、料理菓子教室会場として、団体、企業等に広く提供している。

主なイベント

- ・兵庫県司厨士協会 フランス料理技術特別講習会
- ・全日本ヴァンドゥーズ協会 ヴァンドゥーズ認定試験
- ・兵庫県司厨士協会主催 料理コンクール
- ・兵庫県 ふぐ講習会
- ・神戸市 ふぐ講習会
- ・尼崎市 ふぐ講習会

(8) 他学校との関連事業

地元兵庫県を中心とした他学校へ出張授業、インターンシップ受け入れ、職業講話、研究会等様々な形で関連事業を行っている。

主な事業

- ・出張授業（兵庫県立小野工業高等学校、兵庫県立湊川高等学校、兵庫県立篠山鳳鳴高等学校、兵庫県立西脇高等学校、兵庫県立社高等学校）
- ・体験授業（岡山県立津山東高等学校、沖縄県立中部農林高等学校、沖縄県立南部農林高等学校、兵庫県立社高等学校）
- ・講師派遣（武庫川女子大学）
- ・向陽台高等学校 スクーリング

(9) 地域関連事業

地域活性イベントの協力等、近隣社会への奉仕にも取り組んでいる。

主な事業

- ・NHK 番組「ディレクソン」 放送収録
- ・大丸松坂屋 クリスマスケーキ販売
- ・KOBE 豚饅頭サミット 2019 ブース出店
- ・六甲オルゴールミュージアム クリスマスクッキー提供
- ・大丸神戸店 2019 洋菓子フェスタ出店
- ・道の駅みつ 商品開発協力

(10) 外部団体等での役職

○植木砂織理事長

- | | |
|--------------------------|-----|
| ・(公社) 全国調理師養成施設協会 | 理事 |
| ・(一社) 全国製菓衛生師養成施設協会 | 副会長 |
| ・(公社) 全日本司厨士協会 関西地方兵庫県本部 | 顧問 |
| ・兵庫県調理師団体連合会 | 副会長 |
| ・兵庫県専修学校各種学校連合会 | 副会長 |
| ・技能連携向陽台高等学校協議会 | 理事 |
| ・(一社) 全国料理学校協会 | 評議員 |
| ・(一社) 西日本料理学校協会 | 理事 |
| ・神戸フランス料理研究会 | 顧問 |
| ・(公財) 神戸ファッション協会 | 評議員 |

○衣川勇理事

- | | |
|--------------|----|
| ・兵庫県調理師団体連合会 | 理事 |
|--------------|----|

(11) その他の事業等

○第2回「春休み高校生料理コンクール in KOBE」

より多くの高校生に料理を通じた自己表現や自己実現の機会を提供し、将来の料理人の育成や調理分野の発展に寄与することを目的として、神戸国際調理製菓専門学校において料理コンクールを企画。コンクールには全国20校88組から応募があったが、新型コロナウイルスの影響により、開催中止となった。

○神戸国際調理製菓専門学校改修工事の実施

神戸国際調理製菓専門学校において、エアコン・照明・ボイラーの入替工事を実施。