

シェフパティシエ専門学校

製菓製パン技術科（2年制）

1. アドミッションポリシー

- ・製菓製パン業界で働く事に強い意志を持つ人
- ・製菓製パンに関する知識と技術を習得して食の業界で活躍したい人
- ・二年間で高度な専門技術を習得して製菓製パン業界で活躍したい人

2. カリキュラムポリシー

- ・製菓製パンの業界で活躍できるように、自ら課題を見つけて行動できる、現場の知識と技術、技能を高めるカリキュラムを提供します。
- ・国家資格製菓衛生師試験で出題される「製菓知識」や「製菓技術」の教科を学習し定期試験や実技試験を通じて習得します。
- ・製菓製パン、接客販売実務の体験と技術及び衛生管理等の実務体験をすることにより実際の運営の様子を理解し、実務で通用する力を習得します。

3. ディプロマポリシー

- ・製菓衛生師としての専門技術、衛生知識、社会人としての礼節、コミュニケーション能力を有する。
- ・主体性を磨き、個々の能力で知識と技術の向上が出来る。
- ・厚生労働省指定「国家資格製菓衛生師」受験資格のカリキュラムを履修。