

ふりがな 学校名	さいたまべるえぼくせいかちょうりせんもんがっこう 埼玉ベルエポック製菓調理専門学校	創 立	平成21年 5月 1日
		専修学校	平成22年 3月 31日認可
学校所在地	〒330-0845 埼玉県さいたま市大宮区仲町3-100-2 TEL 048-644-9000 FAX 048-650-1688 URL http://www.saitamabelle.ac.jp	法 人	平成8年 3月 25日認可
		設置者名	学校法人 埼玉福祉学園
		理事長名	中村 道雄
		校長名	青木 猛正

学校の概要

本校の歩みと 特色	優れた製菓技術や調理技術と創作能力を持ったパティシエやシェフ・ブーランジェ・ヴァンドゥーズ・パリストとして業界が求める人材を養成するために設立。	施 設	校舎面積 1,809.41㎡ 建物構造 鉄骨・鉄筋コンクリート 実習施設 製菓実習室、調理実習室 カフェ演習室、集団調理実習室
教 育 目 標	製菓衛生師・調理師養成の指定科目に加え、産学連携教育を軸とした現場に即したカリキュラムで、技術だけではなくサービスマインドを持ち合わせ、食の安全・安心を提供できる高い現場実践力を身につけた人材を養成する。	主な実習 設備	<ul style="list-style-type: none"> ・オープン ・エスプレッソコーヒーマシン ・ホイロ ・急速冷凍庫 ・ミキサー、野菜切裁機 ・アイスメーカー ・低温冷蔵ショーケース ・餡練器、蒸し器 ・揚物器、回転釜 など
教 員 数	53名（常 勤 20名、非常勤 33名）		
在籍学生数	245名（男 子 94名、女 子 151名）		
進 路 状 況 平成31年3月卒	卒業生数 101名、就職者数 96名、就職未内定者 0名、進学者 0名、その他 5名		
	求人事業所 593社、求人数 5,203名		
就職あっ旋の 方法	昨年度の主な就職先、業種・職種 就職希望者96名中 96名就職 就職実績100% パティスリー、ベーカリー、カフェ、ホテル、結婚式場、レストラン、工場等		
課 外 活 動 の 種類	キャリアセンターを設置し、学生ひとりひとりの適性・希望に合わせ、指導を行っていく。		
利用できる奨 学金の種類	産学連携教育・特別授業や現場実習（年間127件）		
交 通 の 便	日本学生支援機構 学校独自の奨学金		
	大宮駅東口より 徒歩 7分		

学生募集要項

推 薦 入 学	一 般 入 学
願書受付期間 令和元年10月1日～	願書受付期間 令和元年11月1日～
推 薦 基 準 評定平均3.0以上、欠席20日以内	推 薦 基 準 令和2年3月高等学校卒業見込みの方
選 考 方 法 書類審査・面談	選 考 方 法 書類審査・面談
試 験 日 10月以降毎週日曜日	試 験 日 11月以降毎週日曜日
合 格 発 表 試験日より1週間以内	合 格 発 表 試験日より1週間以内
選 考 料 20,000円	選 考 料 20,000円
そ の 他	そ の 他
<ul style="list-style-type: none"> ・学生募集に関する配慮事項 AOエントリー6月1日～ AO入試願書受付8月1日～ 	<ul style="list-style-type: none"> ・体験授業、学校説明会 土日開催中 詳細は学校ホームページをご確認下さい。

学科の概要

募集学科名	パティシエ科	製菓衛生師科	カフェ総合科1年制	調理師科
分野別	衛生専門課程	衛生専門課程	衛生専門課程	衛生専門課程
昼夜の別	昼	昼	昼	昼
修業年限	2年	2年	1年	2年
募集定員	40名	40名	40名	80名
2年度学費	入学金	50,000円	50,000円	50,000円
	年間授業料	1,100,000円	1,100,000円	700,000円
	その他の学費	322,900円	358,600円	429,800円
初年度年間学費	1,472,900円	1,508,600円	1,179,800円	1,462,700円
(入学時納付金)	1,150,000円	1,150,000円	750,000円	1,050,000円
年間教材費等の経費	上記の学費に含まれている	上記の学費に含まれている	上記の学費に含まれている	上記の学費に含まれている
授業	週授業時数(1単位時間)	平均29時間	平均30時間	平均27時間
	年間授業時間数(週数)	1,740(2年間)	1,800(2年間)	810(1年間)
指導目標	人気のお店から流行のスイーツを作る技術を学びます。実習中心の授業を通して、パティシエとして自信を持って働く力を身につけます。	国家資格である製菓衛生師の取得を中心にパティシエとしての知識と技術を幅広く身につけます。	人気のカフェに足を運び、流行に触れ、学校内での実習では基礎からカフェに関する全てのことを学びます。また在学中の店舗実習では学んだことを活かして販売を行うことで、カフェスタッフとしての力が身につきます。	毎日の実習授業で基礎からしっかりと習得。さらに流行のお店のシェフのレシピや世界中の料理を学び、カッコいい調理師を目指します。
主な履修科目	パティシエ総合実習 スイーツ基礎実習 スイーツ高度技術実習 製パン実習 製菓総合理論 ラッピングとデザイン サービス接遇 店舗運営 など	製菓実習 製菓理論 社会 食品衛生学 公衆衛生学 栄養学 デッサンと造形 パティシエフランス語 など	フードビジネス カフェサービス カフェトレンド フード実習 ドリンク実習 スイーツ実習 総合力実習 など	調理実習 調理理論 製菓調理総合演習 栄養学 食品学 食品衛生学 公衆衛生学 など
資格	在学中の取得目標資格及び受験資格	製菓衛生師【国家資格】サービス接遇検定【選択】フードコーディネーター3級【選択】色彩検定3級【選択】商業ラッピング検定3級【必修】など	製菓衛生師【国家資格】サービス接遇検定【必修】おもてなしマスター検定【選択】色彩検定3級【選択】商業ラッピング検定3級【必修】など	食品衛生責任者【必修】フードコーディネーター3級【選択】色彩検定3級【選択】商業ラッピング検定3級【選択】など
	昨年度の資格取得実績	製菓衛生師(44名中42名合格)95.4%	実績なし	調理師(39名中39名取得)100%
在籍移動及び指導状況	学内に進路変更委員会を設置しており、在籍移動の申し出があった学生に対しては、専門のスタッフが対応している。	成績評価の方法と卒業・進級の条件	定期試験及び臨時試験(論文・レポートを含む)、平素の学習状況、出席状況の3要素で評価する。評価はA・B・C・Dで行い、C以上で合格とする。	
生活指導の方針と状況	学科スタッフ、技術専門教員、就職担当スタッフ、学費担当スタッフが連携し、個人生活の様々な出来事にきめ細かく対応していく	補足事項(特記事項)		
入学関係連絡先 資料請求先	〒330-0845 埼玉県さいたま市大宮区仲町3-100-2(第2校舎) TEL 048-644-9000 入学事務局			