

近年、「職人」という言葉が持つ価値が、新しい意義を持って見直されつつあります。「パティシエ」や「和菓子職人」という言葉が、和洋菓子を取り上げるメディアで広く認知されてきたことは、その証ではないでしょうか。「職人」とは、真の技能を持つプロフェッショナルのこと。職人であるためには、日々の経験が培う感性に加えて、それを確かなものにしていく知識が必要とされます。食産業のなかでも、和洋菓子は根強い需要に支えられています。多様化していく種類、その一方で再評価される伝統、よりいっそう広がっていく菓子への夢とイメージ。そうしたことに応えるためには「明日に役立つ技能の強化」が何よりも大切です。

愛知県菓子学園協議会は、和洋を越えて100社以上の企業が加盟する団体です。愛知県労働局・名古屋市の地域支援を戴きながら産学官が協力して50年以上にわたり愛知県菓子技術専門校を運営し、1000名以上の後輩技術者を輩出して参りました。授業では日常業務で学べない菓子製造の広さや深さを感じることができ、学んだ知識から日頃の作業の理解や工夫が生まれます。また講師・同級生との繋がりは、地域で長く仕事続けていく上で励みや助けになり、やがて一人一人の豊かな財産となります。企業より社員さんを新しく派遣いただき、校長以下現職の生産者、大学関係者等が協力して教壇に立つことで、菓子業界の先輩と後輩が歴史を受け継ぎ、基礎から実践まで学び一緒に成長できる学校です。

愛と英知と創造を！

愛知県知事認定 職業訓練校
愛知県菓子技術専門校

令和8年度 第56期生 入学案内



本校に関するお問い合わせ

愛知県菓子学園協議会

〒451-0043 愛知県名古屋市西区新道 2-15-17

TEL:052-561-2488 FAX 052-414-6255

運営時間 月・水・金 10:00~16:00

メール kashigakuen-kyogikai@peace.ocn.ne.jp



菓子技術専門校
Instagram

愛知県菓子学園協議会

入校のすすめ

当校の理念 愛と英知と創造を！

愛と …… 「菓子」は菓子作りの「心の窓」。こよなく人を愛し、菓子作りにその生涯をかける、そんな菓子屋を育みたい。
英知と …… 材料を知り、作り方を探求し、科学的で合理的な無駄のない菓子作りを身につけた、そんな菓子屋を育てたい。
創造を …… 世界の人々を明るくし、楽しませる菓子作りの喜びは、創造の喜びであり、深い知識と豊かな情感から「あなたの菓子」が生まれることを教えたい。
これが、菓子専門校の願いです。 初代校長 山川 幸男

お菓子作りは科学に基づいた「アート」であり技能です。
お菓子は人を幸福にする力があり、喜び・感動・潤い、いやしまでも与えてくれます。
愛知県菓子技術専門校は令和2年4月で開校50周年を迎えました。和と洋のそれぞれ名匠から製菓技術を学び、座学では幅広く基礎的な理論や知識を学び、他にも研修旅行、工場見学、特別授業など多彩なカリキュラムになっております。
昼働き、夜学ぶ一年は決して楽なことではありませんが、学ぶ者と教える者がひとつになり、多くの友と師を得、その絆は一生の宝となるでしょう。
「良き技術者」「良き指導者」「良き業界人(企業人、経営者)」を目指し「夢」と「目標」を持って研鑽し、大きな自信と達成感を得て、入って良かった、卒業して良かったと思ってもらえることを願い、貴方の入校を心よりお待ちしております。

校長 田辺 悦朗

入校するには

応募資格

1. 愛知県菓子学園協議会、愛知県菓子工業組合、(一社)愛知県洋菓子協会、または、名古屋生菓子組合の、いずれかの会員・組合員である事業所等に所属する人及び関係者。
2. 高等学校卒業以上の学歴を持ち、所属事業所の推薦を受けられる者。
3. 所属事業所で職業訓練指導員の指導を受けられること。

応募手続

入校願書など、関係書類を愛知県菓子学園協議会事務局へ提出してください。
○受付期間…令和8年1月14日より3月15日まで。定員27名になり次第締め切ります。
○提出書類…(1)願書(2)誓約書(3)従業員証明書(4)履歴書(5)最終学歴証明書(6)健康診断書(7)写真(縦4cm×横3.5cm)3枚
○選考と入校…書類選考の後、面接を行い、入校許可のご案内をいたします。
○諸経費…入学金、授業料(年間)、教材費(年間)。
※研修旅行参加費、白衣・白帽については自費とします。
※雇用保険未加入など、雇用状況により諸費用を別途ご負担いただく場合があります。
※正規の資格がない場合でも、特別聴講生として入学が許可されることもあります。

愛知県菓子技術専門校のあらまし

開校の目的

職業訓練法(現在の職業能力開発促進法)に基づく事業内訓練を実施することにより、菓子作りに携わる若者の能力を開発向上させるとともに、訓練終了後に資格を取得できることによって社会的身分の確立を図り、製菓技能者及び技術者としての誇りと責任感を高め、講師及び生徒相互の信頼を確立し、引いては業界に寄与・関与できることを目的として、昭和45年5月に開校されました。

菓子技術専門校の運営

この専門校は、菓業界の人材育成を目的としております。
愛知県菓子工業組合、(一社)愛知県洋菓子協会、名古屋生菓子組合等が中心となり、「愛知県菓子学園協議会」を組織して、専門校の運営に当たっています。

教育内容

「基礎実技」と「専攻実技」は、認定事業所における日常作業で所定カリキュラムの単位を取得し、「学科」とこれに付随する「実技」は専門校で集合教育をします。集合教育の内容は別記のカリキュラム表を参照してください。和菓子・洋菓子の併合教育を、本校の特徴として行っております。

受賞歴

昭和59年 優良職業訓練校として労働大臣表彰
平成10年 技能振興優良団体として労働大臣表彰

愛知県菓子学園協議会 理事長 山田 克哉
愛知県菓子技術専門校 校長 田辺 悦朗

学園の概要と訓練について

- 訓練実施団体 愛知県菓子学園協議会
〒451-0043 愛知県名古屋市西区新道 2-15-17
tel.052-561-2488 fax.052-414-6255
- 訓練施設 愛知県菓子技術専門校
〒451-0035 愛知県名古屋市西区浅間 2-3-14 愛知県職業訓練会館
tel.052-522-8441
- 訓練学科 普通課程 / 食品加工系 / パン菓子製造科
- 訓練科目 【学科】微生物学、生産工学、食品化学、環境・食品衛生、栄養学、測定法、関係法規、安全衛生、発酵学、製パン、製菓機械の構造、製造原理、製造法、材料学
【実技】測定基本実習、製品保存基本実習、安全衛生作業法、パン・菓子製造実習、製造機械取扱実習、製品保存実習
- 訓練期間 1年(5月～11月中旬までと翌年1月～3月までの月・水・金曜日 17:30～21:00)
総訓練時間 1,450時間(集合訓練 310時間、現場実技 1,140時間)

修了後の資格と特典

1. 技能士補の称号授与…本校訓練修了者には、厚生労働省令で定める修了証書のほか、技能照査(卒業試験)合格者には県知事から合格証書が出され、「技能士補」の称号が授与されます。
2. 技能検定2級学科免除…技能照査合格者は、2級技能検定受検の際、受検資格年限が短縮されるほか、学科試験が免除されます。

専門校入学は1級技能士への最短コースです！

●専門校に関するお問い合わせ

kashigakuen-kyogikai@peace.ocn.ne.jp Tel:052-561-2488

事務局・河田・江本(月・水・金 AM10:00～PM3:00)までお電話ください。

教育・訓練の内容

【参考】(令和7年度 第55期カリキュラム)

令和7年 5月 (訓練日10日)						
日	曜	教室	科目	内容	講師	所属
9	金	3	関	製菓概論	山田 克哉	山田餅本店
12	月	③	環	ゼノワーズ	田辺 悦朗	プチフレーズ
14	水	③	製	団子と餅米	成田 貴宏	餅助製菓舗
16	金	3	関	菓子の分類	佐藤 嘉高	おくむら菓舗
19	月	3	生	食文化 I	野田 雅子	愛知淑徳大学
21	水	3	微	食品学 I	鈴木 萌夏	県食品工業センター
23	金	3	材	フルーツの使い方	片岡 利康	弘法屋
26	月	③	材	あんの基本	伊藤 久晴	亀吉菓舗
28	水	3	食	食品学 II	矢野 未右紀	県食品工業センター
30	金	③	生	パイピングの技法	保田 菜穂子	アトリエ705
6月 (訓練日13日)						
2	月	③	環	デコレーションの技術	田辺 悦郎	プチフレーズ
4	水	3	微	菓子の品質変化	間瀬 雅子	県食品工業センター
6	金	④	環	練りきり・こなし	野呂 力	如月
9	月	③	環	ムース類とゼリー	山田 清治	パンブルム-sseiji
11	水	3	微	センター見学	石原 那美	県食品工業センター
13	金	3	食	菓子の添加物	本田 邦宏	(株)高上馬
16	月	③	製	薯類 他	伊藤 久晴	亀吉菓舗
18	水	校外	安	見学研修 [常滑] 大蔵餅・シャンドゥピエール		
20	金	3	食	寒天とゼラチン	鬼頭 幸男	農学博士
23	月	③	微	水羊羹・流しもの	服部 功	菊里松月
25	水	3	材	寒天と増粘剤	原 勇治	伊那食品工業
27	金	③	栄	フランス菓子	西川 吉重	
30	月	③	微	チーズケーキ	杉浦 康平	パテスリーラノア
7月 (訓練日12日)						
2	水	③	安	焼き物・一文字	石黒 光	つくは祿屋
4	金	③	材	羽二重餅	島岡 裕雄	芳光
7	月	③	栄	プリンとプリュレ	福谷 壽高	ベルフランポワーズ
9	水	③	製	バターケーキ	長谷川 享平	レニエ
11	金	③	材	葛とわらび餅	野呂 力	如月
14	月	③	材	マジパンの技法	中村 洋一	プチアモンド
16	水	③	製	カステラとメレンゲ菓子	杉浦 康平	パテスリーラノア
18	金	③	安	シュー生地の基本	石田 健一	シャンドゥピエール
23	水	3	微	食文化 II	野田 雅子	愛知淑徳大学
25	金	3	関	衛生法規	池田 功人	名古屋食品衛生協会
28	月	3	環	食品衛生学	池田 功人	名古屋食品衛生協会
30	水	③	測	浮島蒸しカステラ	渡辺 康子	わたなべ
8月 (訓練日9日)						
1	金	3	微	卵	近藤 徹弥	名古屋文理大学
4	月	3	食	乳製品 I	近藤 徹弥	名古屋文理大学
6	水	3	材	乳製品 II	伊藤 俊	名古屋製酪
8	金	3	材	小麦粉ができるまで	熊谷 研吾	㈱ニッポン
18	月	3	栄	栄養学 I	片山 直美	名古屋大学
20	水	3	栄	栄養学 II	片山 直美	名古屋大学
22	金			予備日		
25	月	3	安	製菓工場の環境と管理	荒川 純史	赤門ウイレックス
27	水	3	食	栄養成分計算とアレルギー	西澤 早紀子	愛知淑徳大学
29	金	3	環	ラッピング	川見 悠子	Liberty Bell

9月 (訓練日12日)						
日	曜	教室	科目	内容	講師	所属
1	月	③	栄	いろいろ	古橋 孝太	雀おどり線本店
3	水	③	安	有平糖	島岡 裕雄	芳光
5	金	③	材	茶席菓子	清水 崇司	両口屋菓匠
8	月	③	材	打ち物 (落雁)	柘植 千晴	大黒屋本店
10	水	3	関	学科復習	澤口 允	福田屋
12	金	③	栄	クッキー類	保田 菜穂子	アトリエ705
17	水	3	発	洋酒の使い方	上原 真紀	合同酒精㈱
19	金	3	材	製造現場から見た穀粉	池谷 一成	日の本穀粉㈱
22	月	3	安	労働安全衛生	三輪 幸子	みゆ社 労働安全衛生顧問
24	水	3	材	油脂	富岡 翼	日清オイリオ
26	金	③	材	栗きんとん	成田 貴宏	餅助製菓舗
29	月	③	食	焼き菓子いろいろ	丸山 英二	亀屋芳広
10月 (訓練日12日)						
1	水	③	測	あめ細工	原 富彦	名古屋東急ホテル
3	金	②③	微	実技指導①	野呂・成田	保田・石田
6	月	③	材	チョコレートの使い方	瀬本 千穂	日新化工㈱
8	水	③	栄	チョコレートの基本	山田 清治	パンブルム-sseiji
10	金	②③	環	中間試験 (学科)	実技指導②	島岡・野呂 杉浦・竹林
15	水	3	材	鬼饅頭・小麦饅頭	林 吉宗	もち源
17	金	②③		中間試験 (実技)	田辺 島岡 成田 保田 杉浦	
20	月	③	生	HACCP	藤田 祐一	愛知県保健医療局
22	水	3	発	パンの基本 I	天野 薫樹	パスコアカデミー
24	金	③	発	パンの基本 II	天野 薫樹	パスコアカデミー
27	月	3	食	トレハロース	田川 凌大	ナガセヴィータ㈱
29	水	③	製	ドイツ菓子	杉浦 寛幸	
31	金	③	発	イースト菓子	田辺 悦朗	プチフレーズ
11月 (訓練日6日)						
5	水	③	測	工芸菓子	野呂 力	菓道心 如月
7	金	③	測	羊羹いろいろ	寺下 隆光	美濃忠
10	月	③	環	半生菓子	磯村 聡	菓匠 富貴
12	水	校外	発	見学研修 グルマンヴィタル(岐阜)パンの実習と見学		
14	金	③	材	コンクール予選	保田 菜穂子	アトリエ705
17	月	③	発	クリスマス菓子	永井 利彦	ル・アンジュ
19	水			予備日		
21	金			予備日		
令和8年1月 (訓練日5日)						
14	水	3	関	学科復習	南谷 太介	季和堂
16	金			特別授業		
19	月			技能コンクール	田辺 保田 杉浦	
21	水	②③	関	技能照査実技指導①	島岡・成田	保田・石田
23	金	③	生	四季の菓子	浅井 智昭	両口屋是清
26	月	3	生	茶道と菓子	谷口 宗久	表千家
28	水	②③	関	技能照査実技指導②	野呂・野呂拓	杉浦・山田
30	金	2・3		技能照査 (学科)	南谷 太介	季和堂
令和8年2月 (訓練日1日)						
2	月	②③	測	技能照査実技指導③	渡辺・野呂拓	福谷・早崎
4	水			予備日		
6	金	②③		技能照査 (実技)	田辺 島岡 成田 保田 杉浦	
9	月			予備日		
3月4日(水)				修了式 (午後3時) 職業訓練会館大研修室		

働きながら学ぶことについて —— 職業訓練校修了生の体験記

(令和6年度修了生)

高橋 諒
愛知県菓子技術専門学校54期

働きながら菓子学校で学ぶことは、とても充実感のある挑戦であると思います。

実際に菓子業界で働きながら学ぶことで、学校で得た知識や技術を現場で活かせる点が魅力的です。

例えば授業で教わった技術を実技の授業で実践したり、学んだ理論をお菓子作りの際に発生した問題を解決することで、学ぶだけでは得られない達成感や成長を感じることが出来ます。

また、学校での学びは実務経験を補完することが出来ると思います。現場では目の前の仕事をこなすことが中心になりますが、学校では理論を基礎からしっかり学べるため、普段の仕事では気付かなかった「なぜこのように作るのか、なぜこの材料を使うのか」という背景が理解できるようになります。この点は、菓子作りに対する視野を広げる大きな助けになると思います。

ただ、働きながら学ぶのは決して簡単ではありません。特に菓子業界は勤務時間が長かったり、早朝から働くことが多かったりするので、学校との両立には

奥平 ゆり
愛知県菓子技術専門学校54期

働きながら学ぶことは職場の協力、時間の確保、体力やモチベーションの維持など、想像以上に大変なことです。特に私は、往復3時間以上かけて通学していたのでとても大変でした。それでも私は「迷っているなら入学しよう」と自信をもってお勧めします。私が入学してよかったと思う点は、主に3つあります。

1つ目は、お菓子屋さんで働くための心構えを一流の方々から学べたことです。もともとお菓子作りが好きだった私は、昨年の夏に他業界から夫の実家である洋菓子店に転職しました。最初はギャップに感じる事が多く、自分の捉え方に反省する日々でした。10月 ③ 環 半生菓子 磯村 聡 菓匠 富貴

2つ目は、技術や知識をプロの視点で学べたこと

体力や時間も必要です。

仕事の後に授業を受けることは多くの生徒が大変と思うことがあると思います。それでも、その努力の中で少しずつ技術が上達していくことや、新しい知識を得られることが自分の自信やモチベーションにつながります。

この学校で挑戦することは将来への成長につながると思われれます。

学校では、同じ目標を持つ仲間や先生方に出会えることも大きな魅力だと思います。同じ環境で学ぶことでお互いに刺激を受けたり、励まし合えたりすることは大きな力になります。さらに、こうした出会いは将来的に人脉として生きてくるので、学校での時間はとても貴重だと感じます。

働きながら菓子学校で学ぶことは、体力的にも精神的にも挑戦が多い道ですが、それ以上に得られるものが大きいと思います。仕事と学びの両立で得た経験が、将来の自分の成長や夢の実現に繋がっていくと思うと、これほどのやりがいのある挑戦はないと思います。

です。和菓子、洋菓子、パンと幅広く学べたことは、自職場で製造していないお菓子について知る良い機会となりました。学校では気になったことはその場で何でも質問でき、講師の方は惜しみなく教えて下さいました。現場で仕事をしているときには、なかなかそのようにはいきません。そのおかげで、短期間で技術や知識を大きく向上させることが出来ました。

3つ目は、同じような立場の同期や同じ業界の方とつながれたことです。職場以外で気軽に話せる仲間ができたことは、何よりもうれしく感じます。

最後に、お忙しい中私たちのために学びの機会を作ってくださった講師や事務局の皆様、学校に快く送り出してくださった職場の皆様、支え合った同期や先輩方、そしてサポートしてくれた家族に心より感謝申し上げます。まだ私には技術も知識も不十分です。「お菓子の道には卒業はなく一生勉強」これからも頑張っていきます。



「個人と事業主」に未来を開く、それが職業訓練

菓子製造の職業訓練校では、食品化学、栄養学、微生物論、食品衛生学、生産工学などの学術知識と、製造の幅広い基礎技術・知識を学ぶことができます。とくに製造実技は、第一線で活躍するパティシエや和菓子職人を招いている学校が多く、生きた技術を学べる点が大きな特徴です。

訓練期間は、半年から1年です。修了には、学校が定めた時間数の受講が必要です。実技については、菓子店での実働も実習とみなされます。

職業訓練校は、入学金・授業料・諸経費すべてが格安であることも大きな特徴です。

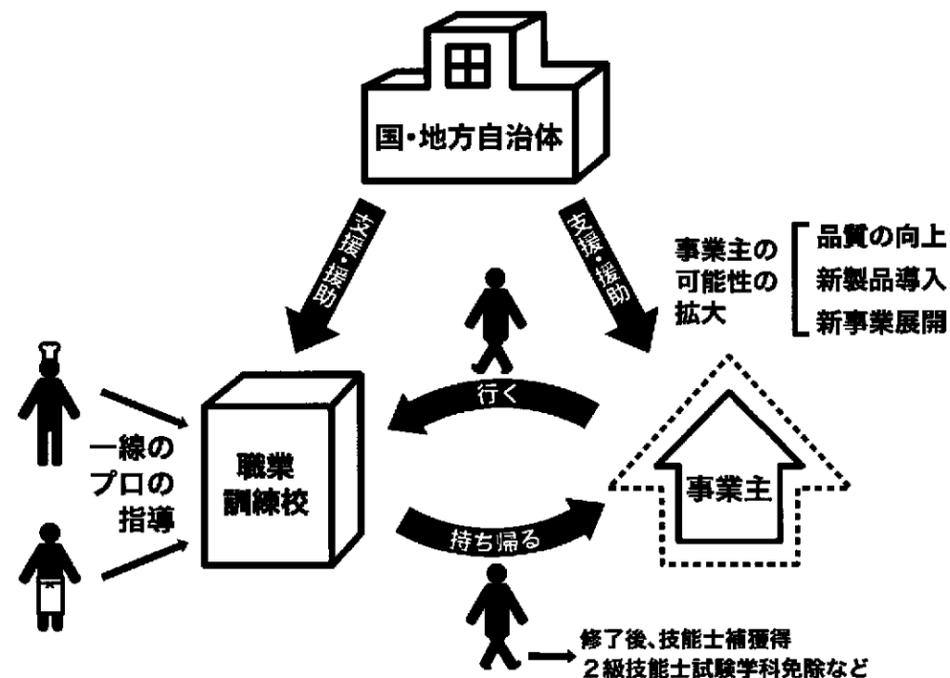
「技能照査」に合格した修了生には「技能士補」の公的な資格が与えられ、技術者個人にもプラスになります。

技能士補を取得すると、技能士試験に必要な実務経験が短縮されたり、2級技能士試験の学科が免除されたりという特典があります。

また事業主においては、派遣した技術者が持ち帰った知識を、新製品の製造や新事業のスタートに役立てることもできます。

職業訓練校は、技術者と事業主双方に未来への可能性をもたらす学校です。

*問い合わせ 厚生労働省・都道府県労働局



仕事をして初めて芽生える疑問に、職業訓練校は答えます

経験を積んでからの勉強は「身になる」

職業に就いた人からよく聞くのが「あの時もっとこれを学んでおけばよかった」という言葉。学生時代には、学んでいることの必要性が実感できないものです。とくに菓子製造は、仕事をして初めて自分の特技が納得できる、繊細な技能職です。職業人になってからの勉強が、非常にプラスになります。

現場主義では補えない知識・理論が学べる

技能職だからこそ、能力の伸長に行き詰まる時もあります。そんなとき、製造の裏づけとなる化学的な知識を見直したりすることが、思いがけない打開策になることがあります。材料の選別・保持・組合せ、微妙な温度差、器具の使用法など。日々の仕事のなかではカンでこなしている様々なことを、知識の方面から実感するとき、また新しい方向が見えてきます。

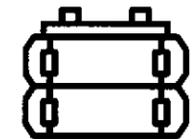
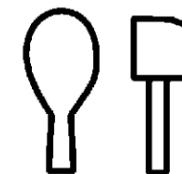


進歩する材料・器具の情報・使い方がわかる

職業訓練の指導には、学校運営に関わる法人に加盟する企業も参加しています。それらの企業から、菓子製造器具や材料の専門的な情報や知識を得ることができます。日々進歩していく器具や材料に対応することは、職能を伸ばし業績を上げるために不可欠です。

他店の職人の技を学べる

また、製造技術の指導には、運営する法人加盟の菓子店から、技術者が来て指導にあたります。ふだん目にするのが少ない、他店で活躍するプロの技術を目の当りにするチャンスです。菓子作りは、微妙な手技が生み出す芸術でもあります。目で見てわかることも多い独特の仕事だからこそ、必要な体験です。



製造販売の基本が確認できる

技能を伸ばしただけでは、菓子作りは終わりません。よい製品を作り、それを販売し、消費者の手に届いて初めて仕事が完了します。職業訓練校は、技能を教えるだけではありません。きちんとした白衣の着用から清掃まで、菓子を製造する職業人としての基本的な姿勢を大切にすることも、重要な職業訓練と考えています。

職業人の交流を広げ、見識を高める

菓子製造業にたずさわる技術者は、忙しい日々のなかで、自然に見識が狭くなりがちです。職業訓練校では、様々な事業所の技術者が共に学びます。他店技術者と親交を深めることは、職業人としての幅を広げます。また、社会人になってからの交流は、学生時代の友情とはまた違う結びつきを生むこともあります。同じ職業人としてつながった絆は一生ものになる場合も多く、職業生活を豊かにすることでしょう。

令和8年度 愛知県菓子技術専門校 入学費用内訳

	協議会会員	会員（大企業）	団体会員	非会員・聴講生
入 学 金	¥80,000	¥80,000	¥80,000	¥80,000
授 業 料	¥120,000	¥120,000	¥120,000	¥120,000
教 材 費	¥110,000	¥110,000	¥110,000	¥110,000
運営協力費		¥50,000	¥30,000	¥50,000
協議会協力金				¥100,000
合 計	¥310,000	¥360,000	¥340,000	¥460,000

補助金申請条件として、資本金3億円以上、従業員300名以上を大企業とし
上記以下の場合は中小企業扱いとなります。また雇用保険未加入の方(訓練生)は、
一部負担金として¥50,000増額とさせていただきます

団体会員は愛知県菓子工業組合、(一社)愛知県洋菓子組合、名古屋生菓子組合

お問い合わせ ☎ 052-561-2488

愛知県菓子学園協議会

事務局 河田 まどか

江本 眞須美

事務局 (月・水・金) 10:00~15:00 在勤

E-mail [kashigakuen-kyogikai@peace.ocn.ne.jp]