



短期間(1年課程)での免許、資格の取得

それぞれ1年で免許及び資格取得ができるため、学費負担を抑えることができます。また、社会人の方は仕事のブランクが短くなります。



現役のオーナーシェフによる実習

各オーナーシェフから学ぶことで、即戦力としての実践的な実習を経験できます。また、シェフによってはお店のレンビの再現など、魅力ある実習もあります。



学生へのサポート

一人ひとりの学習状況を確認しながら個別指導・就活相談も行っています。また、学校生活や就活相談なども行いやすい環境にあり、生徒に寄り添ったサポート体制も整っています。



グループ園を活用した学習環境

グループ園(ときわ幼稚園、かしま幼稚園)との連携により、総合調理などの実習や、食育教育、イベント対応など実践に繋がられる環境があります。



通学しやすい

熊本駅からは約2km(車で約8分)、平成駅から600m(徒歩約8分)、3号線世安町バス停から450m(徒歩約5分)、サクラマチバスターミナルから2km(車で約9分)と、交通アクセスも良い場所にあります。

パティシエ科

- アントルメ果樹
- ロワゾーブルー
- メゾン・ド・キタガワ
- サンタブレ
- トミーズショートブレッドハウス
- BROT HAUS
- パティシエ・シマ(東京)
- ブランツ(福岡)
- 木いちご
- トワグリュ
- アーフェリック迎賓館
- 乳菓子屋

調理師養成科

- 西武・プリンスホテルズワールドワイド(東京)
- シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル(東京)
- リゾートトラスト株式会社(大阪)
- ホテル日航熊本/ホテル日航福岡
- 熊本ホテルキャッスル
- KKRホテル熊本
- ディライト株式会社(ワン・ステーションホテル熊本)
- ANAクラウンプラザホテル熊本ニュースカイ
- ひらまつ(福岡)
- 郷土料理青柳
- うなぎのとくなが



GRADUATE MESSAGE

L'oiseau Bleu
(専務取締役)
霜上 菜月さん
●平成21年度卒業生
●2015年 第13回京ワロン杯
パティシエールコンクール 優勝

パティシエという職業は、お客様に笑顔と美味しく綺麗なケーキをお届けできる夢のある仕事ではありますが、その反面体力勝負でもあり、現状に満足せず、どこまでも追求する意欲や自分自身の成長や、やりがいを見つけなければ、続ける事は難しい仕事でもあります。これからパティシエを目指す皆さんには初心を忘れず、大変な時やきつい時も全ては自分の好きなお菓子のため、お客様のため、自身の成長のためとポジティブに仕事を楽しむよう頑張ってください。



アクセス



バスの場合 熊本桜町バスターミナル21番のりば 川尻・宇土・松橋方面 世安町バス停下車 [徒歩約5分]
電車の場合 JR豊肥本線 熊本駅から平成駅下車 [徒歩約8分]

沿革

- 昭和3年 3月 益田艶子先生 熊本市迎町に常盤裁縫女塾を創立
6年 3月 益田艶子先生 熊本市迎町に常盤裁縫女塾を創立
11年 5月 常盤高等技芸女学校となる
23年 2月 常盤家政女学校に昇格
27年12月 常盤創立20周年常盤家政専門学校となる
40年 2月 付属ときわ幼稚園設立認可
47年 4月 学校法人常盤学園として認可
62年 3月 調理師養成科新設
平成2年 4月 本校新校舎落成(鉄筋3階建)
12月 常盤家政調理師専門学校に改称
6年12月 3年制高等課程 調理科新設
11年 7月 熊本県教育委員会指定、3年制高等課程調理科認可
第二校舎落成
鉄筋3階建、和・洋・中調理室、製菓実習室
幼稚園給食調理室、和室、普通教室 他
19年 4月 パティシエ科新設
22年 4月 専修学校常盤学院に改称
31年 4月 シェフパティシエ学院に改称
令和7年 4月 修学支援新制度認定



学校法人常盤学園 シェフパティシエ学院
〒860-0815熊本市中心区春竹町481番地
tel.096-364-5203 info@tokiwa-college.ac.jp

サポート

■奨学金・就学支援

本校は「高等教育の修学支援新制度(給付型奨学金・授業料減免)」の対象校です。

- ・修学支援新制度(給付型奨学金)
- ・熊本市奨学金
- ・熊本県育英資金
- ・国の教育ローン
- ・日本学生支援機構
- ・オリコ学費サポート
- ・教育訓練給付金(社会人向け)
- 受講料の20%~最大80%が支給されます。(上限有)

■住まいのサポート

初めての一人暮らしも安心。提携不動産会社を通じて、通学に便利で安全な住まいをご紹介します。

- ・コスギ不動産リーシング
- ・共立メンテナンス

■AOKI提携割引

就職活動に必要なスーツは、AOKIと提携し特別割引価格で購入可能。学びだけでなく新生活もバックアップします。

シェフパティシエ学院 公式SNS



学校法人常盤学園グループ 認定こども園
ときわ幼稚園
かしま幼稚園
Kindergarten



食の世界で輝く未来を!!



シェフパティシエ学院

◆調理師養成科

◆パティシエ科

教育無償化対象校



Be a Pâtissier!
パティシエ科
 Pâtissier Course

熊本県内で唯一のパティシエ養成学校で夢をカタチに！

資格取得できる

- ・製菓衛生師免許受験資格
- ・菓子製造技能検定2級受験資格
- ・パン製造技能検定2級受験資格

◆製菓衛生師免許の必要性和メリット
 製菓衛生師免許は、食品衛生、公衆衛生、栄養学といった専門知識を習得していることの証明になります

パティシエ科では週3回の充実した製菓実習が行なわれています。火曜日は洋菓子、水曜日は和菓子、木曜日は製パンの実習です。実習室では、製菓理論の授業時間も設けています。

■カリキュラム	■週間授業内容
衛生法規 公衆衛生学 食品学 食品衛生学 栄養学 社会 製菓理論 製菓実習	火曜／洋菓子 洋菓子職人の技術を学ぶ 水曜／和菓子 日本の伝統的な技術を学ぶ 木曜／パン パン職人の技術を学ぶ 特別授業 シュガークラフト、チョコレート、アメ細工、イギリス菓子などの特別授業も行っています。



お菓子屋さん、料理人だけじゃない！
UNIQUE PROFESSION
 食に関する **ユニーク** な職業

パティシエやシェフのノウハウやクリエイティブで豊かな感性を活かした多様な職業を探してみよう

食材の香りや色、食感を使って心のケアを行う
「食×感情」心を癒すフードセラピスト
 例：うつ傾向の人に向けた「五感で味わうスープセッション」

子ども向けに食材の物語を絵本や演劇で伝える
「食×教育」食育アーティスト
 例：野菜の擬人化キャラクターで「好き嫌い克服ワークショップ」

地元食材を使った「食の冒険ツアー」を企画
「食×観光」食体験プロデューサー
 例：熊本の郷土料理を作って食べる1日民泊体験

食べる体験をデジタルで拡張する
「食×テクノロジー」フードUXデザイナー
 例：ARで料理の由来や栄養情報が浮かび上がるレストラン

メニューや商品名に感情を込めて購買意欲を高める
「食×言葉」メニューコピーライター
 例：「雨の日に食べたい、やさしいカレー」など感性に訴える表現

高齢者や障がい者向けに、見た目も美しい嚥下食を開発
「食×福祉」ケアフードクリエイター
 例：季節の花を模したゼリーで「食べる喜び」を再構築

食材を使ってアート作品を制作・展示
「食×アート」エディブルアーティスト
 例：野菜で作る花束、チョコレート彫刻など

咀嚼音や調理音を使って音楽を作る
「食×音楽」フードサウンドクリエイター
 例：ASMR×料理動画で「聴くグルメ体験」



令和5年度 卒業生
中村真由さん
 (現職) アントルメ果樹

パティシエ科 先輩の声

学院で学んだ1年間は短くも濃く充実したものでした。シェフの手技を間近で見えて実際に自分でも作ってみることは何にも代え難い経験でした。仕事は繁忙期などきつい時もありますがお客様にご満足いただけるようなお菓子を作ることを目標に日々の業務に励んでいます。



Be a Chef!
調理師養成科
 Chef Training Course

即戦力の技術を身に付けて、オーナーシェフを目指そう！

資格取得できる

- ・調理師免許(国家試験免除)
- ・専門調理師受験資格(学科免除)
- ・調理技能士受験資格(学科免除)
- ・食育インストラクター受験資格
- ・ふぐ処理師受験資格(18歳以上)

◆調理師免許を取得するメリット
 調理師免許は、衛生・栄養の知識を証明し、就職・転職の選択肢を広げる国家資格です

1年間で前期・後期に分けた2期制とし、前期は基礎実習、後期からは応用料理を行います。後期は寿司・手打ちそば等の現場講師の実践指導も受けます。

■カリキュラム	■週間授業内容
食文化概論 公衆衛生学 食品学 食品衛生学 食品衛生実習 栄養学 調理理論 調理実習 総合調理実習	月曜／総合調理 保育園、給食センター、病院、福祉施設で働くために必要な「給食業務」を学ぶ。 火曜／西洋料理 シェフの技術を学ぶ 木曜／中国料理 四千年の歴史ある技術を学ぶ 金曜／日本料理 無形文化遺産の技術を学ぶ 特別授業 お寿司、お蕎麦、広東料理、鯨肉料理、河豚料理などの日頃扱えない食材を使用した特別授業も行っています。

調理師養成科 先輩の声

学校は専門知識が学べる環境であったこと、自立心が養えたことが大変良かったと思います。今はメニュー提案・作成からフードコスト、人件費管理まで担当しています。これからもフランス料理コンクールで世界一を目標に、もっと世界に発信できるように外に出て行きたいです。夢に向かって！夢を探しに！可能性がいっぱいある学校ですので自分を信じて頑張ってください。



平成12年度 卒業生
吉本憲司さん
 (現職) グランドプリンスホテル高輪フランス料理「ル・トリアノン」料理長
 (受賞歴) 2016年 第50回(ル・リタタンジェ)国際料理コンクール・ジャパン優勝 その他多数受賞



調理師免許 + 製菓衛生師受験資格 取得システム

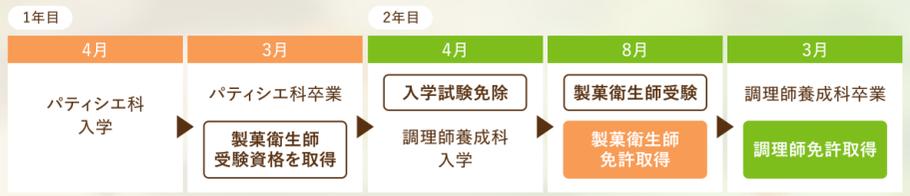
ダブルライセンス修学制度

パティシエ科(1年)+調理師養成科(1年)の2年間で効率よく「製菓衛生師」と「調理師」2つの国家資格取得をめざす制度です。



Wライセンスで広がる可能性

- 「食の演出家」としての可能性**
 - ・調理と製菓の両方を扱えることで、料理とデザートを一貫したテーマで構成できる。例：和食コースの締め、抹茶と黒糖を使った創作スイーツを提供→食体験が物語になる。
- 「食育×感性教育」の融合**
 - ・学校や地域での食育活動で、栄養・衛生・調理技術に加え、色彩や形の美しさを伝えられる。子どもたちに「食べることは生きること+楽しむこと」と教える力が倍増。
- 「食のブランディング」に強くなる**
 - ・商品開発やメニュー構成で、味・見た目・ストーリー性を兼ね備えた提案が可能。例：地元食材を使ったスイーツとランチセット→地域ブランドの確立に貢献。
- 「災害時の食支援」における柔軟性**
 - ・調理師として栄養バランスを考えた食事を提供しつつ、製菓衛生師として保存性や衛生面にも配慮。例：甘味のある非常食(例：栄養バーや焼き菓子)で心のケアも可能。
- 「異業種コラボ」の架け橋に**
 - ・美容・医療・教育・観光など、食と関わる業界との連携がしやすくなる。例：美容サロンで提供する美肌スイーツ、病院での嚥下食+おやつ提案など。
- 「自分ブランド」の構築**
 - ・「料理もお菓子もできる人」は希少性が高く、SNSやイベントでの発信力が高まる。例：Youtubeで「料理とスイーツの二刀流レシピ」シリーズ→ファン層の拡大。



POINT 01 「製菓衛生師」と「調理師」のダブルで国家資格取得 2年間で2つの国家資格を取得可能。資格を両方持つことで、就職やキャリアの選択肢が大きく広がります。	POINT 02 就職に有利となり仕事の幅が広がる 料理・製菓の両方に対応できる即戦力の人材として評価されやすく、多様な職場で活躍可能。また、独立・開業時の強みにもなります。	POINT 03 総額26.5万円の減免で学費負担を軽減 入学試験受験料(1.5万円)、入学金(15万円)、教科書・用具代(10万円)の三項目、合計26.5万円を全額免除。※ ※調理師養成科の進学時に適用
---	---	---

注意 高等学校の修学支援新制度(日本学生支援機構給付型奨学金および授業料などの減免)は過去にこの制度を利用した場合は申し込むことができません。調理師養成科(1年)もしくはパティシエ科(1年)のいずれかのみで利用が可能です。