

2025 年度シェフパティシエ学院事業報告

1 重点目標

(1) 教育の充実

すべての教職員による組織的な生活指導の下、基本的な生活習慣を確立し、社会生活の基本的ルール・規範意識を身に付け、学習環境、授業規律の徹底を図る。

また、学生に応じた学習指導の充実（個別指導、補習による基礎・基本的な知識・技能の定着、習熟度別学習、発展的学習など）を図る。

(2) 進路指導の充実

学生一人一人の進路希望を実現させるために、就職担当を中心とした個に応じたきめ細かい進路指導を行う。8月の校外実習に向けて事前指導を徹底し、系統的なキャリア教育の推進を図る。さらに、ハローワークや外部機関との連携を密に行い、積極的な情報提供や相談受け入れ実践し、就職率の向上と職場定着を図る。

(3) 施設の充実

魅力ある教育環境の整備に努め、中・長期的に調理実習施設及び製菓実習施設の充実を図るため、優先順位をつけ施設整備の可否の検討を進める。

(4) イベントの充実

楽しいイベント、思い出に残るイベントを企画し、学生の満足度の向上に努める。学生と共に楽しい時間を共有し、信頼関係の構築を図る。

(5) ホームページ、SNSの活用

ホームページやSNS（インスタグラム、フェイスブック）を活用し、リアルタイムで情報を発信することでPRの効果を高め、より一層学生募集の拡大を図る。

(6) オープンキャンパスの実施

季節に応じた内容でオープンキャンパスを開催し、ホームページ、広報誌等により幅広くPRし、効果的な実施に努める。

また、SDGsへの取り組みを新聞等のメディア掲載を通して、地域に根ざした活動を行う。

(7) 新入生の確保

県下高等学校の学校訪問を積極的に行い、本校教育のPRに努める。

また、高等学校、就職進学支援の企業から出前講座、ガイダンス等の要請があった場合は積極的に受け入れ、いつでもキャリア教育に貢献できる体制を整える。

(8) 感染症対策

衛生用品の確保、オンライン授業の準備、感染症再流行に備えた施設、設備を整える。

2 具体的な取組

(1) 月別計画

月	日	計 画 内 容	備 考
4	1 2 10 11 14 16 19 25	教職員全体会議 講師会 入学式 新入生オリエンテーション・写真撮影 授業開始 健康診断 オープンキャンパス（パティシエ科） 歓迎行事	授業なし 授業なし ①②限 養成科 ③④限パティシエ 科カット 授業なし
5	12 14 16 17 19	交換授業（調理師養成科→パティシエ） 交換授業（パティシエ科→調理師養成科） 避難訓練 オープンキャンパス（調理師養成科） 交換授業（調理師養成科→パティシエ）	
6	9 10 11 14. 22 21	交換授業（調理師養成科→パティシエ） 時の記念日技術競技大会 交換授業（調理師養成科→パティシエ） 市場見学 オープンキャンパス（パティシエ科）	授業カット
7	12 14 16	オープンキャンパス（2科合同） 交換授業（調理師養成科→パティシエ） 交換授業（パティシエ科→調理師養成科）	
8	1～29 1 7 23	校外実習60時間 オープンキャンパス（パティシエ科） 〃（社会人向け） 〃（調理師養成科）	
9	2～4 10 11 13 前期終業 26. 29 26～30	前期試験 ハローワーク講座 授業参観 オープンキャンパス（調理師養成科） 学科授業予備日 幼稚園食育 秋季休業日	特別時間割
10	11 25 30	指定校推薦・推薦入試 一般入試 学園祭準備 ハロウィンデー	授業なし
11	1	学園祭	

月	日	計 画 内 容	備 考
	4 15 20 22	代休 オープンキャンパス（調理師養成科） クラスマッチ 一般入試	授業なし
12	7 8 13 19 20 22～7	田崎市場感謝祭 代休 オープンキャンパス（2科合同） クリスマスパーティー 一般入試 新入生説明会 冬季休業日	授業なし 授業なし
1	8 15 17 24 27～29	校内成人式 技術考査（調理師養成科） 食育インストラクター試験（調理師養成科） 一般入試 後期試験、薬物検診、写真撮影、送別行事	授業①カット 授業⑤⑥カット 特別時間割
2	7 10 14	オープンキャンパス（パティシエ科） 卒業認定会 一般入試	
3	2 6 10 15 31	卒業行事 幼稚園年長組 卒園ビッフェ 卒業式予行 卒業式 新入生説明会 指導要録、諸帳簿提出	授業なし 授業なし

(2) 進学ガイダンス

月	日	計 画 内 容	会 場
6	6	さんぽうガイダンス	天草市民センター
6	9	さんぽうガイダンス	グランメッセ熊本
6	13	さんぽうガイダンス	ホテルしらさぎ
7	25	マイナビガイダンス	グランメッセ熊本

(3) 会議・研修等

月	計 画 内 容	会 場
4	熊本県専修学校各種学校連合会総会	KKRホテル
	全国調理師養成施設協会第1回総会	ホテル日航福岡
6	全国調理師施設協会九州地区協議会	オンライン説明
	全国調理師養成施設協会第2回総会	オンライン説明

3 労務

(1) 令和7年度職員体制

<常勤職員>

理事長・校長	吉岡 友章
副校長 事務長	吉岡 裕晃
副校長 教務部長	柴山 美香
事務次長	西 弘則
調理師養成科 科長	上野 昭二
パティシエ科	笠 智賀
学生課 課長	今村 公俊

<非常勤講師>

中国料理調理実習 兼行 辰広	日本料理調理実習 徳永 恭成
製菓洋菓子実習 北川 博喜	製菓洋菓子実習 霜上 明宏
製菓洋菓子実習 松村 英樹	製菓和菓子実習 立山 学
製菓製パン実習 佐藤 友紀	
調理理論 星子 豊子	公衆衛生学 石井 孝文
食品衛生学 渡邊 郁子	社会 江藤 ひろみ
衛生法規・公衆衛生学 小山 信	栄養学 猿渡 秀美
食品学 浦川真紀	食品学 池上 由美
調理師養成科実習助手 金子 亮子	パティシエ科実習助手 田上 笑花
アシスタント・事務 岩間 彩華	

(2) 退職者 なし

(3) 過去5年間の入学者数推移

	R4 年度	R5 年度	R6 年度	R7 年度	R8 年度
調理師養成科	38	43	43	51	48
パティシエ科	32	41	42	20	45
入学者数	70	84	85	71	93