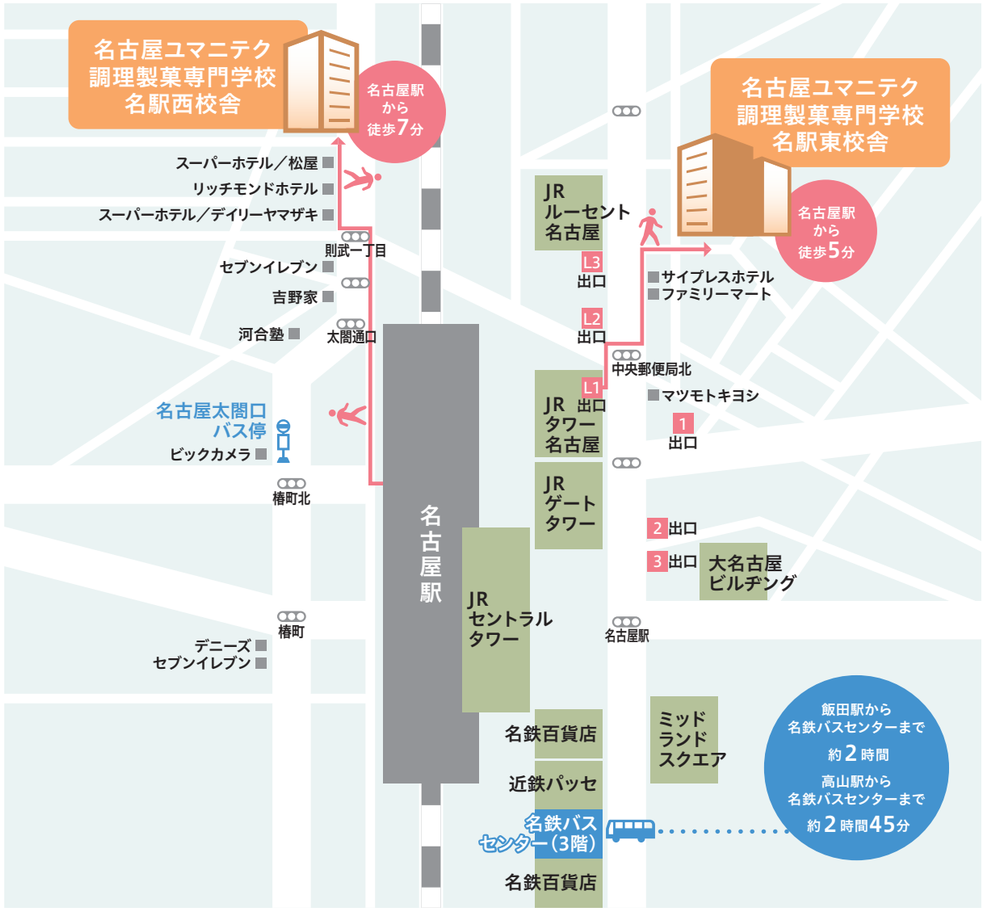
ACCESS



主要な駅から
名古屋駅までの
所要時間

岐阜駅	21分	名古屋駅	豊橋駅	53分	名古屋駅
大垣駅	32分		春日井駅	25分	
多治見駅	37分		犬山駅	26分	
中津川駅	75分		四日市駅	30分	
豊田市駅	53分		桑名駅	21分	
岡崎駅	31分		松阪駅	88分	

岐阜県内の駅　愛知県内の駅　三重県内の駅

学校法人 大橋学園　文部科学大臣認定職業実践専門課程／調理師養成施設・製菓衛生師養成施設

名古屋ユマニテク調理製菓専門学校

[（代表）名駅西校舎]〒453-0013 愛知県名古屋市中村区亀島 2-6-10
[名駅東校舎]〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅 2-33-8
TEL：052-459-5671　FAX：052-459-5672　E-mail：info-np@ohashi.gr.jp
HP：https://cc.nagoya-humanitec.ac.jp

CUISINE & SWEETS

NAGOYA HUMANITEC

CAMPUS BOOK 2026

自分の夢をかなえる学校。

名古屋ユマニテク調理製菓専門学校

調理師専科／製菓製パン本科

なりたい自分を
目指せる場所。

料理が好き、お菓子作りが好き。
食べることが好き、みんなで囲む食卓が好き。

いろんな好きが集まり、それぞれの夢に向かって
歩いていける場所、ユマニテク。
一人ひとりの好きを形に、おいしいを世界に。
幅広い学びで自分の好きを極めよう。

FUTURE
with
HUMANITEC!

ユマニテクと広がる未来へ！

調理や製菓にまつわる仕事は多彩です。
そこでユマニテクでは、
一人ひとりにピッタリの将来を見つけられるように
幅広い学びを用意しています。

Food & Confectionery
P.03
調理師専科

Confectionery & Breadmaking
P.13
製菓製パン本科

Admission Requirements
P.30
募集要項

就職に有利な

Wライセンス
取得可能！

調理師専科

Food & Confectionery

調理から製菓・製パンまで学び、食のスペシャリストへ！

西洋料理、日本料理、中国料理を網羅する調理の技術に加え、製菓の専門知識・技術を習得。さらに、調理師免許と製菓衛生師免許のWライセンス取得にも挑戦可能。前菜からデザートまでおいしく提供する力を身につけ、みんなを笑顔にできる食のスペシャリストを目指します。

KEYWORDS 学びのキーワード

＃調理師　＃製菓衛生師　＃西洋料理
＃日本料理　＃中国調理　＃食のスペシャリスト
#Wライセンス　＃国家資格　＃高度調理技術

目標とする資格

- 調理師
  - 食品衛生責任者
  - 技術考査合格証
  - レストランサービス技能士３級
  - 食育インストラクター
- 製菓衛生師
  - 食品技術管理専門士
  - 調理師養成施設助手任用資格
  - ふぐ処理師

調理師専科の学び

豊富な学びの分野

調理から製菓・製パンまで幅広く学ぶことで、卒業後の進路も広がります。2年間の学びの中で、自分の進むべき道をじっくり考え、夢を叶えていきましょう。

Western cuisine

西洋料理

歴史と伝統をもつ西洋料理。基本から応用まで学び、コース料理を提供できる力を身につけます。

Japanese food

日本料理

無形文化遺産としても注目を浴びる日本料理。四季折々の食材を使い、素材の味を最大限に引き出します。

Chinese food

中国料理

世界三大料理のひとつ中国料理。北京・上海・四川・広東の地方料理を幅広く学びます。

Confectionery & breadmaking

製菓・製パン

ケーキなどの生菓子から、焼き菓子、皿盛りのデザート、そしてパン作りまで習得します。

通信課程について

製菓衛生師法に基づいた実習・座学の授業を履修することで、製菓衛生師試験の受験資格が得られます。

1st year
1年次のまなび

1年次では、西洋料理、日本料理、中国料理、製菓製パンの基本を学びます。
実習と並行して、フードビジネスや食品衛生にまつわる授業も取り入れています。
さまざまな職場に適応できるよう、技術だけではなく知識も身につけます。

SCHEDULE

	月	火	水	木	金
1限目	公衆衛生学	調理理論	調理実習	製菓実習（通信課程）	食文化概論
2限目	食品学	フードビジネス			フードサービス実習
3限目	調理実習	栄養学	食品衛生学	製菓講義（通信課程）	食品衛生学
4限目			総合学習		

調理実習 マークが付いている授業は実習授業です。

| Student's MESSAGE |

実践的な学びが充実

「一人でコース料理を作る」という夢を実現するため、調理師と製菓衛生師の両方の国家資格取得を目指しています。和洋中・製菓の幅広い分野を学び、多彩な技術やアイデアを自分のものにしています。

矢野 楓香 さん 1年
（愛知県立幸田高等学校 出身）

PICK UP LESSON
ピックアップ授業

調理実習

西洋料理・日本料理・中国料理をバランス良く基礎から学びます。
包丁や鍋の使い方から学び、プロの技と味を身につけていきます。

栄養学

実習だけでなく、食に関する知識を身につけます。
製菓衛生師の資格を取得するためにも必要な授業です。

PRACTICE
調理師専科の実習

製菓実習

ケーキだけでなく、パンや和菓子も作ります。製菓棟には設備の充実した実習室があり、実践的な製菓実習が行えます。ホテルや結婚式場などでも活躍できるよう、本格的な技術を学びます。

2nd year
2年次のまなび

2年次になっても4分野をバランスよく学べるところがユマニテクの特徴です。
ホテルや料亭から料理人を招き、より高度な知識・技術を学びます。
ほかにも集団調理など、現場を想定した実践的な実習も行います。

SCHEDULE

	月	火	水	木	金
1限目	総合調理実習	食品衛生学	製菓製パン実習	高度調理技術実習	フードサービス実習
2限目		外国語			調理理論
3限目		調理実習			栄養学
4限目					製菓衛生師養成学

マークが付いている授業は実習授業です。

| Student's MESSAGE |

上達する調理の腕を実感

先生との距離が近く、丁寧に指導してくれるので安心して学べます。「高度調理技術実習」では、現場で活躍している方々から飾り切りや美しい盛り付け方法を学び、貴重な経験を得ることができました。

住田 理乃 さん 2年
（岐阜県 高山西高等学校 出身）

PICK UP LESSON
ピックアップ授業

高度調理技術実習

1年次よりも、高度な技術を磨く実習を行います。
外部講師による本格的な料理を学び、腕を磨きます。

総合調理実習

現場を想定した集団調理でお弁当を大量に調理し、販売まで行います。
将来、現場に出ても活躍できるリアルな学びを実践しています。

INTERNSHIP
インターンシップについて

自分らしくを見つけよう！

2年次では、2週間のインターンシップを実施します。実際の現場で仕事を体験することで、就職後のミスマッチを防止します。また、現場での挨拶、コミュニケーションなどは就職活動にも直結！企業の担当者に好印象を与えます。

インターンシップ先
（株）グリーンハウス
LIXIL知多営業所

集団調理の仕事を目指して、社員食堂でのインターンシップに挑戦。限られた時間で効率よく美しく仕上げる重要性を学び、大きなやりがいを感じました。

桑山 愛梨 さん 2年
（愛知県立半田農業高等学校 出身）

様々な資格に挑戦し、自分を高める！

資格取得

Wライセンスに挑戦しよう！

調理師免許と製菓衛生師免許、2つの国家資格を取得することで、将来の可能性は大きく広がります。就職活動でも「Wライセンス」は大きなアピールポイントです。

詳細はこちら

< 製菓衛生師 合格率 >

過去3年間平均

90.8%

（2024年度 愛知県の合格率 69.8%）

※調理師：卒業時申請により取得

< WHAT is W license? Wライセンスってなに？ >

国家資格

調理師

調理技術や食に関する知識を証明する国家資格です。
調理師免許を取得すると「調理師」を名乗ることができます。

×

国家資格

製菓衛生師

国家資格である製菓衛生師免許を取得すると、和菓子や洋菓子などジャンルを問わず、製菓技術や衛生知識を備えていることの証明となります。

< SCHEDULE 卒業までの資格取得スケジュール >

1st year → **2nd year**

- 1年次 修了時：製菓衛生師試験 受験資格取得
- 2年次 8月頃：製菓衛生師試験 受験
- 2年次 9月頃：合格発表
- 卒業：調理師免許 取得

取得できる資格

- 調理師
- 製菓衛生師
- 食品衛生責任者
- 技術考査合格証
- レストランサービス技能士3級
- 食育インストラクター
- 食品技術管理専門士
- 調理師養成施設助手任用資格
- ふぐ処理師

| Student's MESSAGE |

質の高い実習授業で、トリプルライセンス取得

家にはない調理現場仕様の調理専門器具が揃っているので、実践的な技術が身につけられます。勉強中は困難もありましたが、先生方の親身な指導のおかげで忍耐力がつき、調理師免許と製菓衛生師免許、そしてレストランサービス技能士3級を取得しました。

上田 彩葉 さん 2年
（愛知県立一宮起工科高等学校 出身）

| Teacher's MESSAGE |

本学科は、調理師免許・製菓衛生師免許のWライセンス取得を目指します。

両立が大変なのでは？と心配される方もみえますが、座学においては、食品学や栄養学など重複する科目も多く、効率よく学ぶことができるので大丈夫です。知識や技術を幅広く習得して、将来の夢を広げていきましょう。

副校長 木下 光 先生

調理師専科 TOPICS

TOPICS 01 愛知県調理師大会 校外

毎年9月に開催される校外のコンテスト。
産地の食材を使って創作調理をし、受賞を目指します。

住田 理乃 さん 2年
（岐阜県 高山西高等学校 出身）

渡邉 恢斗 さん 2年
（岐阜県立加茂農林高等学校 出身）

鈴木 琴 さん 2年
（岐阜県立加茂農林高等学校 出身）

中国料理、日本料理、西洋料理の各部門で会長賞を受賞しました！

トピックスの詳細を読む

TOPICS 02 卒業作品展 校内

今年のテーマは「豚肉」もしくは「サーモン」を使った料理。
2年間で学んだ知識と技術を生かし、テーマに沿ったオリジナル作品に挑戦します。

金賞 豚のリエットと豚レバーのパテ ～紅白のチュイルを添えて～

【受賞者コメント】
2年間学んだ力を発揮でき、作品展に来てくれた親もとても喜んでくれました。
村井 清士朗 さん 2年
（愛知県立名古屋工科高等学校 出身）

銀賞 Filet de porc farci au kaki séché,sauce balsamique

大澤 美希 さん 2年
（静岡県 キラリ高等学校 出身）

銅賞 色鮮やかな故郷の味

住田 理乃 さん 2年
（岐阜県 高山西高等学校 出身）

銅賞 新しい門出を祝う鳳凰皿

奥田 裕子 さん 2年
（社会人入学）

HUMANITIES FUTURE

内定者紹介

内定先 （株）帝国ホテル

多彩な食のスペシャリストから直接学ぶことで、調理技術と知識の両方を深めることができ、充実した2年間でした。基礎技術を繰り返し練習し、就職試験に必要な包丁のメンテナンスに力を入れたことが内定の決め手だと感じています。今後は、伝統あるホテルの料理を大切に受け継ぎながら、調理の知識に製菓の技術を融合させた新たな視点を探り、提案していきたいです。

山本 雄大 さん 2年
（愛知県立知多翔洋高等学校 出身）

内定先 （株）アルカンシエル

インターンシップでブライダル調理に興味を持ち、積極的に説明会に参加。オープンキッチンで、直接お客様の反応を感じながら働ける結婚式場に採用をいただきました。本校で学んだ豊富な調理技術や衛生管理、工夫を凝らした盛り付けを活かして、結婚式を盛り上げたいと考えています。そしていずれは、お客様に喜んでいただけるオリジナル料理を考案することが夢です。

松崎 春菜 さん 2年
（愛知県立杏和高等学校 出身）

内定先 壺中天

内定先はミシュラン一つ星を獲得したレストランです。料理の盛り付けやお店の雰囲気が好きで、さらに深く料理を追求したい僕の憧れの場所でした。就職活動中には直接オーナーやシェフともお話しさせていただき、今後も学ぶことばかりだと身が引き締まる思いです。在学中は、将来を見据えて、毎回のテストに合格すること、先生との交流、料理に対する熱意や向上心を意識していました。

村井 清士朗 さん 2年
（愛知県立名古屋工科高等学校 出身）

就職先一覧

（株）アルカンシエル
（株）アール・ティー・コーポレーション
医療法人　愛育会　クリニック　ママ
エスパシオエンタープライズ（株）
（株）恵那川上屋
（株）エルフラット
エームサービス（株）
かりや愛知中央生活協同組合
（株）カントリーイノベーション
（株）近鉄ホテルシステムズ
（株）グリーンハウスグループ
グルマンマルセ（株）
（株）神戸たん熊
壺中天
（株）サガミホールディングス
（株）シャインズ
社会福祉法人　愛生福祉会
社会福祉法人　紫水会
（株）西武・プリンスホテルズワールドワイド
（株）タチヤ
（株）帝国ホテル
（株）東洋軒
（株）東洋食品
トーカイフーズ（株）
独立行政法人　海技教育機構
名古屋エアケータリング（株）
名古屋東急ホテル
（株）日清医療食品
（株）八百彦本店
（株）バロー
ヒルトン名古屋（株）
（株）プラス
（株）ホテルグランコート名古屋
（株）マリノ
（株）ヤザワミート
リゾートトラスト（株）
（株）レクストエール
（株）ロピア
JR東海フードサービス（株）
Plan・Do・See・Tokai
WIRED CAFÉ

など

新しい仕事を任されたときに、
大きなやりがいを感じます

卒業生紹介

料理人

伊佐治 篤弥 さん
調理師専科 2023年度卒業　（岐阜県立加茂農林高等学校 出身）

《勤務先》
日本料理 宝善亭

こんな仕事をしています！
- 仕込み
- 食事の盛り付け
- 揚物調理
- 副菜調理

徳川美術館の一角にある日本料理店に勤めて1年。野菜の仕込みや炊飯、漬物やデザートの盛り付けを中心に、最近では少しずつ天ぷらやだし巻き玉子も任せていただいています。取り扱う野菜は和洋中さまざま。西洋料理の実習で扱った野菜に触れることもあり、ユマニテクで多岐にわたる料理を学んだ経験が活きていると実感します。いくつもある料理の盛り付けも、お客様からするとたったひとつの大切な料理です。仕事中は、同じ失敗を二度と繰り返さないように心がけ、お客様の喜ぶ顔を想像しながら調理をしています。

ONE DAY

5:00 起床
6:30 出勤・仕込み
11:00 調理開始
14:00 昼食
15:00 仕込みと掃除
15:30 退勤
22:00 就寝

まず出勤したら
掃除をします

野菜を切ったり、刺身を盛り付けたりと
ランチに間に合うよう準備します

従業員のまかないを作り
翌日の仕込みをします

食材管理や掃除をして
退勤します

名駅西校舎 施設・設備

プロ仕様の調理・
製菓機器を完備しています！

調理師専科の学びの舞台となる校舎には、プロの厨房を意識した３つの実習室や教室が充実。
豊富な調理機器を使いこなし、レベルの高い調理技術を身につけます。

COOKING TRAINING ROOM

4F／調理実習室

一人ひとりの作業がしっかりできるよう、作業台は広めにデザイン。調理技術の基礎から応用まで調理の五法を習得していきます。

GENERAL COOKING TRAINING ROOM

1F／総合調理実習室

立体炊飯器やフライヤー、食洗機も完備し、調理の現場を想定した実習室。集団調理やお弁当実習など、総合的に学びます。

2F／製菓実習室

製菓製パン実習の実習室。プロのパティシエも憧れる製菓機器を完備しています。

サラマンダー

魚やグラタンに
焼き目をつけるなど
多彩な用途で
使用します！

スチーム
コンベクション
オーブン

プロの厨房で大活躍の
オーブン。焼き物、蒸し物、
製菓の調理まで
可能です！

普通教室

調理の知識、食の安全、栄養のことなど、食に関する知識を幅広く学びます。

DAILY LIFE
IN CAMPUS

クラスメイトと協力して行う調理実習はとても楽しく、難しい場面でも先生方が丁寧にサポートしてくれるので安心して取り組めます。特に好きなのは製菓実習で、設備が整った製菓専用実習室で、本格的な技術を学びました。帰宅後は、学んだことを活かして作り置きのおかずを調理するのが日課です。友達と話しながらのランチタイムは、ホッとできる大切な時間です。

折山 陽菜 さん 2年
（長野県 飯田女子高等学校 出身）

優しく親身な先生に支えられ、
楽しく調理技術を習得中です

折山さんの１日
day in CAMPUS

料理の知識や技術がなくても安心して1から丁寧に学ぶことができます。

先生との距離が近くて
アットホームな環境で安心！

昼休みは友人と過ごしたり自習や予習をしたり時間の使い方は様々です。

MY FAVORITE...

学校祭

お弁当だけでなく、タルト、マカロンなどの製菓もたくさん調理できて楽しかったです！たくさんの友達に会えてうれしかったです！

DAILY life in HUMANITEC
ユマニテクの1日

9:00 登校
9:30 1限目 開始
12:40 昼食
16:40 下校
17:00 帰宅
18:00 自由時間
23:00 就寝

製菓製パン本科

Confectionery & Breadmaking

洋菓子・和菓子・製パンの3分野を学び、国家資格 製菓衛生師免許取得にも挑戦！

洋菓子・和菓子・製パンの３分野を中心に、お菓子作りの多彩な技術・知識を学び、将来の可能性を広げます。また、調理師専科の講師から軽食調理を学ぶことにより、カフェなど調理現場でも活躍することができます。在学中に国家資格 製菓衛生師免許取得にも挑戦。安心・安全に提供できるプロフェッショナルを目指します。

KEYWORDS 学びのキーワード

＃３分野　＃製菓衛生師　＃カフェ・デザイン
＃マジパン　＃ラッピング　＃インターンシップ
＃デッサン　＃カラーコーディネート　＃店舗販売
＃コンテスト　＃フランス語　＃マネジメント

取得できる資格

- 製菓衛生師
- 商業ラッピング検定３級
- 食品衛生責任者

受験資格

- 菓子製造技能士（洋菓子）２級※
- 菓子製造技能士（和菓子）２級※
- パン製造技能士２級※

※洋菓子・和菓子・製パンの製造技術を証明する国家資格です。卒業後に実務経験を重ねて１級・特級に挑戦することもできます。

製菓製パン本科の学び

豊富な学びの分野

洋菓子・和菓子・製パンの３分野に加え、軽食調理をバランスよく学びます。幅広い知識と技術にふれ、経験することで感性を刺激し、将来の可能性も広がります。

Western sweets

洋菓子

おいしいケーキをはじめ、マドレーヌなどの焼き菓子まで学ぶことができます。

製パン

フランスパンやあんパン、総菜パンなど、豊富な種類のパンを学びます。

Bread making

Japanese sweets

和菓子

餡の炊き方から、四季を表現する上品で繊細な技術まで幅広く学びます。

あめ細工

飴を自由自在に操り、ケーキなどの飾りから、大がかりな作品まで作ることができます。

シュガークラフト

砂糖で作るデコレーション技術。ケーキのデコレーションや、人気のアイシングクッキーでも活躍します。

チョコレート実習

チョコレートの基礎から高度な細工までしっかりと学びます。

1st year
1年次のまなび

本格的なお菓子作りはほとんどの学生が未経験。まずは道具の使い方や計量などからじっくりスタート。洋菓子・和菓子・製パンの基礎を身につけ、菓子職人としての最初の一歩を踏み出します。

SCHEDULE

	月	火	水	木	金
1限目	スキルアップ実習	製菓実習	製菓理論	公衆衛生学	製菓実習
2限目				衛生法規	
3限目	製菓実習	社会	栄養学	食品衛生学	
4限目		食品衛生学	食品学		

マークが付いている授業は実習授業です。

| Student's MESSAGE |

大好き！を極める毎日

2年かけて洋菓子・和菓子・製パンをじっくり学べるのが魅力です。特に製菓実習で習得した細工菓子に感動しました。ここで学んだルセット※はすべてまとめて、いつでも作れる状態にしています。

伊藤 美月 さん 1年
（三重県立川越高等学校 出身）

※「ルセット」とはレシピや作り方という意味です。

PICK UP LESSON
ピックアップ授業

製菓実習

洋菓子・和菓子・製パンをバランスよく基礎から学びます。3分野を経験することで、将来の可能性を広げます。

座学

製菓衛生師試験受験のために必要な知識を、わかりやすく、そして楽しく学べるように工夫を凝らした授業を行っています。

PRACTICE
製菓製パン本科の実習

ラッピング

商業ラッピング検定3級にも挑戦できます。

マジパン細工

粉末のアーモンドと砂糖、卵白で洋菓子を華やかに装飾します。

2nd year
2年次のまなび

授業、実習ともにプロの仕事を意識した実践的な内容となります。菓子職人としてのセンスを磨く科目も多く設定し、応用力、実践力に磨きをかけていきます。

SCHEDULE

	月	火	水	木	金
1限目	製菓衛生師養成学	応用製菓実習	応用製菓実習／軽食調理	カフェ・デザイン実習	応用製菓実習
2限目	カフェ・デザイン実習 ・デッサン ・ラッピング ・カラー ・シュガークラフト 等				
3限目		製菓マネジメント		フランス語	
4限目		国家試験対策		総合学習	

マークが付いている授業は実習授業です。

| Student's MESSAGE |

夢や目標が見つかる環境

調理実習では、製菓やパンだけではなく軽食調理も学べます。多くの実習を通して、調理技術が向上するのを実感中。仲間と協力し合うなかで、就職後に役立つコミュニケーション力も身についています。

岩城 紗耶 さん 2年
（愛知県立春日井泉高等学校 出身）

PICK UP LESSON
ピックアップ授業

応用製菓実習

1年次より、実践力・応用力に磨きをかけた実習です。2年次も3分野バランスよく学べるため、進路についてじっくり考えることができます。

カフェ・デザイン実習

軽食調理

カフェ・デザイン実習 ／ 軽食調理

ラテアート・調理実習がスタートします。将来カフェを開きたいと考えている学生必見の実習です。

INTERNSHIP
インターンシップについて

最適な仕事を見つけよう！

2年次では、2週間のインターンシップを実施します。実際の現場で仕事を体験することで、就職後のミスマッチを防止します。また、現場での挨拶、コミュニケーションなどは就職活動にも直結！企業の担当者に好印象を与えます。

インターンシップ先
ル・スリジェダムール

次の作業を予測して準備するなど、効率を意識する力が身につきました。また大量生産ではミスが大きな影響を与えることを知り、確認の大切さも学びました。

安田 翔 さん 2年
（岐阜県立岐阜工業高等学校 出身）

様々な資格に挑戦し、自分を高める！

資格取得

安心安全に提供できるプロに

食に対する関心が高まるとともに、アレルギーや食中毒などの食にまつわる問題が報じられる機会も増えています。そこでユマニテクでは、お菓子作りの国家資格である製菓衛生師免許の取得を積極的に支援しています。

詳細はこちら

< 製菓衛生師 合格率 >

100%

（2024年度）

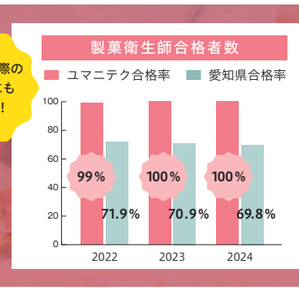
< WHAT is special about license ? ユマニテクだから実現する資格取得術とは？ >

国家資格

製菓衛生師

お菓子やパンにまつわる知識は、毎日の実習で学んだことの確認にもなり、技術取得がより確実になります。また栄養や食品衛生の知識は、責任ある仕事ができるように。おいしいは当たり前、安心・安全を提供できる食のプロを目指します。

就職試験の際のアピールにもなります！



< SCHEDULE 卒業までの資格取得スケジュール >

1st year　2nd year

- 1年次 修了時：製菓衛生師試験 受験資格取得
- 2年次 8月頃：製菓衛生師試験 受験
- 2年次 9月頃：合格発表
- 卒業

目標とする資格

- 商業ラッピング検定３級
- 食品衛生責任者

そのほか受験資格が得られる資格

- 菓子製造技能士（洋菓子）２級
- 菓子製造技能士（和菓子）２級
- パン製造技能士２級

| Student's MESSAGE |

分からないところはすぐに質問し、早めに解決を

製菓衛生師免許と商業ラッピング検定3級を取得しました。朝や授業後に資格勉強ができる環境が整っており、先生が一人ひとりに丁寧に向き合ってくれたおかげで、不安なく挑めました。同じ夢を持つ仲間と励まし合いながら切磋琢磨し、無事に合格を果たしました。

髙橋 彩華 さん 2年
（愛知県立岩津高等学校 出身）

| Teacher's MESSAGE |

皆さんを合格へ。技術と知識で最高の職人になろう！

国家資格取得は１つの目標ですが、それだけでなく将来役に立つように知識をお伝えしていきます。楽しく！面白く！一緒に学んでいきましょう。

岡本 晏季 先生
公衆衛生学・栄養学担当

製菓
製パン
本科

TOPICS

トピックスの詳細を読む

TOPICS 01 店舗販売

保護者や友達など外部の方を招いて自分たちで作ったケーキや焼き菓子、パンを実際に学校で販売します。お客さんの笑顔を間近で見ることができるため、菓子職人としてのやりがいを感じることができます。

TOPICS 02 クリスマスケーキコンテスト

学内で行われるクリスマスケーキコンテストでは、１年次の学生がチームに分かれ、オリジナルケーキをデザイン。入学から９か月の間に学んだ知識と技術を活かして作ります。完成したケーキは先生たちや保護者が審査し投票。受賞チームを表彰します。

銀賞　急げ！明日がクリスマスだ！ ～仕上げは僕たちにまかせて！～

銅賞　せっかちサンタのVlog

HUMANITEC FUTURE

内定者紹介

内定先 **亀屋良長（株）**

ユマニテクで製菓・製パンの知識を深めるうちに、和菓子職人を志すようになりました。江戸時代から続く老舗和菓子店の手作業の技法に魅了され、こちらの会社を志望。内定先から本校のクリスマスケーキコンテストでリーダーとしてチームをまとめ、優れた作品を完成させた経験を評価していただけました。将来は、自分が考案した和菓子でお客様に感動を届けられる職人になりたいです。

大杉 唯 さん 2年
（岐阜県立東濃実業高等学校 出身）

内定先 **スーリープー**

大好きなパンに関わる仕事は大変だけどやりがいがあり、楽しく続けられると思いました。就職活動で重視したのは「このお店のパンを作りたい・売りたい」という強い想いです。インターンシップやアルバイトを通じて職場を体験し「ここで働きたい！」というやる気と熱意を直接アピールしました。また、挨拶や返事、元気の良さを大切にし、信頼感を伝えるように心がけました。

石川 歌織 さん 2年
（愛知県立瑞陵高等学校 出身）

内定先 **グランド ハイアット 東京**

就職活動中は気になるお店に足を運び、自分に合う職場かどうか意識して検討しました。内定先は国内外のお客様が訪れるホテルです。文化の違う方々が滞在する様子を見て「どんな方にも笑顔で召し上がっていただけるパンを作りたい」と感じました。学校祭やコンテストで仲間と協力して学んだ「助け合いの心」は、製造現場でも欠かせない大切なものだと思っています。

原 健登 さん 2年
（岐阜県立恵那農業高等学校 出身）

就職先一覧

お菓子工房スウィーツガーデン
お菓子屋レニエ
（株）オールハーツカンパニー
（株）恵那川上屋
エルフラット
亀屋良長（株）
ガレ・ドゥ・ワタナベ
グランクレール
グランド ハイアット 東京
ケーキハウス　パルム
ココット
（株）コメダ
ゴディバ
シトロンヴェール
しゃん亭
松華堂
スーリープー
チョコレート専門店セルフィーユ
名古屋東急ホテル
（株）ハーブスグローイング
パティスリー野うさぎ
パティスリーループ
パンのトラ
ヒルトン名古屋（株）
ブライド・トゥー・ビー（エルダンジュ名古屋）
ブローニュの森
ブーランジェリーヨシオカ
ブールブール
プティ・アンジュ
プチフレーズ
プラスワンズホーム
（株）プレジィール
（株）ベストプランニング
（株）ベルクリエイト
ボンパナ
ミストラル
ミッシェル・ブラン
モンボワ
ル・シュプレーム
ル・スリジェダムール洋菓子店
JR東海ホテルズ
など

培った本格的な技術が、
職場で発揮できています

卒業生紹介

パティシエ

山田 佳那 さん
製菓製パン本科 2023年度卒業　（愛知県立犬山高等学校 出身）

《勤務先》
ストリングスホテル

こんな仕事をしています！
- ナッペやパイピング
- ウェディングケーキの製作
- 飴細工
- マジパン

パティシエとして、ウェディングやビュッフェ、アフタヌーンティーのケーキなどを手掛けています。入社後にパイピングや絞りのテストがありましたが、在学中にパイピングやナッペをしっかり学んでいたおかげで無事合格。ウェディングケーキの仕上げを任せてもらえるようになりました。今後は、一人でウェディングケーキを完成させるのが目標です。本校で習得した飴細工やチョコレート、マジパンの技術は、現在の職場で大いに役立っていますし、お客様からの喜びの声が大きなやりがいにつながっています。

ONE DAY

7:00	8:30	9:00	11:00	13:00	14:00	16:00	18:00	22:00
起床	出勤	生地の焼成	デコレーション	昼食	ウェディングケーキの製作	仕込みと掃除	退勤	就寝

タルトやジェノワーズを焼成していきます

ビュッフェやアフタヌーンティーのケーキをデコレーションしていきます

ムースやスポンジケーキ、マカロンを作っていきます

翌日のルセットや食材を準備し、後片付けをして退勤します

名駅東校舎 施設・設備

プロ仕様の製菓
製パン機器を完備しています！

製菓製パン本科の学びの舞台となる名駅東校舎には、プロの厨房を意識した３つの実習室やカフェラウンジなどの施設が充実。
豊富な製菓機器を使いこなし、確かな製菓・製パン技術を身につけます。

3RD CONFECTIONERY TRAINING ROOM

4F／第3製菓実習室

イエローの実習室は主にパンの実習に使用。パリッとした食感が楽しいフランスパンから、ふんわり蒸しパンまで多彩に作ります。

2ND CONFECTIONERY TRAINING ROOM

3F／第2製菓実習室

オレンジがキーカラーの実習室。こだわりの設備で、洋菓子から和菓子、パンまで、オールマイティに実習ができます。

1ST CONFECTIONERY TRAINING ROOM

2F／第1製菓実習室

レッドでコーディネートされた実習室。洋菓子からチョコレート細工、マジパン、あめ細工などの工芸菓子まで対応できます。

CAFE LOUNGE

B1F／カフェラウンジ

カフェラウンジではドリンクや接客などを実習。エスプレッソマシンを使ったラテアートも学びます。

フロアマップ
floor map

ボンガード製
フランスのブーランジェリー（パン屋）の多くが使用している石窯です。

キャメル
お菓子もパンもおいしく焼ける万能窯。右は石窯、左は鉄窯と異なる焼き方ができます。

バッケン
お菓子作りが得意なオーブン。ジェノワーズ（スポンジケーキ）がよりふわふわに仕上がります。

DAILY LIFE IN CAMPUS

メリハリのある充実した学校生活を送っています

実習は楽しいのと同時に大変さもあります。一日中立ち作業で、先生の動きを逃さずメモを取るので気が抜けませんが、できることが増えるたびに達成感も味わえます。お昼休みには友達とデザートを買うのが至福のひととき。実習がない日はアルバイトに励み、休日には地元の友達と会ってリフレッシュしています。充実した日々を過ごしながら、成長を実感しています。

渡邉 志温 さん１年
（岐阜県立飛騨高山高等学校 出身）

渡邉さんの１日
day in CAMPUS

毎日いろんな料理を学べるから楽しい！

休み時間は友人や先輩と楽しい学校生活を過ごせます。

座学や実習を通して自分でできることがどんどん増えていきます。

MY FAVORITE...
スポーツレクリエーション

クラス対抗のバレーボール大会は楽しくて大切な思い出です！「一致団結」で、クラスの仲も一段と深まりました！

DAILY life in ユマニテクの1日

- 9:00 登校
- 9:30 1限目 開始
- 12:40 昼食
- 16:40 下校
- 18:00 バイト
- 24:00 帰宅
- 26:00 就寝

TEACHER IN TRODUCTION

教員紹介

調理師専科
教員一覧

製菓
製パン本科
教員一覧

芦田 絵津子
社会

國枝 久人
調理実習・高度調理技術実習
Matsuzaka華王殿

鈴村 博彦
調理実習・高度調理技術実習
ホテルオークラレストラン

寺島 治
フードビジネス
(株)ティー・オー・シー

寺本 嘉廣
フードサービス実習
(株)キャッスルサービス

内藤 勝博
調理実習・高度調理技術実習
名古屋観光ホテル

二宮 賢大
調理実習・高度調理技術実習
なだ万茶寮

丹羽 武廣
衛生法規

野杁 良成
調理実習・高度調理技術実習
ホテル名古屋ガーデンパレス

橋本 尚宜
調理実習・高度調理技術実習
(株)ホテルプラザ勝川

羽田野 久雄
調理実習・高度調理技術実習
(株)ジェイアール東海ホテルズ

東浦 宏幸
製菓製パン実習
幸せのパン

山口 真知子
製菓理論

木下 光
調理実習
副校長

樋口 清美
総合調理実習
調理師専科　専任教員

遠藤 桂司
調理実習・高度調理技術実習
(株)シャインズ

佐藤 生一
食品衛生学

千賀 勝介
調理実習・高度調理技術実習
(株)シャインズ

秀島 輝昭
調理実習・高度調理技術実習
(株)ホテルグランコート名古屋

山本 哲也
調理実習・高度調理技術実習
(株)コムライン

島田 弓子
栄養学・公衆衛生学
調理師専科　専任教員　主任

星野 正純
製菓デザイン(カラー)
校長

大鹿 裕司
調理実習・高度調理技術実習
(株)ホテルプラザ勝川

坂下 加奈子
製菓製パン実習

近澤 昇
調理実習・高度調理技術実習
日本料理　宝善亭

前島 浩行
調理実習・高度調理技術実習
名古屋東急ホテル

米川 郁夫
調理実習・高度調理技術実習

杉山 康広
調理助手
調理師専科　専任教員

松田 圭介
調理実習・調理理論
調理師専科　専任教員

大島 敏幸
調理実習・高度調理技術実習
(株)浜木綿

鈴木 雅彦
調理実習・高度調理技術実習
エスパシオエンタープライズ(株)

恒川 政幹
調理実習・高度調理技術実習
(株)ホテルグランコート名古屋

光岡 鉦市
調理実習・高度調理技術実習
宝エステートサービス(株)

ランジェバン ミシェリヌ シモマリ テレズ
フランス語

鈴木 博明
調理実習・高度調理技術実習
調理師専科　学科長

山口 瑞季
調理助手
調理師専科　専任教員

伊藤 高史
製菓実習・応用製菓実習
(有)小ざくらや一清

岩本 みゆき
製菓実習・応用製菓実習
(有)コンディトライベーレン

櫻 智行
製菓実習・応用製菓実習
Pâtisserie an du temps pour la maison kyoto

井上 佐
カフェ・デザイン実習
(株)ボンタイン珈琲

金子 浩
製菓実習・応用製菓実習
グランド ハイアット 東京

佐藤 廣乃
カフェ・デザイン実習
エコールシュクレ東京

宮﨑 龍
製菓実習・応用製菓実習
(株)プライド・トゥー・ビー

渡邉 康子
製菓実習・応用製菓実習
御菓子処わたなべ

野田 陽香
製菓助手
製菓製パン本科　専任教員

村上 かな子
食品衛生学
製菓製パン本科　専任教員

森 大祐
製菓実習・応用製菓実習
EN VEDETTE

岡本 晏季
公衆衛生学・食品学
製菓製パン本科　専任教員

原田 千奈美
栄養学・製菓衛生師養成学
製菓製パン本科　学科長

安井 大也
製菓実習・製菓理論・応用製菓実習
製菓製パン本科　専任教員

伊原 靖友
製菓実習・応用製菓実習
(株)ZOPF

河合 真一
製菓実習・応用製菓実習
(有)ル・スリジェダムール洋菓子店

圖師 聡
カフェ・デザイン実習
(株)嗜好品研究所

鷲津 克人
製菓実習・応用製菓実習
パンの店　ポルカ

高尾 恵理子
製菓助手
製菓製パン本科　専任教員

坂 なつみ
製菓助手
製菓製パン本科　専任教員

矢濱 竜淑
製菓実習・応用製菓実習
製菓製パン本科　専任教員　主任

岩佐 康雄
製菓実習・応用製菓実習
ケーキハウス　ツマガリ

酒井 政和
製菓実習・応用製菓実習
パティスリーサリュー

滝本 真
製菓実習・応用製菓実習
(株)TAKIMOTO

寺島 直哉
製菓実習・応用製菓実習
(有)ル・グラン

内藤 昌弘
応用製菓実習
シャルムベーカリー・ポンシェ

簗 雅典
製菓実習・応用製菓実習
(株)アクアイグニス

原 富彦
製菓実習・応用製菓実習
(株)名古屋東急ホテル

平松 利恵
カフェ・デザイン実習
(有)アベニール

藤岡 拓也
製菓実習・応用製菓実習
日仏商事(株)

藤本 安貴
製菓実習・応用製菓実習
(株)ゆめのか あきぞう

藤原 貴子
応用製菓実習
あめ細工 鶴藤

渡辺 和宏
製菓実習・応用製菓実習
le Supreme

茅野 良重
製菓実習・応用製菓実習
製菓製パン本科　専任教員

吹原 輝行
製菓実習・応用製菓実習
製菓製パン本科　専任教員

山下 千賀子
製菓実習・応用製菓実習
製菓製パン本科　専任教員

4月 入学式

5月 店舗販売

6月 テーブルマナー講習

7月 前期試験

夏休みが始まるよ！

8月 製菓衛生師試験

9月 後期スタート！

ユマニテクには毎月
楽しいイベントがあるよ！

ANNUAL EVENTS 年間行事

■ 2学科共通 ■ 調理師専科 ■ 製菓製パン本科

10月 スポーツレクリエーション

10月 東京研修

11月 学校祭

冬休みが始まるよ！

12月 クリスマスケーキコンテスト

1月 後期試験

2月 卒業旅行
・保護者感謝会

3月 卒業式

参加無料！
手作りランチ付き

OPEN CAMPUS

■ 体験型オープンキャンパス 【時間】10：00～14：00 【受付時間】9：30～9：50

友達や保護者の方と一緒に参加も大歓迎！季節の料理・お菓子を楽しく作って食べられます。
調理師専科のイベント　製菓製パン本科のイベント　※ マーク…保護者の方も一緒に体験できます。

4月
19日（土）

ハンバーグプレート ハワイアン風"ロコモコ"　デコレーションケーキ（白生フルーツ）

5月
11日（日）

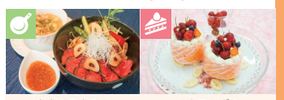
ガッツリ かつ丼　デコレーションケーキ（母の日）

24日（土）

ふわとろオムライスのリヨネーズソース&サラダ　シャルロットケーキ・ミニピザ・苺大福

6月
8日（日）

ばらっぱら五目チャーハン　グレープフルーツチーズタルト

21日（土）

牛肉のスタミナ"ステーキ丼"　サクランボのシャルロットケーキ

7月
6日（日）

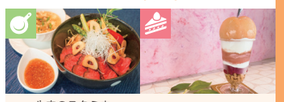
てんてん天丼てんドンドン！　オレンジチーズタルト

12日（土）

マレーシアカレー&コールスローサラダ　ティラミス・フーガス・練り切り

19日（土）

暑さ吹き飛ぶジャージャー麺　ピーチムース

8月
3日（日）

牛肉のスタミナ"ステーキ丼"　桃パフェ

20日（水）

三色野菜の牛肉巻き　クレープ

23日（土）

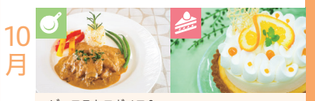
バンバンバンジー（棒棒鶏）　白ぶどう・ぶどうパフェ

9月
13日（土）

豚ロース肉のジンジャーソース&カレーピラフ　ミルクレープ

21日（日）

太巻き寿司（サラダ巻きとの2色巻き）　シュークリーム

10月
11日（土）

ビーフストロガノフ&コールスローサラダ　チーズケーキ

11月
1日（土）

中華風豚の角煮丼　モンブランデコレーション

22日（土）

名古屋名物あんかけスパゲティ&ポテトサラダ　モンブラン

12月
20日（土）

ペンネボロネーズの熱々グラタン&キャロットサラダ　クリスマスデコレーション

1月
17日（土）

花椒風味のピリ辛マーボ　チョコブラウニー

2月
14日（土）

鶏そぼろの三色丼　バレンタインチョコムース

3月
14日（土）

タンドリーチキン&ナン　苺スイーツ

28日（土）

手作り皮のもちもち水餃子　苺スイーツ

平日校舎見学&個別入試相談会

平日に随時開催しています。学校終わりや長期連休を利用して参加できます。
日程・時間についてはLINE・電話等でご相談ください。

入試の相談・学校生活・学費など、名古屋ユマニテクについて詳しく知りたい方や体験型オープンキャンパス参加を逃した方など、どなたでもご参加ください。

ひとりでも、お友達や保護者の方と
一緒でもご参加いただけます！

FLOW OF THE DAY

先生や先輩がサポートしてくれるので初めてでも大丈夫！学校のこと、入試のこと、何でも聞いてくださいね。

9:30
受付
先生・先輩がお出迎え♪

10:00
学校説明・教員紹介
学校の特徴や先生たちを紹介します

10:30
施設見学
実際に学校施設を見学いただけます

10:40
実習体験
初めてでも大丈夫！先生・先輩が教えます

12:30
ランチ
楽しくおしゃべりしながらランチタイム

13:30
懇親会
気になること、何でも聞いてくださいね

※順番は前後することがあります。

オープンキャンパス 参加方法

参加希望の方は開催日の3日前までにご予約ください。定員に達した場合は、お申込みを締め切らせていただく場合がございますので、早めのお申込みがおすすめです！

01. PC・スマホから
HPはこちら
https://cc.nagoya-humanitec.ac.jp

02. SNSから
LINE @nagoya_humnitec で友だち追加

03. 電話から
052-459-5671
名古屋ユマニテク調理製菓専門学校
入学相談室直通電話

保護者の方へ

名古屋ユマニテク調理製菓専門学校、4つの安心。

1
学園のこと

地域を支えるプロを育て続けます

学校法人大橋学園は、名古屋ユマニテク調理製菓専門学校以外にも、名古屋ユマニテク歯科衛生専門学校、ユマニテク短期大学を有する学校法人であり、1939年（昭和14年）に開設した洋裁学院をルーツに「地域を支える次世代を社会に送り出す」ことを建学の精神に掲げています。

系列校

名古屋ユマニテク歯科衛生専門学校／ユマニテク短期大学／名古屋ユマニテク調理製菓専門学校　高等課程

学校法人みえ大橋学園

ユマニテク調理製菓専門学校／ユマニテク看護助産専門学校／専門学校ユマニテク医療福祉大学校／ユマニテクライフデザイン専門学校／大橋学園高等学校

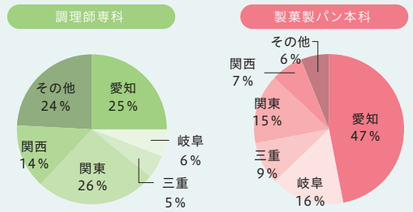
2
将来のこと

就職先は、ホテルからレストラン、パティスリー、結婚式場など幅広く

2年間学んだ知識や技術は、レストラン、パティスリーだけではなく、ホテルや結婚式場など幅広い業界で発揮します。また経験を積んで、独立開業を目指す先輩も多数います。

求人は愛知・岐阜・三重のみならず全国各地から

東海三県はもちろん、求人は全国各地から寄せられます。地元で頑張りたい人、東京や大阪で腕を磨きたいという学生一人ひとりをサポートします。



2024年度求人先割合

3
お金のこと

本校独自の奨学金制度

経済的な負担を軽減する奨学金制度を3つご用意しています。詳細につきましては、募集要項をご覧ください。（P.33）

入試別奨学金制度　資格・検定奨学金　チャレンジ特待生奨学金

本校は、高等教育の修学支援新制度の対象校です。

学びたい気持ちを経済的に支える本制度をぜひ活用してください。
高校3年生で申請に間に合わなかった方も、進学後に申込みが可能です。詳しくは募集要項をご覧ください。（P.39-40）

4
業界のこと

業界・企業連携

各業界団体や地域各店、企業と密接に連携をとることで最新の業界動向を学び、進路に反映させていきます。

（一社）愛知県調理師会
〒462-0825
愛知県名古屋市北区大曽根1-9-16

（一社）全日本司厨士協会 東海地方本部
〒464-0850
愛知県名古屋市千種区今池4-8-10

（一社）愛知県洋菓子協会
〒452-0806
愛知県名古屋市西区五才美18-2

（一社）三重県洋菓子協会
〒516-0804
三重県伊勢市御社薗町長屋691

（一社）岐阜県洋菓子協会
〒503-0803
岐阜県大垣市小野3-98-3

企業連携

連携している企業・メーカー・店舗から講師を招き講義を開催。
独立の際、業者の紹介などのサポートを行います。

- 小麦粉や乳製品など菓子製造原材料の各種製造工程や品質管理までの専門知識
- オーブン、ミキサーなどの諸機器の構造と管理
- 最新の業務用器具の種類・取り扱い
- 経営管理手法や販売手法などの営業の実務と業界情報
- 店舗運営での衛生管理方法
- 開業時のシミュレーションを行う開業ゼミ

卒業後のサポート・団体

- 再就職・転職サポート

最新の求人票などをもとに再就職・転職の支援を実施。結婚・出産などによる生活環境の変化にもきめ細やかに対応します。

- 同窓会

講習会や転職情報、独立開業の支援情報も提供し、卒業後もしっかりサポートします。

2026年度生
募集要項

■ 調理師専科　■ 製菓製パン本科

建学の精神

地域を支える次世代を社会に送り出す

学校法人大橋学園は、学園のはじまりである昭和14年に開設したツルー洋裁学院の建学の精神「地域の女性の社会的自立のための職業専門教育」を継承し、その後の設置学科の広がりを受け、現在、「地域を支える次世代を社会に送り出す」ことを建学の精神として掲げています。

教育理念

豊かな人間性と確かな技術
HUMANITEC（ユマニテク）

HUMAN + TECHNOLOGY
（人）　（技術）
HUMANITEC
（ユマニテク）

専門技術の習得はもちろん、思いやりの気持ちや、人と人とのコミュニケーションの大切さを学ぶことを重視することで、ひとりひとりの豊かな個性を最大限に引き出し、地域社会で貢献できる人材を育成すること、すなわち、「豊かな人間性と確かな技術」の習得を教育理念とし、「ユマニテク」とう言葉を使用しています。
「ユマニテク」という言葉は、「人」そのものに本来的に備わっている優しさや思いやりの気持ちを養い育てることへの思いを込めたHumanという言葉と、専門的な知識やスキル習得をもって身につける技能によって実現する業「技術」Technologyという言葉を合わせ、「人（心）」と「技術（技）」というワードからこれをフランス語読みしてつくった造語です。
「豊かな人間性」とは、精神的、文化的側面と物質的、経済的側面のバランスがとれた精神の成長と他者理解、共助・共栄の精神を育てること、「確かな技術」とは、専門的な知識やスキルを身につけるという技能によって実現する術だけではなく、共助・共栄を存在の基盤としている人間（Human）の心が通った技術（Technology）のこと、そのどちらも欠けること無くあわせ持つ、―「人」の心が通った「技術」を身につけた専門職業人―を育み、地域を支える次世代として社会へ送り出すことを指し示す「豊かな人間性と確かな技術―HUMANITEC（ユマニテク）―」を教育理念としています。

CONTENTS

建学の精神／教育理念／3つのポリシー	30.31
募集学科・定員・学費	32
ユマニテク独自の奨学金制度	33
入学試験	34
ＡＯ入試	35
出願の流れ／Webでの出願方法	36.37
その他の奨学金ガイド	39
出願・入学試験に関する注意事項／合格発表について	41
入学手続きについて	42

学校法人 大橋学園
名古屋ユマニテク調理製菓専門学校

3つのポリシー

アドミッションポリシー

アドミッション ポリシーとは

学校の教育理念・方針、それに基づく人物像、入学試験の評価・選考基準を明確にし、あらかじめ入学者に伝達し、相互理解による入学試験を行うための基準軸となるもの。

ユマニテクの求める 人物像

専門技術と知識を学び、社会性を身につけていきたいと考える人。
「豊かな人間性」「確かな技術」を身につけるための基礎として、意欲や適性、将来の目標等を重視します。
これらを捉えるために、選考における評価基準の主なものを以下にあげます。

1. 本校の教育方針や教育内容を理解し、本校で学びたい気持ちがあるか。
2. 希望学科に関する職業を理解し、本校で学びたい気持ちがあるか。
3. 目標達成のために、粘り強く努力し、やり遂げる気持ちがあるか。
4. 卒業後の進路、将来について考えているか。

カリキュラムポリシー

カリキュラム ポリシーとは

ディプロマポリシー達成のために、どのような教育課程を編成し、どのような教育内容・方法を実施し、学修成果を評価するのかを定める基本的な方針。

ユマニテクの定める 教育課程

製菓衛生師法施行規則、調理師法施行規則に基づき、体系的に学修できるよう講義、実習科目を配置する。製菓製パン本科と調理師専科は「職業実践専門課程」の認定を受けており、職業に必要な実践的かつ専門的な能力を育成することを目的として、企業等と連携し、実務に関する知識、技術及び技能について組織的な教育を行う。
授業計画書（シラバス）については、授業概要、授業終了時の到達目標、毎回の授業テーマなどを記載しており、入学年度に学生に配布し、積極的に活用するように指示している。なお、公表・更新については、原則として毎年度5月に行う。

ディプロマポリシー

ディプロマ ポリシーとは

本校の教育理念に基づき、どのような力を身につけた者に卒業を認めるのかを定める基本的な方針であり、学生の学修成果の目標となるもの。

ユマニテクの定める 学修目標

カリキュラムポリシーに沿って設定した全ての科目を修得し、学則及び卒業判定規程にある下記の卒業要件を満たした者に専門士の称号を授与する。

- 製菓、調理業務を行うにふさわしい知識、技術及び人格を備えていること。
- 本校の定める全ての授業科目、及び実習の出席率を満たしていること。
- 授業料等学納金が完納されていること。
- 成績評価が認定要件を満たしていること。

募集学科・定員・学費

募集学科・修業年限・定員・卒業後の資格等

募集学科	調理師専科	製菓製パン本科
修業年限	昼間 2年	昼間 2年
定員	40名（男女）	80名（男女）
卒業後の資格	調理師（国家資格）、製菓衛生師（国家資格）受験資格 ※2年次に製菓衛生師試験受験・専門士（衛生専門課程）	製菓衛生師（国家資格）受験資格 ※2年次に製菓衛生師試験受験・専門士（衛生専門課程）

学費等

■ 調理師専科

	1年　入学時	1年　後期	2年　前期	2年　後期	
入学金	160,000円				卒業までにかかる学費等
授業料	460,000円	460,000円	435,000円	435,000円	
実習費	170,000円	170,000円	170,000円	170,000円	
施設設備費	85,000円	85,000円	85,000円	85,000円	
合計	875,000円	715,000円	690,000円	690,000円	2,970,000円

※上記学費等に本校製菓衛生師科の併修費用を含みます。
※上記学費等以外に、教材教具代・諸費が別途必要になります。

■ 製菓製パン本科

	1年　入学時	1年　後期	2年　前期	2年　後期	
入学金	160,000円				卒業までにかかる学費等
授業料	435,000円	435,000円	460,000円	460,000円	
実習費	170,000円	170,000円	220,000円	220,000円	
施設設備費	60,000円	60,000円	60,000円	60,000円	
合計	825,000円	665,000円	740,000円	740,000円	2,970,000円

※上記学費等以外に、教材教具代・諸費が別途必要になります。
※水道光熱費・実習関連費用等、社会経済情勢に応じて追加で徴収することがあります。

ユマニテク独自の奨学金制度

※給付時期は入学年度の6月末です。 ※各種奨学金制度は併用可能です。 ※2026年5月1日に在籍している者が対象となります。
※返還の義務はありません。 ※支給は入学年次のみとなります。

入試別奨学金制度

入試種別に応じて奨学金を支給。

種別	対象者	支給額
指定校推薦入試	指定校推薦入試で合格し、入学後所定の手続きをした者。	10万円給付
AO入試	AO入試で合格し、入学後所定の手続きをした者。	10万円給付

資格・検定奨学金制度

資格や検定の取得に応じて奨学金を支給。

種別	対象者	支給額
検定資格A	調理師、製菓衛生師、栄養士のいずれかを取得した者。	15万円給付
検定資格B	食物調理技術検定1級、FFJ検定上級、全商簿記1級、日商簿記2級以上、 FP2級以上、情報処理検定1級のいずれかを取得した者。	10万円給付

※A・Bの条件を複数満たす場合は、いずれか1つを選択することになります。

チャレンジ特待生奨学金制度

種別	対象者	支給者枠	支給額
特待生A	特待生として奨学金を希望し、特待生試験成績上位の者。 また入学後、特待生として他の学生の模範となる行動をとることができる者。	最大3名	40万円給付
特待生B		最大6名	20万円給付
特待生C		最大12名	10万円給付

学科試験による1次選考、小論文による2次選考の2段階で選抜したのち奨学金を支給。

	試験日	試験科目
1次選考	2025年11月29日（土） 14:00～	国語・数学（計50分）
2次選考	2026年1月17日（土） 14:00～	小論文（50分）

入学試験

入試種別・試験科目

入試種別	試験科目	出願資格	備考
指定校推薦入試 専願 【学校推薦型選抜】	面接、書類審査	1.2026年3月高等学校卒業見込みの者。 2.本校所定の指定校推薦書（在学高等学校長により作成）の提出。 3.合格した場合、必ず本校へ入学する者（専願）。 4.本校同学科主催のイベント等に参加した者。	10万円給付
AO入試 専願 【総合型選抜】	書類審査	1.2026年3月高等学校及び高等専修学校を卒業見込みの者、または卒業した者。あるいはこれと同等以上の資格があると認められた者。 2.本校同学科主催のイベント等に参加した者。 3.本校のアドミッションポリシーに則り、AO入試出願許可書を取得した者。 4.合格した場合、必ず本校へ入学し、入学前教育に対しても前向きに取り組む意思のある者（専願）。	10万円給付
一般推薦入試 専願 【学校推薦型選抜】	面接、書類審査	1.2026年3月高等学校及び高等専修学校を卒業見込みの者。 2.一般推薦書（在学高等学校長により作成）の提出。 3.合格した場合、必ず本校へ入学する者（専願）。	
自己推薦入試 専願	面接、書類審査	1.2026年3月高等学校及び高等専修学校を卒業見込みの者、または卒業した者。 2.自己推薦書（受験者本人において作成）の提出。 3.合格した場合、必ず本校へ入学する者（専願）。	
一般入試 併願可能 【一般選抜】	面接、作文、 書類審査	1.2026年3月高等学校及び高等専修学校を卒業見込みの者、または卒業した者。あるいはこれと同等以上の資格があると認められた者。	

出願期間・入試日・検定料

検定料：20,000円

入試日	指定校推薦	AO	一般推薦	自己推薦	一般	出願期間（必着）	合格発表
2025年10月18日（土）		●				2025年9月1日（月）～2025年10月14日（火）	2025年10月22日（水）
	●		●	●		2025年10月1日（水）～2025年10月14日（火）	
2025年11月22日（土）		●	●	●	●	2025年10月20日（月）～2025年11月18日（火）	2025年11月26日（水）
2025年12月13日（土）		●	●	●	●	2025年11月25日（火）～2025年12月9日（火）	2025年12月17日（水）
2026年1月10日（土）			●	●	●	2025年12月15日（月）～2026年1月6日（火）	2026年1月14日（水）
2026年2月14日（土）			●	●	●	2026年1月13日（火）～2026年2月10日（火）	2026年2月18日（水）
2026年3月7日（土）			●	●	●	2026年2月16日（月）～2026年3月3日（火）	2026年3月9日（月）

※専願入試（指定校推薦、AO、一般推薦、自己推薦）は、本校へ入学することが必須となります。本校への進学が確実でない方は『一般入試』で受験してください。
※合格者が定員に達した場合は、それ以降の入試を行わない場合があります。

AO 入試

AO 入試とは

AO 入試とは、従来の推薦入試・一般入試とは異なる入試制度です。本校と受験生の相互理解をもとに、受験者本人が出願に至るまでに修得した学業や学業以外の成果を面談により総合的に評価し、入学者を選考するものです。

AO 入試の流れ

STEP 1	STEP 2	STEP 3	STEP 4	STEP 5	STEP 6
エントリーシートをダウンロード	日程調整	面談	選考結果通知	出願・受験	合格発表
URLから ダウンロード・印刷	LINE、HP、電話で日程調整	エントリーシート持参、1：1で面談	面談後、10日以内に出願許可書郵送	入試当日は来校不要	マイページにて確認

◀ エントリーシートのダウンロードはこちら

	AO面談期間	入試日
第１期	2025年6月2日（月）～2025年7月19日（土）	2025年10月18日（土）
第２期	2025年7月22日（火）～2025年9月26日（金）	
第３期	2025年10月1日（水）～2025年11月7日（金）	2025年11月22日（土）
第４期	2025年11月10日（月）～2025年11月28日（金）	2025年12月13日（土）

※出願許可書は、AO面談日より10日間以内に発送します。
※定員に達した場合は、期間内であっても面談の受付を終了する場合があります。

入学前イベントについて

サマースクールについて

第１期に面談された方のみ受講できます。より具体的に入学後の学校生活のイメージを持っていただくための講座です。在校生が受ける実際の授業や普段の学校生活を見学することで、入学後の自分がどんな学生生活を送るのかイメージできます。

入学前教育とは

オープンキャンパスとは異なり、実際の授業に近い形式で実習を行います。
実習の流れを理解することで、入学後もスムーズに授業に取り組むことができます。

出願の流れ

1. 入試区分の確認（P.34で出願条件等の確認をしてください）
2. Webで出願
3. 検定料支払い
4. 必要書類の郵送（下記の出願書類一覧で確認してください）
5. 受験票印刷（必要書類を提出後、出願が受理されたら、出願時に登録されたメールアドレスに通知が届きます）
6. 試験当日（受験票で日時・持ち物等を確認して、当日を迎えてください）

P.37、38で詳しい流れを確認してください。

出願書類一覧

出願書類	指定校推薦入試	AO入試	一般推薦入試	自己推薦入試	一般入試	備考
調査書	○	○	○	○	○	高等学校にて発行※1
高等学校卒業(見込)証明書		○		○	○	調査書に卒業見込の記載がある場合は必要ありません。※2
指定校推薦書	○					高等学校にて発行※3
AO入試出願許可証		○				AOエントリーの選考結果通知に同封されています。
一般推薦書			○			本校にて配付をしますので、お問い合わせください。
自己推薦書				○		本校にて配付をしますので、お問い合わせください。

※1　高等学校卒業後５年経過の方は発行されない場合があります。その場合は提出不要です。
※2　高等学校既卒者は高等学校卒業証明書（最終学歴でも可）を提出してください。
※3　指定校推薦入試関連書類は、７月頃までに対象高等学校に送付予定です。

Webでの出願方法

STEP 1

事前準備

インターネットに接続されたパソコン・スマートフォン・タブレットを用意してください。
顔写真データ（※3か月以内に撮影したもの）を用意してください。
郵送書類は、発行に時間がかかる場合がありますので、出願前に準備をしておいてください。

STEP 2

Web出願サイトへアクセス

本校ホームページの入試情報（https://cc.nagoya-humanitec.ac.jp/exam/）のページの
「Web出願はこちら」→「初めて出願される方」の順にクリックしてください。

STEP 3

基本情報登録

氏名・住所等の基本情報や、顔写真をアップロードしてください。
【提出写真の仕様】
・正面脱帽、上半身、背景無地で3か月以内に撮影されたもの
・カラーで、容量が5MB以下のもの

STEP 4

出願内容登録

画面に従い、必要事項を入力してください。

学部・学科選択

学部・学科を選択してください。

入試種別選択

学校推薦、一般入試など、登録する入試種別をお選びください。

試験日

試験日をお選びください。

支払方法選択

①クレジットカード
②コンビニ
③金融機関ATM（ペイジー）からお選び
ください。

個人情報詳細入力

個人情報を入力してください。

課題、質問項目入力

画面の指示に従って、課題や質問項目をお答えください。

STEP 5

検定料の支払い

以下の方法のいずれか1つを選び、検定料をお支払いください。

①クレジットカードでの支払い
出願内容の登録時に選択し、支払いができます。

②コンビニエンスストアでの支払い
出願内容の登録後に表示されるお支払いに必要な番号を控えて、
コンビニエンスストアでお支払いください。

LAWSON MINI STOP	FamilyMart	7 ELEVEN	Daily YAMAZAKI	Seicomart
Loppi	マルチコピー機	店頭レジ	店頭レジ	店頭レジ

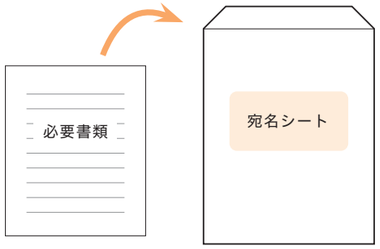
③ペイジー対応の銀行ATMでの支払い
出願内容の登録後に表示される支払いに必要な番号を控えて、
ペイジー対応銀行ATMにて画面の指示に従い操作の上、お支払いください。

STEP 6

必要書類の印刷と郵送

出願登録、検定料の支払い後にダウンロードできる宛名シートを印刷して市販の角2封筒に貼り、出願書類を入れて、簡易書留で郵送してください。（出願締切日必着）

※必要書類はP.36出願書類一覧で確認してください。



STEP 7

受験票の発行

受験票は必要書類を提出後、出願が受理されたら、出願時に登録されたメールアドレスに通知が届きますので、その後、各自ダウンロード、印刷をして、入試当日に持参してください。

その他の奨学金ガイド

奨学金とは？

学びたい意欲を持つ学生を経済的に支援する制度です。大きく分けると、返還不要な「給付型」と返還義務（無利子・有利子）を伴う「貸与型」の２種類があります。

支給が始まるのは？

進学してから支給・貸与される場合が多いです。そのため、入学前に必要となる入学金や前期授業料の支払いには、教育ローンなどで対応する場合もあります。

上手な活用法は？

返済が必要な奨学金や教育ローンを申し込む場合は、後の返済のことを考えて借りすぎないように注意しましょう。

日本学生支援機構（JASSO）による奨学金制度 給付 貸与

公的な奨学金として最も知られている奨学金のひとつです。

奨学金の種類

① 給付型奨学金（原則返還不要）
② 返還が必要な第一種奨学金（無利子）
③ 返還が必要な第二種奨学金（有利子）

支援までのスケジュール

奨学金を進学初年度から受けたい場合、高校在学中の申し込みが必要となり、３年生の４月から受付が始まります。（予約採用）
そのため、高校２年生から進路について考えておくことが大切となります。

※事前に申し込み（予約採用）をしておくとスムーズに申請できます。進学後に申し込む「在学採用」もあります。

高校２年	高校３年 4月	高校３年 5月～6月	高校３年 10月～３月	進学４月	進学５月
進学について検討	JASSOによる奨学金制度の予約採用申込開始	選考・採用決定	入学金・前期授業料・教材費などを支払い	家賃・生活費などの支払い	奨学金受給開始

※申込期間は学校によって異なります。
・給付型奨学金（予約採用）の申込期間は在籍高校にお問い合わせください。
・授業料・入学金減免の申込期間は進学先の学校にお問い合わせください。

詳しい情報

右側のWEBサイトをご確認ください。
日本学生支援機構　奨学金ホームページ

https://www.jasso.go.jp/shogakukin/

高等教育の修学支援新制度 給付

2020年４月よりスタートした国の修学支援制度です。授業料などの減免と給付型奨学金で学生の学びを支えます。

1．対象者

要件を満たす学生全員が支援を受けられます。
・世帯収入や資産の要件を満たしていること
・進学先で学ぶ意欲がある学生であること

※給付奨学金の申込が必要です。令和７年度から多子世帯への授業料等サポートが拡充しています。

2．支援の内容

入学金・授業料の支援かつ、月々支給される給付型奨学金（原則返還不要）も受けられます。

●支給額の例＜住民税非課税世帯（第Ⅰ区分）の場合＞

・授業料等減免・減額の上限（年額）

	入学金	授業料
専門学校〈私立〉	約16万円	約59万円

・給付型奨学金の支給月額

	自宅通学	自宅外通学
専門学校〈私立〉	38,300円	75,800円

3．支援までのスケジュール

P.39「支援までのスケジュール」をご確認ください。

4．詳しい情報

右側のWEBサイトをご確認ください。
高等教育の修学支援新制度　特設ページ

https://www.mext.go.jp/a_menu/koutou/hutankeigen/index.htm

教育ローン 貸与

国の機関や金融機関が運営しています。一般のローンよりも金利が低いのが特徴です。

注意点

秋以降の受験シーズンには申し込みが増え、審査に２週間以上かかることもあります。早めの検討と申し込みが大事です。
・国の教育ローン→申込者に振込
・金融機関の教育ローン→学校へ直接振込

社会人の方へ

専門実践教育訓練給付金制度（社会人経験者の一部が対象） 給付

入学金・授業料・教材費の最大80％を給付します。
詳しくは右側のWEBサイトをご確認ください。

※給付金制度を検討される方は、願書提出前に本校事務局までお問い合わせください。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/koyou_roudou/jinzaikaihatsu/kyouiku.html

出願・入学試験に関する注意事項

出願について

- 出願書類については、出願期間内に本校に到着するようにご用意ください。
- Webでの登録完了後、提出期限までに書類が本校に届かなければ、出願を受理できませんので注意してください。
- 受験票は必ず各自ダウンロード・印刷を行い、入試当日忘れずに持参してください。
- 高等学校卒業程度認定を受けて受験を希望する場合は、事前にお問い合わせください。

入学試験について

- 入試当日の受付時間や持ち物等は受験票に記載していますので、よく確認をしてください。
- 公共交通機関の遅延による遅刻については、遅延証明書の提出をお願いいたします。
- 警報・特別警報の発令時の対応については、ホームページにてお知らせいたします。

合格発表について

合格発表の流れ

- 合格発表は、発表当日の午前11時より合否結果をマイページにてお知らせいたします。
- 合格者には、マイページ内で入学までの手続きをお知らせいたしますので、ご確認ください。
- 学内での掲示による合格発表は行いません。
- 電話やメール等による合否のお問い合わせは、一切対応いたしません。
- 合格発表後に、出願書類の虚偽や出願資格を満たしていない等の事実が発覚した場合、合格発表以降であっても合格を取り消すことがあります。

1 各入試日程の合格発表日の午前11時に発表します。

↓

2 本校ホームページの入試情報のログインページより、マイページにアクセスしてください。

↓

3 合否結果が見られます。

出身高等学校への合否結果の通知について

- 本校では、高等学校を2026年3月卒業見込みの方については出身高等学校への合否結果を通知しています。これは、合否結果が各高等学校の進路指導の重要な資料となり、今後の受験者の参考となるためです。

入学手続きについて

入学手続きの流れ

- 合格発表後、マイページにて入学手続きについてお知らせします。
- 各入試日程の入学手続きは下記の「手続期限」をご確認いただき、期間内に必ず手続きを行ってください。
- 「入学金納入」「授業料等納入」「学納品費等納入」すべての手続きが行われない場合、合格は無効になります。
- その他入学前に関する手続きについても、マイページにて随時お知らせいたしますので、ご確認ください。
- 3月末に「入学許可証」を郵送いたしますので、入学式に持参してください。

手続期限

入試日	入学金締切	授業料等締切	学納品費等締切
2025年10月18日（土）	2025年11月12日（水）	2026年1月7日（水）	2026年3月4日（水）
2025年11月22日（土）	2025年12月10日（水）		
2025年12月13日（土）	2026年1月7日（水）		
2026年1月10日（土）	2026年1月28日（水）	2026年2月4日（水）	
2026年2月14日（土）	2026年3月4日（水）	2026年3月4日（水）	
2026年3月7日（土）	2026年3月13日（金）	2026年3月13日（金）	2026年3月13日（金）

合格後の入学辞退について

- 専願入試（指定校推薦、AO、一般推薦、自己推薦）の場合、いったん納入された納付金は原則返還いたしませんが、2026年2月19日（木）16:00までに「入学辞退届」を提出した場合に限り、入学金を除く納付金を返還いたします。
- 一般入試は、入学手続き完了後、2026年3月19日（木）16:00までに「入学辞退届」を提出した場合に限り、入学金を除く納付金を返還いたします。
- 「入学辞退届」は、入学辞退のご連絡をいただき次第、送付いたします。

その他

1. 厚生労働省が定める調理師国家資格、製菓衛生師国家資格取得の条件については法令により制限されている場合がありますので、直接本校までお問い合わせください。
2. 入試に関するお問い合わせは、直接、本校までお問い合わせください。
3. 個人情報に適用される個人情報の保護に関する法律、その他の関係法令を遵守するとともに、一般に公正妥当と認められる個人情報の取り扱いに関する慣行に準拠し、適切に取り扱います。また、適宜、取り扱いの改善に努めます。
4. 修学支援新制度において、本学園は還付方式を採用しています。

お問い合わせ先
名古屋ユマニテク調理製菓専門学校　入学相談室
TEL：052-459-5671