

製菓衛生師コース

SHOWA-

SEIKA

フルーツタルト
fruit tart



ポワール
tarte aux poires



スイーツロール
sweet roll

お菓子を創る楽しさ。

きっかけは、「お菓子作りが好きだから」
普段は使わない、「レードル」「スパチュラ」「ホイロ」「ショックフリーザー」...
昭和学園なら、もっと楽しく、美味しいお菓子をたくさん創れるはず。



モンブラン
Mont Blanc



ティラミス
Tiramisu



ポップオーバー
Popover

お菓子で世界を
旅しよう。



ザッハトルテ
Sacher Torte



フロツケンザーネトルテ
Flocken-Sahne Torte



花の餅
hanabishi

小さいころの夢は、「ケーキ屋さん」
楽しいことを仕事にするのは難しい。でもお菓子作りを専門的に学べるなら
昭和学園で、夢を叶えられるかもしれない。

笑顔を創るシゴト。

写真は全て
生徒作品!



マカロン
Macaron



ブッシュドノエル
bûche de Noël



パリブレスト
Paris-brest

ここがポイント! SHOWA-SEIKA 楽 専門レベル。でも、技術は しい充実感。



POINT ①

最新製菓機器と専門教員から学ぶ、年間120時間以上の製菓実習!

家庭ではなかなか使えない専門機器と器具を使用し、趣味レベルではない専門レベルのお菓子作りができます



POINT ②

製菓専門性の証。製菓衛生師の取得を目指す!

ただのお菓子作りじゃない! 3年間で学んだ専門知識・技術は国家資格取得で証明!

合格率 **95.0%**
過去10年間の平均合格率

POINT ③

調理職人養成校

スピリッツオブマイスターとの教育連携で、**目指せ! パティシエ!**

SP SPIRITS OF MEISTER

「一流に学ぶからこそ、開ける道がある。」一流ホテル等のシェフ(マイスター)から直に技術を学ぶことができます!

POINT ④

自分のアイデアが**商品化**されることも! 様々な場面で**制作・販売**を体験!

一流を目指す教育連携システム

昭和学園 製菓衛生師コース
(製菓衛生師 取得)

オーストリア菓子とパンで有名な福岡の名店 SAILERの山口氏によるバン講習会

特別待遇入試で進学 (修業年限1年)

SP SPIRITS OF MEISTER

講義5ヵ月 一流ホテル等での研修7ヵ月

就 職

一流ホテルや製菓店へ就職可能!

ヒルトン福岡シーホーク ホテルニューオータニ博多
ハウステンボス 西鉄グランドホテル パティスリージャック



教育連携校だからできる! 充実の講師陣!

過去にもコンテスト入賞者のスイーツが **期間限定で商品化!** いつも真剣に、そして楽しく製作に励んでいます!

しっとり濃厚ナシムース かぼすシフォンケーキ

ひびく発信 SHOWA GAKUEN

販売日最高の売り上げを達成!

種類も充実! 校内販売。

POINT ⑤

普通科+製菓の**Wスタンダード**で、あらゆる進路に対応!

生徒の希望に応じて、進学も就職も選択可能。製菓関係だけでなく様々な分野の大学・短大や専門学校、一般企業への就職実績もあります。

3年次
希望に応じたあらゆる進路に対応しています。



学校法人 岩尾昭和学園 ひとのしあわせを考える学校。
昭和学園高等学校

〒877-0082 大分県日田市日ノ出町14番地 TEL(0973) 22-7420(代) FAX(0973) 22-7129

Instagram 随時更新中!

SHOWAGAKUEN

facebook