

# 一流に学ぶからこそ、開ける道がある。

資格に見合う知識と技術を兼ね備えた  
調理師・製菓衛生師養成校

**昭和学園**  
SHOWA GAKUEN

九州唯一

教育連携

「直に学ぶ、直に伝える。」シェフ（マイスター）から直に技術を学ぶことができる  
日本初の調理職人養成校

**SOP SPIRITS OF MEISTER**

**実績が語る、一流を目指す為の教育システム。九州唯一「スピリッツオブマイスター」との教育連携。**

シェフ・パティシエ・ブーランジェ。即戦力の調理・製菓・製パンの「職人」を目指すのであれば、まずは専門分野の知識と技術を持つこと、そして、さらに現場での経験を積むことが必要となります。昭和学園高校の製菓衛生師コース・調理科において、専門の知識・技術の基礎基本を徹底的に学び、さらにスピリッツオブマイスターで、一流ホテル等での研修を通し腕を磨く。将来をより具体的にできる仕組みが、この「昭和学園」×「スピリッツオブマイスター」の教育連携システムです。

**国家資格の最短取得と幅広い進路選択というメリットに、より高い職業人育成を目指した選択肢をプラス！**



**教育連携のメリット** 様々な形で、プロと繋がることで、あなたの未来がより具体的なものとなります！

## 1 プロの技と知識を直に学べる。

実際に一流ホテル等で働いているシェフ・パティシエ・パン職人の方から直に「職業人講話」や「特別実技指導」を通して学ぶことで、プロへの道をサポートしていきます。



## 2 意欲・希望に応じて長期休暇中に、一流ホテルや製菓店でのインターンシップが可能。

一流ホテルや製菓店へのインターンシップの受入れは難しいのが現状です。しかし、「教育連携校」である本校は、スピリッツオブマイスターの斡旋で希望する一流ホテルや製菓店へのインターンシップが可能となります。

## 3 就職・進学に関してのプロからのアドバイスや、調理や製菓業界の現場直結の最新情報が得られる。

現場直結型の学校であるスピリッツオブマイスターを通して、将来の進路決定に非常に役に立つ最新情報が得ることができます。



## 4 唯一の教育連携校として、「特別待遇入試制度」が利用できる。

昭和学園で「製菓衛生師」「調理師」の資格を取得したのち、一流のシェフやパティシエを目指し、スピリッツオブマイスターへの進学を希望する生徒には、試験や学費が優遇される「特別待遇入学制度」が出来ます。

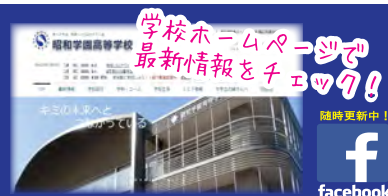


学校法人 岩尾昭和学園

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







# スピリッツ オブ マイスター SPIRITS OF MEISTER

学校で調理・製菓を学んだ人達が、現場で戸惑う事は珍しくない。  
だから、「直に学び 直に伝える」このことが必要。

スピリッツオブマイスターは一般的な調理や製菓の専門学校とは異なり、現場（厨房）での研修を通じて人材を育成する実践型の教育システムです。履修期間は1年。その内、現場研修は延べ7ヵ月にも及びます。現場では、シェフ（料理長）やスタッフと一緒に、通常の営業時間の中で、技術と仕事の流れを実践的に学んでいきます。



飲食業界を牽引する核となる職人を創出したい。  
日本の食文化をさらに発展させるような志ある職人を育成したい。

Message from PROFESSIONAL *professional* Grand chef

純粋な動機を大切にしてほしい。

ホテル日航福岡

取締役総料理長 中橋 義幸 氏

「何故、料理人になりたいのか？」それが、私が料理人になるうと入社試験を受けに来た人へ聞く最初の質問です。その質問に多くの人が、小学生や中学生の時に、自分が作った料理を食べた家族が、「美味しい」と言ってくれたことがとても嬉しかったと答えます。私は、そのような純粋なきっかけや思いを大切にしたいと考えています。そして、「思いがあれば、夢は実現できる」ということも併せて伝えたいと思います。

昭和学園からスピリッツオブマイスターへ進学した2人は、そのようなきっかけから、料理人を志し、現場の中で『正面から仕事に向き合う姿勢』『料理に対して真面目な姿勢』を持って、今取り組んでいます。料理人を志したきっかけを忘れず、自分を応援してくれている人の顔を思い浮かべながら、近い将来の料理人としての自分の姿をイメージすることが、大切だと思っています。中学生のみなさん。今持っている、料理人への純粋な動機を大切に。



中学生の君達へ。料理人となった立場から伝えられること

ホテルオークラ福岡

取締役総料理長 谷内 雅夫 氏

料理人を目指す君たちへ。  
料理をするということは素晴らしくクリエイティブなことです。素材自体は、その物以上の美味しさは持っていないですが、料理をすることによってより美味しい料理に変身します。丸ごとの野菜がどんな形を変えて料理になっていく様子は、まるで魔法のようです。しかも、その料理を食べた人が、笑顔になり、幸せな気持ちになるのです。そんなクリエイティブで、人に幸せをあげられる料理人を選んだ君たちは大正解です。いい料理人になるためには、まず基本を学ぶことが大切です。昭和学園高校では、しっかりと基本を学ぶことができます。そして、スピリッツオブマイスターでは、実際の現場での研修でそれまで学んだ基本をさらに身に付けることができます。就職後も、この経験を活かすことができます。また、現場での研修で自分の適性という面も確認することができるので、将来を見据えしっかりと考え見極めることが大切です。みなさん、料理という素晴らしい世界へようこそ。我々仲間として君たちを歓迎します。



昭和学園高校

製菓  
調理



道を切り開いた先輩たち。

憧れと現実。そして、明確な将来へのイメージ。

昭和学園高校 調理科

(2009 ~ 2012)

スピリッツオブマイスター

(2012 ~ 2013)

▶ ホテル日航福岡

(2013 ~)

松尾 一成さん（三輪中学校出身）【写真左】

横溝 弘毅さん（田主丸中学校出身）【写真右】

現在2人とも、メインレストランである「レ・セレブリティ」において、「ホット場」と呼ばれる焼き場担当として、ディナーやランチに携わっています。昭和学園の調理科で料理人になる為に学んだ知識や技術の数々は、仕事において確かな基礎として身についており、そして活かされています。表舞台では確かにキラキラとしている職場なのかもしれませんが、やはり現実には厳しくきつときも正直あります。しかし、一つひとつ思いを込めた料理を作ること、食べて頂いた方に美味しかったと喜び、笑顔でご満足いただけることは、これほどない喜びです。今後は、自分の将来を具体的にイメージし、ここで多くの経験を積んでいきたいと考えています。



ここで、パティシエとしての全てをマスターしたい。

昭和学園高校 製菓衛生師コース

(2014 ~ 2017)

スピリッツオブマイスター

(2017 ~ 2018)

▶ ホテルオークラ福岡

(2018 ~)

福嶋 徳子さん（南小国中学校出身）

私は現在、パティシエとして、ジェノワーズやサブレ等を作る焼場を担当しています。今の私にとって、昭和学園の製菓衛生師コースで学んだ知識や技術、スピリッツでのホテルや個人店でのインターンシップ経験は、常に新しいことへのチャレンジが求められる現場においてとても活かされています。大好きなお菓子作りからスタートした私の夢は、やりがいの持てる仕事になりました。ここで、パティシエとしての全てをマスターすることが私の今の目標です。



一流の接客を目指すという、新しい可能性。

笑顔で迎えて、お客様に笑顔で帰っていただきたい。

昭和学園高校 普通科

(2015 ~ 2018)

江藤 遥さん（東浜中学校出身）

スピリッツオブマイスター

(2018 ~ 2019)

ホテルオークラ福岡

(2019 ~)

私は現在、ホテル内にあるレストランで接客に携わっています。インターンシップや就職してから、現場でのお客様に対する接客姿勢や、サービスのレベルの高さを痛感させられていますが、お客様の笑顔が見られる仕事として、とてもやりがいを感じています。

