

クープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー2015 日本代表に決定!!

在学中からアルバイトでお世話になっていた京都ホテルオークラに入社後、同僚と参加した氷細工のコンテストで片や落選、片や優勝という結果に。「そこで急にやる気が出て、もう給料を全部氷代と道具代につき込んで必死に練習しましたよ。それで3ヶ月後に念願かなってリベンジできました」このコンテストの優勝から、杉田さんはパティシエとしてさらに前に進み始めます。

クープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー2015日本代表の座を勝ち取った杉田晋一さん。クープ・デュ・モンドは2年に一度開かれるパティシエの世界大会ですが、杉田さんは初参加で2位。今回は順調にステップアップしたように見えますが、実際はそうではなかったのです。「前回は1位に300ポイント以上の大差をつけられての2位でしたから、悔しさしかありませんでした。今回は絶対に優勝したかったので、経験の浅い始細工にも積極的に取り組んできました」と語る杉田さん。いまでも氷細工職人の世界で名を馳せる杉田さんですが、積極的に取り組むきっかけとなったのもやはり「悔しい」という気持ちからでした。



杉田 晋一さん
(2001年度 製菓技術科夜間部卒業)
勤務先 / アンダーズ 東京



慣れ親しんだ京都ホテルオークラを離れ、単身フランスへ。技術をさらに磨き上げ、帰国後はグランドハイアット東京に活躍の場を求めます。1年後に社員登用、翌年にはスーシェフへと順調にステップアップして挑んだのが初めてのクープ・デュ・モンドだったのです。挫折をしてもそれをバネにさらに成長を果たしてきたのが杉田さんのワークスタイル。将来の夢はと問うと「まずはクープ(デュ・モンド)で結果を出すことです。長期的な夢は……、実家のある京都で自分の店を出すことです。笑顔で教えてくれました。」



第11回ヌーベル・パティスリー・デュ・ジャポン 技術コンテストで銅賞受賞!!



ホテルプラザの初代製菓料理長・安井寿一氏が立ち上げた「ヌーベル・パティスリー・デュ・ジャポン」は、関西で活躍する菓子職人の技術向上などを目的とした会です。活動の一環として、技術を競い合う「コンテスト」を開催しています。2014年4月に実施された「第11回ヌーベル・パティスリー・デュ・ジャポン技術コンテスト」にて、京都製菓技術専門学校の実習担当助手を務める門前香里さんが、デコレーション部門で銅賞に輝きました。

門前 香里さん
(2011年度 上級製菓技術科卒業)
勤務先 / 京都製菓技術専門学校

「コンテストへの出場は初めてだったため、ジュニア研究会で行われた講習会にはすべて参加し、作品制作においても先生方の指導を仰ぎ、万全の状態でのびました」と門前さん。作品のなかでも、特に気に入った色彩や全体のバランスについては、苦心の甲斐あり、コンテストの後に催された懇親会でも高評価を得ました。

「初出場で入賞できるとは思っていませんでした。正直うれしいです。銅賞を受賞できたのは、作品制作をサポートしていただいた先生方のおかげです」と門前さん。試行錯誤を重ねた作品制作や、他の参加者の作品を間近で見ることを通して、今後の課題もはっきりと見えたそうです。「今回の経験は、さらなるスキルアップはもちろん、日々の学生指導にも活かそうです」と笑顔で語ってくれました。





学校法人 大和学園 理事長
京都製菓技術専門学校 校長
田中 誠二

地域にひらかれた実学教育を推進し、
集合キャンパス、そして持続可能な発展へ

同窓生の皆様におかれましては、ますますご健勝のこととお喜び申し上げます。

さて、2020年の東京オリンピック・パラリンピックの開催が決定し、日本に対する世界の人々の注目が高まっています。さらに政府が推進する新成長戦略では、特に菓子やスイーツ等、食やフードサービスに貢献する人材の育成が急務とされており、本校の社会的役割と責任は、今後ますます大きくなるものと考えられます。

一方、2013年における京都市の観光客数が過去最高を記録し、米旅行雑誌の「ワールドベストシティ」ランキングで、京都市が第1位となりました。日本の食文化首都「京都」の都市格にふさわしい製菓衛生師養成教育を本校が担い、それを世界に向けて発信することが、まさに本校の任務であると認識しております。

このような状況の中、本校では来年度から、販売実習で製造した菓子の学内販売を教職員や学生のみならず、地域の方々に対しても実施いたします。今まで以上に現実性と臨場感にあふれ、より緊張感のある実践的なコミュニケーション実習を展開することにより、学生のホスピタリティ・マインドの向上、および製菓技術や販売・接客技能の確実な習得につなげていきます。

この「生きたオペレーション」を実践することで、地域にひらかれた実学教育を推進すると同時に、グルメフェスタ「味舞祭」のあり方も、製菓作品展メインの開催から、お客様への菓子の提供メインの開催へとシフトさせます。そしてこれからも、社会に貢献できる、人づくりに邁進いたします。

さらに学園では今後、「持続可能な発展をさらなる成長へつなげる」ため、栄養・調理・製菓の集合キャンパス構想をはじめとすると、10年先を見越した夢のある将来構想を策定し、実現に向けた取り組みを着実に推進いたします。

同窓生の皆様の今後ますますのご活躍とご多幸をお祈りするとともに、今後も母校の発展と成長にご期待とご支援を賜りますようお願い申し上げます。

校長代行の
あいさつ



京都製菓技術専門学校
校長代行
鮫島 孝宏

お客様の安心と安全を確保し、根拠に基づいて
判断できる製菓業界の「中核的専門人材」を養成

同窓生の皆様におかれましては、ますますご活躍のことと存じます。

さてこのたび、本校の2年制学科が文部科学省「職業実践専門課程」の認定を受けました。このことを機に、最先端の職業教育の推進を目的として、業界団体や事業所との連携をさらに強めて、先駆的な職業教育モデルを構築してまいります。

また、問題解決に向けた応用力と横断的能力を養うため、基本知識・技術の反復を徹底する教育を推進し、「行動力」「論理的思考力」「問題解決力」を醸成します。

同時に、人や社会に奉仕するハピネス・ホスピタリティ・スタンダードをベースに、礼節をわきまえた精神を育みます。そして、お客様の安心と安全を確保し、根拠に基づいて判断できる製菓・製パン業界の「中核的専門人材」を養成します。

同窓生の皆様は今後ますますのご活躍とご多幸を、心よりお祈り申し上げますとともに、母校に對しまして、より一層のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

同窓会会長の
あいさつ



京都製菓技術専門学校
同窓会会長
増田 高之

SNSツールを搭載したOB・OGサイトを活用し、
同窓会ネットワークのさらなる拡大を

同窓生の皆様におかれましては、ご活躍のこととお慶び申し上げます。

さて、この数年の学園ホームページの充実ぶりには、目を見張るものがあります。就職内定速報や学校ニュースなど、日々新しい情報が提供され、母校の今日がよくわかります。

さらに社会のSNSの発展に伴い、OB・OGサイトにおいても「フェイスブック」や「公式ツイッター」といったSNSツールが準備されています。また、中途求人情報の提供や掲示板における同窓生同士の交流など、同窓生にとって役立つ情報の宝庫であると思います。

これらのツールを通して、同窓会員の和の広がりを大きくするコミュニティとして同窓会をご活用いただき、同窓会ネットワークの拡大と、同窓生としてのプライドの醸成につなげていただければ、幸いと存じます。

末筆となりますが、同窓生の皆様方ますますのご健勝とご多幸を心から祈念し、ごあいさつとさせていただきます。

2014年度 同窓会紙上総会

●2013年度 事業報告

1.会報の発行

2013年度の会報(第15号)は、はじめて京都調理師専門学校と分冊、本校単独にて作成、2013年11月下旬に発行し、会員に送付しました。内容は「同窓生の受賞報告」「ひろしま菓子博2013」「同窓生紹介」「同窓会ホームページのご案内」などです。

2.総会の開催

2013年度は紙上総会とし、会報において説明・確認をもって総会としました。主な内容は以下の通りです。[2012年度事業報告][2012年度決算報告][2013年度事業計画(案)][2013年度収支予算(案)]

3.長期計画事業基金の積立

2013年度予算より、1,200,000円を繰り出し、長期計画事業基金に積み立てました。

●2013年度 決算報告

Table with 4 columns: 区分/項目, 費目, 予算額, 執行額. Rows include 収入 (会費, 販売収入, 雑収入, 前年度繰越) and 支出 (総会費, 行事費, 会議費, 庶務費, 積立金, 次年度繰越).

●長期計画事業基金

Table with 2 columns: 年度, 金額. Rows include 2013年度期首, 2013年度積立金, 利率, 2013年度期末.

●2014年度 事業計画(案)

1.会報の発行

2014年度の会報は、前年度に引き続き京都調理師専門学校と分冊・単独作成にて、第16号として2014年9月初旬に発行し、会員に送付いたします。

2.総会の開催

2014年度は紙上総会とし、会報において説明・確認をもって総会といたします。主な内容は以下の通りです。[2013年度事業報告][2013年度決算報告][2014年度事業計画(案)][2014年度収支予算(案)][2014年度同窓会役員改選(案)]

3.長期計画事業基金の積立

2014年度予算より、1,100,000円を繰り出し、長期計画事業基金に積み立てます。

●2014年度 収支予算(案)

Table with 4 columns: 区分/項目, 費目, 前年度予算, 本年度予算. Rows include 収入 (会費, 販売収入, 雑収入, 前年度繰越) and 支出 (総会費, 行事費, 会議費, 庶務費, 積立金, 次年度繰越).

2014年度 京都製菓技術専門学校同窓会 役員改選(案)

Table with 2 columns: 役職, 氏名. Rows include 会長, 副会長, 幹事, 庶務, 監事, 役員.

同窓会事務局
からお願い

同窓生の皆様のなかには、引っ越しなどにより住所不明で連絡の取れない方がたくさんいらっしゃいます。皆様のお知り合いのなかで「卒業後、住所変更をされた」などの理由から、同窓会報が届いていない方がいらっしゃいましたら、ご本人様より同窓会事務局(075-821-0681)へご連絡いただけますようお願いいたします。京都市製菓技術専門学校 就職部 部長 北條 嘉久

本年度は本紙において紙上総会を開催することとし、ここに案件を掲載いたします。2014年度の事業計画(案)収集予算(案)および役員改選(案)についてご意見のある方は、同封のハガキにて同窓会事務局へご一報ください。なお、ハガキの返信のない場合は、ご一任くださったものとさせていただきます。

第14回 調菓合同夜間部味舞祭開催!!



去る7月12日、「調菓合同卒業記念作品展 夜間部味舞祭」が京調校で開催されました。今年度、製菓校は洋菓子、製パン、和菓子の各部門から42作品、京調校は西洋料理、日本料理、中国料理、3部門から20作品を展示し、学びの成果を披露しました。展示会場の教室は、机の高さが低く作品が見にくくなるため、机の下に土台を入れて目線を高くし、作品が見やすくなるよう工夫しました。近くで見ることによって作品の迫力が増すなど、相乗効果も生まれました。また、イベントでは祇園祭をテーマに京調校の中川学科長、高山先生、製菓校の中川学科長がトリプルコラボデモを行い、立ち見もできるほど盛況のなか、無事終了しました。地階の洋カフェ、5階の和カフェも多くの来場者にお越しいただきました。当日は、台風の接近が危ぶまれたにもかかわらず、440名もの方々にご来場いただきました。作品の出来栄に感心された方から、お褒めの言葉をいただくこともできました。学生達も来場者の声を聴くことで、やり遂げた達成感と満足感に満ちているようでした。夜間部は、仕事をしながら学校に通っている学生がほとんどで、作品制作には、わずかな時間をやりくりしながら取り組んでおりました。今回経験したことは、今後製菓や調理の道へ進んでいく上で、大きな自信につながったと思います。



文部科学大臣より『職業実践専門課程』に認定されました!!

このたび、パティスリー・ショコラ上級科、カフェスイーツ上級科、製パン上級科、京菓子上級科において文部科学大臣より、2年制学科を対象とした「職業実践専門課程」の認定を受けました。

職業実践専門課程とは、専修学校の専門課程において、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専攻分野における実務に関する知識、技術及び技能について組織的な教育を行うものを、「職業実践専門課程」として文部科学大臣が認定して奨励することにより、専修学校の専門課程における職業教育の水準の維持向上を図ることを目的とするものです。全国2,811校ある専門学校の内、472校が認定されました。

また、平成25年3月に実践的な職業教育を行う専修学校の更なる質の向上を目的として、文部科学省において「専修学校における学校評価ガイドライン」が策定されました。これに伴うかたちで本校では、平成25年度より「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づいて、本校独自の評価項目について自己評価を

行い、現状の課題の抽出や改善のための施策を挙げることで、教育水準の向上に努めています。さらに、関連分野の業界団体や企業、卒業生に参画いただいた「学校関係者評価委員会」「教育課程編成委員会」を新たに設置しました。自己評価の結果を関係業界の視点から評価いただき、いただいた意見を教育活動および学校運営の改善に活かしています。職業実践専門課程の認定校として、引き続き自己点検・評価や企業等と連携して、職業型実学教育の価値創造にまい進してまいります。

さらに、関連分野の業界団体や企業、卒業生に参画いただいた「学校関係者評価委員会」「教育課程編成委員会」を新たに設置しました。自己評価の結果を関係業界の視点から評価いただき、いただいた意見を教育活動および学校運営の改善に活かしています。職業実践専門課程の認定校として、引き続き自己点検・評価や企業等と連携して、職業型実学教育の価値創造にまい進してまいります。

職業実践専門課程とは、専修学校の専門課程において、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専攻分野における実務に関する知識、技術及び技能について組織的な教育を行うものを、「職業実践専門課程」として文部科学大臣が認定して奨励することにより、専修学校の専門課程における職業教育の水準の維持向上を図ることを目的とするものです。全国2,811校ある専門学校の内、472校が認定されました。

大和学園の情報誌

クラブ・ドランジュ購読

のご案内



1951年創刊という長い歴史を持つ大和学園の情報誌。母校の講師によるお料理・お菓子の紹介と学園のネットワークを活かした楽しい情報が満載の「クラブ・ドランジュ」を毎月1回発行しております。購読を希望される方は、同封のハガキにてお申込みください。後日、事務局よりご連絡いたします。

〈内 容〉
・母校講師によるお料理とお菓子
・今月の家庭料理12品
・エッセイ・京都のグルメ情報 他
〈形 態〉
A4サイズ フルカラー 全28ページ
〈購読料〉1,095円/冊(送料込み)
※年間購読の場合は特典あり
〈発 行〉毎月1回
〈申 込〉
同封のハガキより
お申込みください 詳細はコチラ→



大和学園 同窓生 ファミリー入学のご案内

製菓校・京調校には、2親等以内の親族に大和学園グループ校の卒業生または在校生がいる進学者の**入学金150,000円を免除**する制度があります。ぜひご活用ください。



※京都栄養医療専門学校・キャリアールホテル旅行専門学校でも実施しております。学校によって条件が異なりますので、詳しくは各校にお問い合わせください。



手塚 留衣さん
(2012年度 製菓技術科卒業)

パティスリー
エキュバランス



高校時代のアルバイトがきっかけでお菓子作りに興味を持った手塚さんは、京都製菓技術専門学校で知識やスキルを身につけ、パティシエールとしてのキャリアをスタートしました。彼女が働くのは、「目で楽しみ、香りを味わい、舌で感じる」お菓子が人気の「パティスリー エキュバランス」。「お菓子を作るだけでなく、仕入れやサービスにも携われるお店で自分を高めたかった」と、同店を選んだ理由を語ってくれました。繊細な手技とお客様の喜ぶ姿といったところに、菓子職人としてのやりがいを見出した手塚さんが大切にしているのは、五感すべて。だからこそ、味はもちろん、生地を練る際の手の感触や焼成時の香りなどにも気を配り、常に緊張感をもって仕事に励んでいるそうです。今では、働き始めて1年足らずで、ケーキにクリームを塗る“ナッペ”を担当。「当店では、フランスの伝統菓子からオリジナル商品、イートインのメニューまで、いろいろなお菓子があります。少しでも早く店頭で並ぶお菓子すべてを担当させてもらえるように、学校で身につけた技術をさらに高めていきたいですね」。パティスリーとして成長するため、何事もどん欲に吸収しようとする手塚さんのこれからの活躍に乞うご期待です。

パティスリー エキュバランス
京都市左京区北白川山田町4-1
☎ 075-723-4444



進藤 航太さん
(2010年度 上級製菓技術科卒業)

京菓子 笹屋昌園
(きょうかし ささやしょうえん)



小学生の頃から職人の世界に憧れ、中学生で和菓子職人を目指すようになった進藤さん。「職人としての確かな技術と知識、そして誇りを養いたい」と考え、地元・秋田を離れ、和菓子の本場・京都で学ぶことを決意しました。和菓子職人になるための情熱の火を灯し続けた京都製菓技術専門学校時代を経て、より和菓子の世界を探究するため、大正7年創業の老舗・笹屋昌園へ。丹波大納言・備中小白豆といった希少価値の高い素材を全国から惜しみなく集めている同店は、素材の良さを引き出す伝統の技法や手間暇を惜しまない手仕事に定評があります。入社4年目の今では、あんこや餅生地といった味を左右する仕事を担当。創業当時から代々受け継がれてきた同店の味や食感を守る仕事をしています。「まだまだ修行の身。和菓子の激戦区・京都で、10年間みっちり腕を磨き、ゆくゆくは地元・秋田で自分の店を開くことが夢です」と、進藤さんは将来のビジョンを語ってくれました。近年、機械で菓子を生産する和菓子店も増えているなか、昔ながらの製法を守り、常に同じ品質で安全・安心な和菓子を京都はもちろん、地元・秋田でも広める和菓子職人として羽ばたく日を心待ちにしております。

京菓子 笹屋昌園 (きょうかし ささやしょうえん)
京都市右京区谷口園町3-11
☎ 075-461-0338

同窓生紹介 京都製菓技術専門学校の卒業生が活躍するお店を紹介いたします。



木戸 雅和さん
(1995年度 製菓技術科卒業)

THE TRINITY HOUSE
(ザ・トリニティハウス)



京都で人気のブライダルハウスで、ウエディングケーキをはじめ、料理やデザートなど、披露宴で提供されるほぼすべての調製を担当している木戸さん。「披露宴で提供する料理やデザートは、“生涯の思い出”となるもの。だからこそ、心を込めて調理や製菓に向かっています」と、仕事に対する意気込みを語ってくれました。ザ・トリニティハウスでは、新郎新婦などのオリジナルオーダーに対応しているのも強みのひとつ。そのため、調理・製菓を担当するスタッフは、フレンチはもちろん、京料理や和菓子まで、幅広いスキルや知識が求められます。木戸さんも、忙しい仕事の合間を縫って、新しい食材のリサーチのため、産地や市場を巡っているそうです。卒業後に、京都製菓技術専門学校で助手をしていたこともある木戸さんが、常に心がけているのは、“正確な配合と手順の順守”。「自分を大きく成長させるためには、あらゆる仕事を緻密かつ丁寧に行うことが大切。“小さなこと”こそしっかりと取り組んでいます」と木戸さん。学生時代に身につけたスキルと知識、そして製菓衛生師としてのスピリットが、木戸さんの成長を後押ししています。

THE TRINITY HOUSE (高見株式会社)
京都市左京区松ヶ崎六ノ坪町5-7
☎ 075-723-0771



井崎 風子さん
(2012年度 製菓技術科卒業)

井筒ハツ橋本舗
京極一番街
IZUTSU CAFE



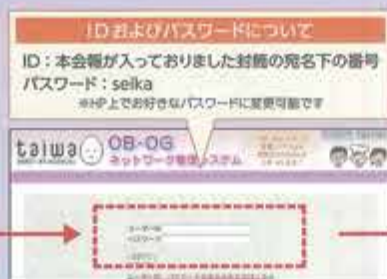
江戸時代創業の和菓子処「井筒ハツ橋本舗」がプロデュースするカフェに勤務する井崎さん。働き始めて約1年ながらも、フード・パフェ・ドリンクの調製からキッチンワーク、ホールでのサービス、そして季節ごとのオリジナルデザートの考案まで担当し、なくてはならない存在です。そんな今の状況について井崎さんは、「京都製菓技術専門学校の卒業生ということで、早くからレベルの高い仕事を任せていただいています。もちろんプレッシャーはありますが、常に笑顔での接客を心がけています」と話してくれました。そんな井崎さんのモチベーションとなっているのが、実習前後に唱和していた「段取り、清潔がすべて」という言葉。その心構えを胸に刻み、仕事に臨んでいるそうです。「私が作ったデザートを見て“かわいい”と言っていたり、写真を撮ってインターネットにアップしていただいたりすることも多いので、どんなに忙しくても一つひとつ丁寧に調製することを心がけています」と井崎さん。京都製菓技術専門学校の卒業生というイメージと、200年以上の歴史を誇る老舗の看板。それら2つの要素が、井崎さんの成長の源となっています。

井筒ハツ橋本舗 京極一番街 IZUTSU CAFE
京都市中京区寺町通錦下 2F
☎ 075-255-2121

同窓会ホームページのご案内

京都製菓技術専門学校同窓生専用のサイトです。ここでは「再就職エントリー」「求人情報」はもちろんのこと、「同窓生のお店紹介」「同窓生の近況」「掲示板」など、同窓生間の情報共有・情報交換の場としてもご利用ください。

●京都製菓技術専門学校同窓会HPアドレス
<http://www.kyoto-seikagijutsu.ac.jp/dosokai/>



twitter Facebook

フェイスブックにて京都製菓技術専門学校同窓会ページを公開中です。また就職部「公式ツイッター」も更新中です。フェイスブック・ツイッターでは、中途求人情報やOB・OGのみなさんの近況などを中心に業界関連情報をお届けしています。

