

新キャンパス開学に向けて始動!!



新キャンパスイメージ図 御池通・葛野大路通交差点から



太秦天神川駅から (左側:太秦病院、右側:専門学校)



鳥瞰イメージ (左側:太秦病院、右側:専門学校)

京都製菓技術専門学校・京都調理師専門学校は京都市右京区の上ノ内浄水場跡地にて、新キャンパス開学に向けて動き出しました。

新キャンパスは2018年度の開学を目指し、校舎には、実習カフェや製菓製パン店舗、実習レストランを設置して地域に開放する予定です。実際の店舗運営を中心とした実践的な教育カリキュラムを取り入れ、ホスピタリティにあふれた新たな人づくり、まちづくりを展開します。

また、ユネスコ無形文化遺産に登録された、和食に携わる人材の育成や「食」を通じた産業振興などに力を入れ、地域力、文化力の向上にも貢献していきます。

さらに、2024年にはグループ校の「京都栄養医療専門学校」の開学も予定し、実践的な高度専門人材の養成を目指した「調理・栄養分野の専門職大学院」の設置に取り組むなど、「食文化・健康」をテーマにした「ホスピタリティ創学拠点」として、世界に冠たる総合学園を創建します。

「SHOP & CAFE 実践」 学生によるお店がオープン!

京都製菓技術専門学校では、昨年より学生が運営するショップをオープンいたしました!期間中は、日替わりで洋菓子・和菓子・パン・カフェのショップを営業。営業前から近隣の方々が行列を作るなど、注目度の高さに学生のモチベーションも上がります。このショップは、2年制4学科の店舗実務実習(SHOP & CAFE実践)の中で、「製造」「接客」「販売」といった店舗運営のすべてを学生が行います。学外の一般のお客様を対象とした営業を通して、より実践的な知識や技術が身につくのはもちろん、繁盛する店舗を運営・経営できる製菓衛生師へと成長できます。

今後の日程やメニューの詳細は、製菓校ホームページ(<http://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/shop/>)にアップされています。後輩たちの頑張りを応援する意味でも、お近くに来られた際には、ぜひお立ち寄りください!



■デザート・カフェ演習室「T's」
営業時間/13:30~17:00
(売り切れ次第終了)
営業日/製菓校ホームページをご覧ください

理事長あいさつ



学校法人 大和学園
理事長
田中 誠二

新キャンパス構想が始動。世界にひらかれたアカデミー・オブ・ホスピタリティの実現へ

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、大和学園は2015年3月、長年の念願でもあった製菓・調理・栄養分野を集約する集合キャンパス構想の具現化に向け、大きな歩を踏み出すことができました。京都市山ノ内浄水場跡地にて、パートナーの社会医療法人 太秦病院とともに、専門学校と病院による複合的な開発による「食文化・健康」をテーマに、ホスピタリティを学び、育み、提供する「ホスピタリティ創学拠点」を展開し、新たなおもてなしの人づくり・まちづくりを推進します。

この新キャンパスでは2018年度に「京都製菓技術専門学校」「京都調理師専門学校」、2024年度に「京都栄養医療専門学校」を開学し、食文化・健康・医療に関するスペシャリスト養成の三大拠点を整備します。

また昨年度の後期より、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しています。臨場感にあふれた、より緊張感のある実践的なシミュレーション実習を展開することで、学生は自らのホスピタリティ・マインドを醸成するとともに、製菓技術や販売接客技能を着実に習得しております。

新キャンパスにおいても、より実学的なシミュレーション実習を実施できるよう施設・設備を充実させ、地域にひらかれた実学教育を推進すると同時に、企業の成長や社会の発展に貢献できる「中核的専門人材」の養成に尽力いたします。

今わが国では、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は急務とされており、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。最先端の職業実学教育をさらに推進し、製菓業界における「高度専門人材」を養成することで、世界にひらかれた「アカデミー・オブ・ホスピタリティ」の実現に邁進いたします。

同窓生の皆様は今後ますますのご活躍とご多幸をお祈りするとともに、今後も学園ならびに母校の発展と成長に期待とご支援を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

校長あいさつ



京都製菓技術専門学校
校長
鮫島 孝宏

ハビネス・ホスピタリティ・スタンダードをベースに、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。本校では、人や社会に奉仕するハビネス・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む職業教育を日々実践しております。そして、お客様の安心と安全を確保し、論理的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」の養成をめざしています。

さて昨年度後期から開始し、今年度から本格的に取り組んでおります店舗実務実習ですが、おかげさまで毎日完売の状態であり、繁盛店で活躍できる人材の養成にとっては、まさしく恰好の実習と言えます。本校を拠点とし、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、手に担い、優秀な人材を世界に向けて輩出するという使命を全うする所存でございます。

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。誠にありがとうございます。

同窓会長あいさつ



京都製菓技術専門学校
同窓会長
丹生屋 裕人

同窓会創立20周年にむけて、同窓生間の絆を強め、人の和の広がりを大きくするネットワークづくりを

同窓生の皆様におかれましては、日々ご活躍のこととお喜び申し上げます。昨年度の役員改選にて、同窓会長に就任いたしました丹生屋と申します。よろしくお願いたします。

さて学園では2018年の開学に向けて、新キャンパス構想が進行中でございますが、この記念すべき年に、本校同窓会も創立20周年を迎えます。同窓会では創立20周年記念パーティを盛大に開催し、20年という大きな節目をたくさんの同窓生の皆様と祝うとともに、母校ならびに同窓会のさらなる発展をめざして、同窓生間の絆を強め、「人の和の広がり」を大きくしていきたいと存じます。

同窓生の皆様の人的ネットワークを大いに活用し、広く皆様方に告知することで、多くの方々に記念行事にご参加いただきたいと思います。また同窓生同士が触れ合い、互いに助け合い、良好な協関係構築のために交流できるネットワークづくりにより、今後も精力的に取り組んでいきたいと存じます。

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。

2015年度 同窓会紙上総会

●2014年度 事業報告

1.会報の発行

2014年度の会報(第16号)は、前年に引き続き京都調理師専門学校と分冊、本校単独にて作成、2014年9月1日に発行し、会報に送付しました。

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しました。主な内容は以下の通りです。

- 2013年度事業報告
- <会報の発行、総会の開催、長期計画事業基金の積立>
- 2013年度決算報告
- 2014年度事業計画(案)
- <会報の発行、総会の開催、長期計画事業基金の積立>
- 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した。

●2014年度 決算報告

区分/項目	費目	予算額	執行額
収入	会費	1,736,000	1,736,000
	販売収入	0	0
	雑収入	400	222
	前年度繰越	278,097	278,097
	計	2,014,497	2,014,319
支出	組合費	0	0
	行事費	621,500	604,165
	会議費	29,000	6,056
	庶務費	10,000	0
	事務諸費	38,500	28,646
	積立金	1,100,000	1,100,000
次年度繰越	215,497	275,452	
計	2,014,497	2,014,319	

●長期計画事業基金

区分/項目	金額
2014年度期首	16,653,048
2014年度積立金	1,100,000
利息	2,641
2014年度期末	17,755,689

●2015年度 事業計画(案)

1.会報の発行

2015年度の会報は、引き続き京都調理師専門学校と分冊・単独作成にて、第17号として2015年10月下旬に発行し、会報に送付いたします。

2.総会の開催

2015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。

- 2014年度事業報告
- 2014年度決算報告
- 2015年度事業計画(案)
- 2015年度収支予算(案)

3.長期計画事業基金の積立

2015年度予算より、1,000,000円を繰り出し、長期計画事業基金に積み立てます。

●2015年度 収支予算(案)

区分/項目	費目	前年度予算額	本年度予算額
収入	会費	1,736,000	1,768,000
	販売収入	0	0
	雑収入	400	400
	前年度繰越	278,097	275,452
	計	2,014,497	2,043,852
支出	組合費	0	0
	行事費	621,500	608,000
	会議費	29,000	18,500
	庶務費	10,000	20,000
	事務諸費	38,500	39,500
	積立金	1,100,000	1,000,000
次年度繰越	215,497	357,852	
計	2,014,497	2,043,852	

本年度は本誌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。2015年度の事業計画(案)収支予算(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、ご一任くださるものとさせていただきます。

同窓会事務局からのお願い

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、お伝えいただければ幸いです。 京都製菓技術専門学校 就職部 部長 北條 嘉久

名簿不正取得についてのお知らせ

最近、本校の卒業生の名を語り、個人情報を聞き出そうとする電話がかかってくる事案が発生いたしました。20周年記念パーティーをはじめ、行事等のお知らせは、必ず学校から行いますので、ご注意ください。学校でお預かりしております皆様の個人情報は、(http://www.taiwa.ac.jp/policy/information.php)に基づき、適切に管理しております。

「第12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、渋谷さんが総合優勝!



総合優勝 / マジパン細工部門 金賞

渋谷 南さん

(2013年 上級製菓技術科卒業生)

勤務先 / ハイアット リージェンシー 京都

関西のパティシエたちが日ごろ磨いた腕を競い合う「ヌーベル・パティスリー・デュ・ジャポン」技術コンテスト。2015年度のコンテストで、ハイアットリージェンシー 京都に勤める渋谷南さんが、マジパン部門の金賞に加え、4つの部門の中から選ばれる総合優勝を見事受賞しました。「春のぬくもり」と題した作品は、表情豊かなハチなどのマジパンらしいかわいらしさや、巧みな色使いが高い評価を受けました。「コンテストへ出品するまでの過程で、マジパンのスキルが上がりましたね。この経験を今後のウェディングケーキ作りに活かし、よりゲストの方々に喜んでいただければ」と渋谷さん。コンテストへの参加は、日々の業務のクオリティを高めるためだったそうです。「受賞できたのは、ホテルで共に働く先輩や仲間のおかげです。この恩に報いるためにも、もっと力をつけないといけませんね。」



今回の受賞を追い風に、渋谷さんはさらなるレベルアップを目指しています。



Check!

taiwaスイーツコレクションが開催されました!

2015年2月、「taiwaスイーツコレクション2015」が開催されました。このイベントは「味舞祭」を発展させたもので、昼間部の学生が考案した商品を実際に販売するイベントです。当日はオープン前に150名以上の行列ができるほどの盛況ぶり。4590個用意していた商品も、正午過ぎには売り切れ、急きょ各店舗で追加製造を行いました。店舗運営を担当した学生たちも、繁盛店さながらの慌ただしさや自分たちの作った商品が飛ぶように売れる様子を充実感を感じていました。別会場では、「作品展示」や「第8回taiwaスイーツコンクール」も開催。コンクールでは、書類審査を突破した選りすぐりの学生作品(洋菓子:8品、和菓子:4品)を、一流ホテルや人気洋菓子店、老舗和菓子処の方々に審査していただきました。

また7月には、製菓技術科夜間部の学生による「夜間部taiwaスイーツコレクション」を開催し、和菓子・洋菓子・パンの3店舗を営業。学生たちも一般のお客様向けに販売することで緊張感はありましたが、今後の学びへのモチベーションアップにつながりました。



大和学園の情報誌

クラブ・ドラングジュ購読



(内容)
・母校講師による料理・菓子の作品紹介
・オリジナル料理レシピ12品 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、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。

製菓校 教職員募集

～あなたのキャリアを後輩たちに～

〈募集職種〉

●和菓子実習教員(常勤)

詳しくはホームページに掲載しております。まずはお問い合わせください!

問い合わせ先:075-241-0891
saiyo@taiwa.ac.jp

大和学園 法人事務局
人材開発グループ



大和学園 採用 検索



生駒 幸士さん
(1987年卒業)

アトリエ ミトン

京都市中京区壬生西橋町8-102
☎ 075-311-1877

「お客様の反応を直接感じたい」という自分の気持ちに向き合うために独立・開業した生駒さん。ガラス張りの開放的なお店は、厨房と売り場の仕切りがほとんどないアットホームな雰囲気。子どもがお小遣いを握りしめて来店したり、常連のお客様が店の前を通り過ぎるときに手を振ってくれたり、地元で根差した街の洋菓子店。「気軽に足を運んでいただけるよう雰囲気はカジュアルにしましたが、提供するものはあくまでも本格的なフランス菓子。そのギャップを楽しんでいただければ」と生駒さん。看板メニューであり、お店の名前を冠した「ミトン」をはじめ、フランスのエスプリがたっぷり詰まった数々のケーキの虜になっているファンも多いそう。「独立後は、これまで以上にお客様に喜んでいただくためのケーキについて考えるようになりました」と語る生駒さんのケーキは、これからもお客様と店をつなぐパイプ役になっていくでしょう。



木戸 章吉さん
(2013年 製菓技術科卒業)

京都ブライトンホテル
調理部調理課 製菓調理
京都市上京区新町通中立売(御所西)
☎ 075-441-4411 (代表)

“美食のホテル”として名高い「京都ブライトンホテル」の製菓調理課で、パティシエとして働く木戸さん。手がけるのは、ブッフェ用の多彩なスイーツや、ゲストの目の前で仕上げるクレープシュゼットなど、京都を代表するホテルだけに質も量もケタ違い。「パティシエとしてスキルアップを追求するのはもちろんですが、ホテルマンとしてのハイレベルな接客や、ホテル独自基準の厳しい衛生基準など、求められるものは非常に多いです」と木戸さん。ホテルで働くむずかしさを実感しているようですが、「高いレベルに身を置いているからこそ、確実に成長している自分を実感できますね」と語るように、自身のキャリアアップの大きな原動力となっているそうです。「当面の目標は、コンクールで入賞することです」。そう語る木戸さんは、今日も営業後の厨房で、コンクールで発表するための試作品づくりに精を出しています。

同窓生紹介 京都製菓技術専門学校 卒業生の活躍を紹介いたします。



浦谷 准平さん
(2013年 上級製菓技術科卒業)

ビストロブランジェリー プリアン 北山店
京都市北区上賀茂岩ヶ畑内町33-39
☎ 075-724-2339

北山の京都府立植物園前にある人気ビストロ・ブランジェリーで働く浦谷さん。ブーランジェーを目指したきっかけは、小学生のころ。祖母のために焼いたパンが大失敗したものの、喜んで食べてもらったことが忘れられなかったそうです。入社して3年目を迎える現在は、パンの生命線・生地を仕込みを担当。「絶対にミスができない仕事を任せてもらえるようになり、充実した日々が過ごせています」と浦谷さん。ただ昼夜逆転の生活など、決して簡単な仕事ではありません。「近頃は“生地と対話する”という感覚がわかるようになり、仕事がさらに楽しくなりましたね」と前向きな姿勢は変わりません。休日には、恩師・藤本先生のもとに出向き、いろいろと教わっているそう。夢を叶えた今も、新しい知識や技術の習得に貪欲に取り組む浦谷さん。その原動力になっているのは、今でも幼いころに感じた“美味しいパンを食べてもらいたい”という思いだった。



市川 萌さん
(2014年 製菓技術科夜間部卒業)

鳴海餅 本店
京都市上京区堀川下立売西南角
☎ 075-841-3080

1875年創業の老舗で餅菓子職人として働く市川さん。大学を卒業して一度は福祉施設で働くものの、就職先で「人を幸せにする菓子を基礎から学びたい」という思いが芽生え、製菓校夜間部で学んだ後、学生の頃からの職場の本家である「鳴海餅本店」へ就職。同店の日々の暮らしや御祝い事を通して人を笑顔にするという思いが、市川さんの思い描くキャリアとリンクしたことが志望の理由だったそうです。入社後は修業に励む毎日ですが、先輩職人からの親身な指導などもあり、順調に成長を重ねています。早朝からの勤務にも関わらず、卒業後には近隣の店への食べ歩きも行うなど、就職した今でも努力を怠りません。「在学中も努力を重ねた結果、コンクールで入賞することができました。だからこそ、“努力は必ず実る!”ということに胸に刻み、今後も夢に向かって努力を積み重ねていきたいです」と語る市川さんの夢の実現は、着々と近づいているはずだ。

同窓会 20周年記念パーティー 開催のお知らせ!!

Kyoto Pastry Art College

Party

京都製菓技術専門学校同窓会は、2018年で創立20周年を迎えます。つきましては、2018年秋に創立20周年パーティーの開催を予定しております。現在、ご希望の開催日時についてのアンケートを実施しております。アンケートを参考に日時、会場などが決定いたしましたら、ご案内状を送付させていただきますので、ぜひご参加ください。また、多くの同窓生の方々にご参加いただきたく存じますので、皆様のお知り合いの同窓生の方にも、ぜひお声掛けください。

※同封のハガキのアンケートにご協力お願いいたします。

連絡先・住所・勤務先の変更などはございませんか?

電話番号・メールアドレス・住所の変更や、結婚などで改姓された場合、また転籍された際も、ぜひ学校へお知らせください。最新の学校情報をまとめた同窓会報をお届けするほか、20周年記念パーティーのご案内などで連絡させていただくことがあります。変更のある方は、同封のハガキで返信いただくか、同窓生専用サイトの「住所等変更連絡フォーム」からご連絡ください。

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。「求人情報」の検索や、「連絡先や住所等」の変更の際も、こちらのサイトを活用ください。

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

製菓校 OB・OG

検索



「求人情報」の検索は、ユーザーIDとパスワードの入力が必須となります。

IDおよびパスワードについて

ID: 本会報が入ってありました封筒の宛名下の番号
パスワード: seika



フェイスブック&ツイッター

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20周年パーティーの情報をお届けします。

京都製菓技術専門学校



京都製菓技術専門学校同窓会 フェイスブック



seikashushoku