

ユマニテク調理製菓専門学校

総合調理学科 2年制 製菓製パン総合学科 2年制

GuideBook 2026

スイーツの定番
“毎のホールケーキ”に挑戦!!
パティスリーœufで販売



Gâteau aux fraises



わたしたちが
こころを込めて
作ります!!

<https://www.humanitec-cc.jp>



ユマニテク調理製菓専門学校

総合調理学科 2年制 製菓製パン総合学科 2年制

GuideBook 2026

オールIHの地中海ラボで
“海老のカダイフ包み茸ニース風”
に挑戦!!



Friture de crevette en robe de pâte à kadaïf
avec ragoût des champignons de bois à la niçoise



アイデアと
美味しさで
おもてなし!



<https://www.humanitec-cc.jp>



食材と技術、そして おもてなしの心。 すべて本物が揃う美^{うま}し国 三重で学ぶ。



ユマニテクはいつも学生ファースト
夢を叶えるあなたのために5つ+ α の強みがあります

ココも
ポイント!

👉 文部科学大臣認定
職業実践専門課程
認定校

企業や業界と連携して職業教育の
質の向上とスペシャリスト育成に
取り組んでいます

👉 高等教育の
修学支援制度対象校

授業料・入学金の免除
減額・給付型奨学金の支給

社会人の方が対象
本校は教育訓練給付金制度の対象講座です

👉 本校独自の
学費サポート制度

特待生特別奨学金 +
特待生選抜奨学金



01 カリキュラムが充実

職業ニーズに対応した
独自の2yearsプログラム

ていねいに積み上げ
育てるカリキュラム

1st year
調理製菓の知識と技術の基礎を広く習得
2nd year
バラエティ豊かな応用と高度な技術を習得し
実践を繰り返して実力養成



02 圧倒的な製造数

併設する人気レストランと
人気パティスリーでの実践実習が多い

現場と同じ環境を経験し
実践力を習得

最新の調理機器を備えた本格学生レストラ
ン「伊勢志摩地中海クッキングラボ」と製造
室と店舗を備えた学生パティスリー「パティ
スリーボ・ウフ」を併設。一般のお客様に人
気が高く、予約はいつもいっぱいです。



03 資格の強み

就職活動の武器国家資格と各種
ライセンスを取得

取得して卒業と同時に
活躍できるように

卒業と同時に取得できる調理師免許
(国家資格)の他、在学中の取得を目指す
製菓衛生師免許(国家資格)、希望者には
それぞれの資格に合わせたレッスンを実施し、
取得に向けたサポートも実施しています。

調理師免許 製菓衛生師免許
レストランサービス技能士 3級
ふぐ処理者免許



04 サポートが充実

徹底した少人数制で学生一人一人を
サポート

実習、毎日の学生生活、
就職支援まで心強い

個々をしっかりサポートする少人数制クラス。
担任のほか、進路相談、製菓衛生師試験
対策・技術習得度チェックなど、学生を取り
残さない仕組みを整えています。



05 就職に強い

有名店オーナーの実習やインターンシップ、
OB交流などで進路を熟考できる

広く、食の業界とつながる
老舗校にしかできない連携

75年以上という学園の歴史。多くの卒業生
が食に関わる業界で活躍する老舗校なら
では?のメリットを最大限活用し、OB懇談会
やインターンシップ、企業連携活動など、
将来の進路・目標を定められる取り組みが
充実しています。



+ α 社会性の修得

調理・製菓のための知識と技術にくわえて
社会人に必要な心・能力・意識を身につけます

人生は課題の連続
人と人とのつながり

日々直面するさまざまな問題を解決する
には?倫理観や道徳心をはじめ、探求したり
創造したり共感したり、時には探求や決断
も必要で、チームでは協調性や統率も。
社会人に求められるあらゆる要素を、実践
実習等を通して、自然に身につけます。



即戦力を育てる、 レストラン&パティ スリー 実践施設が充実

スリー

実践棟には、学生が運営するレストランとパティスリーを完備しています。一般のお客様にも大人気で、営業日はいつも大盛況。メニューの企画から、調理～接客、製造～販売まで、チームワークの中で店舗運営の流れやノウハウを学び、即戦力を育てます。



学生レストラン



伊勢志摩地中海 クッキングラボ

ISE-SHIMA MEDITERRANEAN COOKING LABORATORY
PRODUCED BY HUMANITEC

年間お客様ご来店数
2,000名



伊勢志摩地中海
クッキングラボ
紹介ページ

総合調理学科の実践実習棟「伊勢志摩地中海クッキングラボ」。
1Fは最先端のオールIHキッチンを備えた「地中海ラボ」。
2Fのレストランフロアは、異なるテーマで内装された3つのダイニング
ルーム「マルセイユ(16席)」、「プロヴァンス(12席)」、「ラ・メール(8席)」を
完備しています。食事の進行具合は1Fラボの大型画面でモニタリング
可能。3Fは、本格ガス厨房の「御食国ラボ」と、テーブル40席・カウンター
6席の「食事処伊勢志摩」で構成。料理の内容で使い分けます。一般の
方を中心に年間のべ**2,000名**をお迎えし、おもてなししています。



学生パティスリー



パティスリーラボ・ウフ

スイーツとパンの年間販売数
12,300個



パティスリーラボ・
œuf(ウフ)
紹介ページ

製菓製パン総合学科には、スイーツとパンの対面販売の店舗
パティスリーラボœufがあります。œuf(ウフ)はフランス語で「たまご」。
パティシエのたまごたちが、たまごはもちろん、小麦粉、砂糖などおなじみ
の材料を使って、かわいくておいしいスイーツやパンを作って販売します。
昨年度は年間で**12,300個**のパン・スイーツを製造販売しました。全面
ガラス張り、陽射しあふれる明るい販売店舗にはショーケースやレジ
を完備し接客もします。製菓・製パン専用の製造室・加工室一体の実践
実習施設で、本格的なシミュレーションを通して製造技術と店舗運営
を実践的に学びます。



総合調理学科

2年制 本物の技術とおもてなしの心を
兼ね備えた一流の料理人を養成します

基礎技術の習得から 応用・実践まで 充実したカリキュラム

1年次は和食・洋食・中華の調理を中心とし、洋菓子・和菓子・製パン・サービス・感性を磨く授業があり、幅広く基本を習得します。また、1年次は幅広く学ぶことで将来の進路をじっくりと考えることができます。2年次はレストラン運営を繰り返し行い、応用技術の習得や実践力を身につけます。また、就職につながるインターンシップも実施します。

段階的に進む
充実の2年

二年間で 国家資格と 各種ライセンスを 取得

調理師免許・製菓衛生師免許・ レストランサービス技能士・ ふぐ処理者免許を取得

本校では卒業後に強い武器となる国家資格の調理師免許を卒業時に取得し、在学中に製菓衛生師免許やレストランサービス技能士3級の資格取得を目指します。また、希望者にはふぐ処理者免許を取得するための講習を実施しています。本校は、資格を取得するための対策講座を設けるなどサポートも充実しています。

レストランで本格的な 日本料理・西洋料理・中国料理を提供

実際のレストランを想定して整備された「伊勢志摩地中海クッキングラボ」は、オールIHキッチン「地中海ラボ」、3つの特徴的なダイニングルーム、ガス式厨房「御食国ラボ」、食事処「伊勢志摩」と充実した設備が整っています。このレストランでは調理の仕込みから接客サービスまで学生が運営し、一般のお客様に本格的な料理を提供して実践力を身につけています。

専門性を高める
レストラン運営

総合調理学科
鈴木 麗さん
亀山高等学校卒業



学校で学んだことは、
将来働く現場で、初めてちゃんと
理解することがある

調理学科長 中村 昌之
西洋料理実習担当

味、美しさ、ソースの鮮やかさ…食べた人の心に残る料理を作るためには、色んな要素の本質を理解することが大切です。2年間にわたり西洋料理をはじめ日本料理、中国料理、製菓・製パンまで多くの事を学んでいきますが、大切な事を読み解くためには、とにかく教えを真似て作ってみる！百回聞くより一回見る。百回見るより一回やってみる、トライしてみる。“百聞は一見に如かず”よりも、“百見は一触に如かず”です。そうする事で将来、働きの場で多くを気づき理解するでしょう。だからこそ学校で学ぶことには意味があると考えます。学校生活では学ぶ姿勢と生活態度も大切です。心を込めた料理やお菓子を作れるようになるために、本校ユマニテクでしっかりと一緒に取り組んでいきましょう。



TOPICS

県内ホテル・事業所と コラボレーション

三重県 × 味の素 × ユマニテクで
「みえ・勝ち飯」を提案しました。



自分の実力を最大限に発揮。憧れの企業と
コラボレーション！
三重県食材を使用した「勝ち飯」を考案し、試作と改良を重ねて事業所のランチとして提供しました。全国的にも注目された珍しい取り組みで、三重県で開催される国体を応援する食事としてとりあげられました。

一般のお客様向けのランチ営業が大好評の 「伊勢志摩地中海クッキングラボ」はいつも満席。

季節の食材を生かした日本料理、西洋料理、
中国料理をぜひお楽しみください。

地域で人気の「伊勢志摩地中海クッキングラボ」は予約でいつも満席です！毎月、予約制で一般の方へのランチ提供を行っています。季節の食材を生かした日本料理、西洋料理、中国料理を1日に約80食提供しています。ご予約は本校公式サイト（右の学生レストラン予約フォーム（右のバーコード））からどうぞ。



完全予約制



将 来 像

- 洋食シェフ
- 和食職人
- 中華職人
- オーナーシェフ
- 専門料理職人
- カフェオーナー
- ヴァンドゥース
- 給食調理員
- 工場製造員
- パティシエ
- ブーランジェ
- 和菓子職人
- 料理、お菓子教室の先生 など

取得可能資格

- 調理師免許（国家資格）
- 製菓衛生師免許（国家資格）※
- ふぐ処理者免許（希望者）
- レストランサービス技能士3級
- 食品衛生責任者
- 専門調理師学科試験免除
- 調理師養成施設助手任用資格
- 食品技術管理専門士
- 専門士（衛生専門課程）
- フードアナリスト3・4級（希望者）

（※1年次に国家試験受験資格を取得。2年次に国家試験受験）



総合調理学科

Comprehensive Cooking Department



総合調理学科
森一真さん
いなべ総合学園高等学校卒業

1ST YEAR じっくり

調理・製菓・製パンの基礎と、サービス・感性まで、すべて習得します



日本料理

玉蜀黍吸物 鰻つみれ／秋刀魚栗御飯／出し巻き卵／筑前煮／海老しんじょ清し仕立て／鰻たたき 博多盛り／鰻の活け通り／鰻変わり揚げ／助六寿司／穴子八幡巻／丸茄子揚げ出し／鮎の塩焼き／治部煮／天ぷら／茶碗蒸し／かぶら蒸し／会席料理／おせち料理



西洋料理

魚のポタージュ／オニオングラタンスープ／ほうれん草とベーコンのキッシュ／生パスタ(手打ち)／ポロネースソース／パエリア／鴨のロースト オレンジソース／仔羊の香り焼き／オマール海老 ナージュ仕立て／エスカルゴのブルゴーニュ風／ラタトゥユ



中国料理

酸辣湯(酸っぱ辛いスープ)／腰果鶏丁(鶏肉とカシューナッツ炒め)／干蝦焼仁(海老のチリソース煮)／青椒肉絲(ピーマンと豚肉の細切り炒め)／五絲炒飯(五目あんかけ炒飯)／鍋貼餃子(焼き餃子)／肉包子(肉まん)／芝麻球(ごま団子)／油淋鶏(鶏の唐揚げソースかけ)



洋菓子

和菓子

ガトーフリュー／シフォンケーキ／マドレーヌ／抹茶ムース／シュー・ア・ラ・クレーム／タルト／ミルフィーユ／ロールケーキ／ミルクレープ／トリュフ／わらび餅／大福／浮島／上用団子／桜餅／練りきり／バターロール

菓子パン／調理パン／山型食パン／フォカッチャ／ドーナツ／バゲット／ブリオッシュ



サービス



カラーコーディネート



カービング基礎



デッサン

1週間の50%は実習

	月	火	水	木	金
1	調理実習 日本料理 西洋料理 中国料理	食品衛生学	調理実習 日本料理 西洋料理 中国料理	製菓実習 洋菓子 製パン 和菓子	栄養学
2		フードビジネス			食品学
3	調理理論	フードサービス実習	公衆衛生学	製菓科目 ※製菓衛生師試験 受験資格取得のための教科科目	美学色彩学 (カラーコーディネート)
4	調理理論		食文化概論		美学色彩学 (デッサン)

(時間割例)



レストラン実践

(伊勢志摩地中食クッキングラボ)



西洋コース料理

〈伊勢志摩地中食クッキングラボ〉
西洋料理のオードブル、スープ、ポワソン、ヴィヤンド、デセールなどのアラカルトメニューからコース料理までをレストランで実践し習得します。



中国コース料理／日本料理(会席料理)

〈伊勢志摩地中食クッキングラボ〉
中国料理や日本料理の一品料理からコース料理(会席料理)までレストランで実践し習得します。



インターンシップ オーナーによる実習

県内有数のホテル・旅館・料亭・レストラン・結婚式場などの現場において2週間の現地研修を実施。また、オーナーや料理長が来校し、直接指導をします。



サービス

接客の基本／食事の用具と備品／メニューの管理／食事のサービスマナー／食事の国際習慣／ワインの産地の特徴／宴会のサービス／レストランのサービス方法／テーブルサービスの方法／コミュニケーションとチームワーク



萬古焼陶芸研修

萬古焼陶芸(四日市市)や日本料理研修(湯の山温泉)、一流ホテルでのテーブルマナーなど校外研修も充実しています。

コンクール

全国調理師養成施設協会主催の調理技術コンクールや各種コンテストに、グループや個人で参加し、自分の力を試すことができます。

1週間の70%は実習

	月	火	水	木	金
1	調理実習 日本料理 西洋料理 中国料理	食品衛生学	総合調理実習 レストラン運営	高度調理技術実習 レストラン運営仕込み	高度調理技術実習 レストラン運営
2		栄養学			
3	調理理論	公衆衛生学			
4	国際コミュニケーション	フードサービス実習			

(時間割例)

2ND YEAR 充実

レストラン実践で応用力・技術を高め、もてなしの心を養います



総合調理学科
早川幸菜さん
四日市農業高等学校卒業



製菓製パン総合学科

2年制 他では見られない実習内容も多く、現場で役立つ技術と知識・感性を備えたプロを養成します。

国家資格を
在学中に
取得

**1 基礎知識と技術を得て
それらを積み上げ深める二年間**

1年次は器具の扱い方などから、洋菓子・和菓子・製パン・工芸菓子の基礎知識と技術をしっかり学び、製菓衛生師の受験資格も取得します。2年次にはさらに深く学ぶことで知識、技術を高めながら、パティスリーで実践を繰り返します。また、就職につながるインターンシップも実施します。

高度な技術と
感性・センスを
磨く

**2 あめ細工、マジパン細工など
工芸菓子の技術も学びます**

1年次は工芸菓子の基礎を学びますが、2年次には高度なあめ細工やマジパン細工、シュガーアート、チョコレート細工などの技術を習得します。また、感性を磨くためのデザイン、カラーコーディネート、フォトジェニックなどの授業もあります。

パティスリーで
企画・運営・
接客も

**3 オリジナル商品を企画製造し
陳列や接客まで全工程を学びます**

実際の店舗を想定して整備された「パティスリーラボ・ウフ」で、店舗運営の実践実習を実施しています。定番商品からオリジナル商品の企画、製造、陳列、ラッピングからPOPデザイン、接客販売まで、店舗運営に必要な実践力を養います。

製菓製パン総合学科
隆杉 優未さん
鈴鹿高等学校卒業

TOPICS

中部洋菓子技術コンテスト大会に毎年チャレンジ中！



ジャパン・ケーキショー東京
3部門のマジパン仕上げで銅賞

全国のプロの菓子職人と専門学校生らが技術を競い合う、一流パティシエへの登竜門として知られる日本最大級の製菓コンクール「ジャパン・ケーキショー東京」。専門学校時代にはエコール部門(2019)で銅賞を受賞し、就職してからジュニア部門(2022)で銅賞、デコレーションケーキ部門マジパン仕上げ(2023)で銅賞を受賞しています。

製菓製パン総合学科 卒業
相見 侑花さん

愛知県立桃陵高等学校卒業

将 来 像

- パティシエ
- お菓子教室の先生
- ブーランジェ
- 工場製造員
- 和菓子職人
- ヴァンドゥース
- カフェオーナー
- スイーツプランナー など
- ショコラティエ

相手の話を聞き、役割が理解できる
コミュニケーション力を持った
プロのパティシエを育てたい

製菓顧問 中村 高 治
洋菓子実習担当

専門知識と高度な技術を身につけることも大切ですが、それ以上に一般社会で通用する人間として育て、世に送り出すことを日々意識しています。食の現場では上司や同僚とのコミュニケーションがとても重要です。自分の役割を理解し、求められる仕事を「正しく・迅速に」することが求められます。和気あいあいとした授業の中にも、常に良い緊張感を持った指導を心掛けることで、相手の話をしっかり聞く姿勢が身につくと考えます。どんな職場でも同じクオリティができる、プロのパティシエを目指して一緒に学びましょう。

学生たちで運営する「パティスリーラボ・^{ウフ}æuf」は
毎月大人気で、いつも完売です！

季節のスイーツが勢揃いする店内は
焼きたての甘い香りでいっぱい

パティスリーラボ・æufでは、毎月一般の方への販売を行っています。毎回約20種類の季節の洋菓子や焼菓子を考案し、1日に約500個を製造し販売しています。ぜひお召しあがりください。ご予約は本校公式サイトのパティスリー予約フォーム(右のバーコード)からどうぞ。



取得可能資格

- 製菓衛生師免許(国家資格)※
- 専門士(衛生専門課程)
- 食品衛生責任者
- フードアナリスト3・4級(希望者)
- 菓子製造技能士2級(受験資格)
- パン製造技能士2級(受験資格)

(※1年次に国家試験受験資格を取得。2年次に国家試験受験)

ご予約
ください

製菓製パン総合学科

Comprehensive Cooking
Department



製菓製パン総合学科
白川 大雅さん
白子高等学校卒業



1ST YEAR じっくり

洋菓子・和菓子・製パン・工芸菓子の基礎知識と技術を習得します



洋菓子

ガトーフリユイ／マドレーヌ／フィナンシェ／ミルフィーユ／ランドグシャ／タルト・オ・フリユイ／シュー・ア・ラ・クレーム／フレジェ／パルフェ／ボンボン・オ・ショコラ／ビスキュロール／パウンドケーキ／シフォンケーキ／クレーム・ブリュレ／モンブラン／オペラ／フォレノワール



和菓子

利休饅頭／上用饅頭／浮島／桜餅／ちまき／水ようかん／葛饅頭／どら焼き／水無月／鬼饅頭／栗きんとん／外郎(うしろ)／若貼／練りきり／大福／わらびもち／桃山／栗饅頭／有平／みたらし団子／製餡



パン

山型食パン／パン・ド・ミ／テーブルロール／ツOPP／ペーグル／あんぱん／クリームパン／デニッシュ／クロワッサン／フランスパン／カイザーゼンメル／パンドカンパーニュ／ドーナツ／カレーパン／蒸しパン／蒸しケーキ／飾りパン



マジパン細工

1年次よりマジパン細工の基礎を習得します。熟練の技を持つベテラン職人が指導に当たり、センスを磨く貴重な実習です。



製菓技術実習
製菓の基礎技術を習得することは最も大切です。



製菓研修
ジャパンケーキショー東京や、神戸のスイーツ研修など、製菓業界を知るための研修も充実しています。

1週間の70%は実習					
	月	火	水	木	金
1	製菓実習 洋菓子 和菓子 製パン	製菓実習 洋菓子 和菓子 製パン	食品学	食品衛生学	製菓理論
2			栄養学	食品衛生学	製菓理論
3			製菓技術実習 マジパン細工 シュガーアート	衛生法規	製菓実習 洋菓子 和菓子 製パン
4				公衆衛生学	

(時間割例)



製菓製パン総合学科
小林 咲也香さん
四日市農業高等学校卒業



店舗実践
(パティスリーラボ αuf)

洋菓子・パンの店舗実践販売とともに、商品の企画、仕込み、当日の製造、陳列、販売までをチームで実践。一連の流れを繰り返し経験して現場力を身につけます。



オーナーによる
実習



インターンシップ

有名人気店オーナーが来校し本校実習室で、働く上で大切なこと、お菓子・パン作りのコツを、現場経験をもちに直接指導します。また、県内有数のホテル・パティスリー・製パン店・和菓子店などでの研修も実施したりします。



チョコレート細工



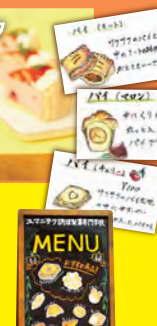
マジパン細工



フォトジェニック

工芸菓子のプロフェッショナルによるデモを見ながら、さらに高度な技に挑戦します。充実した工芸菓子のプログラムは他校では見られません。

お店ではお客様に来ていただくために、チラシ作りやSNSでの告知方法も大切です。素敵でおいしい写真や動画を撮る技術を磨く実習のほか、製菓の味以外の見た目の要素に影響を与える感性・センスを磨くためのデッサンや色彩・配色(カラーコーディネート)の知識も身につけるほか、カフェ実習も実施します。



POP制作

1週間の70%は実習					
	月	火	水	木	金
1	フランス語	製菓学演習 カフェ 工芸菓子	製菓実習 洋菓子 和菓子 製パン アメ細工 チョコレート細工 マジパン細工	総合製菓 実践 パティスリー 製造販売	総合製菓 実践 パティスリー 製造販売
2	店舗 マネジメント				
3	美術 デザイン(POP) フォトジェニック				
4	製菓衛生師 国試対策講座				

(時間割例)

2ND YEAR 楽しい

人気店オーナーの特別授業や、リアルな店舗実践実習を繰り返し学びます



日本料理

玉蜀黍吸物 鰯つみれ／秋刀魚栗御飯／出し巻き卵／筑前煮／海老しんじょは清し仕立て／鰻だんご 博多盛り／鰻の活け造り／鰻変わり揚げ／助太夫可／バ子八幡巻／丸茄子揚げ出し／鰻の塩焼き／岩井煮／天ぷら／茶碗蒸し／かぶら蒸し／会席料理／おせち料理



EXHIBITION

2024年度 作品展

2年間の学びの集大成として、一人ひとりが自分だけのオリジナル作品を制作します。2年生の作品テーマは「お祝い」。思いの「お祝い」のイメージをもとに、各自がコツコツと努力し、積み上げてきた技術と感性を最大限に表現出来るよう、そして何よりこれまでの学生生活をサポートしてくれた両親や先生の感謝の気持ちを込めて、構想から制作までを一生懸命に行います。そしてそれは後輩の手本となり憧れとなります。



総合調理部門（総合調理学科 2年）テーマ：『お祝い』 ～ 一番食べてもらいたい人に感謝を込めて ～



金賞

Impact visuel
濱口 新巧
久居農林高校卒業



銀賞

Simple le meilleur
服部 叶夢
大橋学園高校卒業



銀賞

感謝を込めて
森 一真
いなべ総合学園高校卒業



銅賞

寿春 一陽来復
奥苑 耀
飯野高校卒業

マジパン部門（製菓製パン総合学科 2年）ウェディング、クリスマス、バレンタインから各自テーマをひとつ選択



クリスマス

金賞

12月25日の朝
伊藤 菜々美
大橋学園高校卒業



バレンタイン

銀賞

手紙に込める特別な想い
後藤 未希
四年制大学卒業



ウェディング

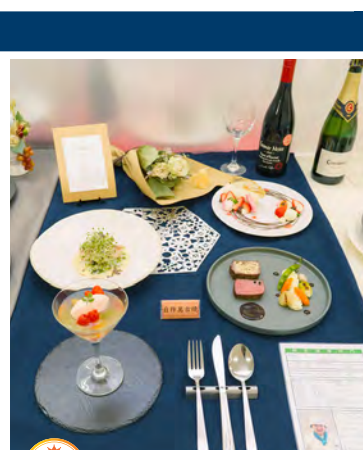
銅賞

ガーデンウェディング
森下 綾音
四日市農芸高校卒業



銅賞

Ma Spécialité
辻 大輝
大橋学園高校卒業



特別賞

四日市地区調理師協会特別賞
Célébration
森下 晴
明野高校卒業



金賞

ママの誕生日3/7
川部 和心
白子高校卒業



銀賞

ロイヤルブルーウェディング
後藤 未希
四年制大学卒業

調理部門（総合調理学科 1年）テーマ：1年間の集大成



金賞

春景色
片岡 紗彩
宇治山田商業高校卒業



銀賞

花見一杯
後藤 優依
白子高校卒業



銅賞

雪晴れ
西野 悦子
四年制大学卒業



銅賞

月夜の海
平田 友暉
大橋学園高校卒業



特別賞

幸せなひととき
岩野 運人
向陽台高校古川学園キャンパス卒業

マジパン部門（製菓製パン総合学科 1年）テーマ：誕生日



特別賞

太好吃的料理
九渡 ひなた
四日市四郷高校卒業



金賞

愛犬達の誕生日会
北野 愛子
四年制大学卒業



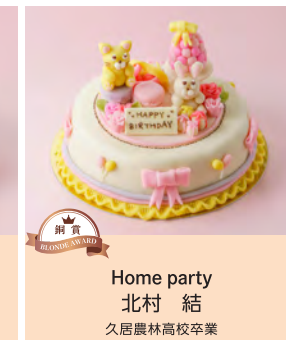
銀賞

くまの友達のハッピーバースデー
杉森 茜
あけぼの学園高校卒業



銀賞

1年に1回の特別な日
三村 真衣
亀山高校卒業



銅賞

Home party
北村 結
久居農林高校卒業



銅賞

Happy Wedding
伊藤 菜々美
大橋学園高校卒業



特別賞

四季祝い
村瀬 梨瑚
朝明高校卒業



特別賞

四日市地区調理師協会特別賞
1st Birthday
隆杉 優未
鈴鹿高校卒業



銅賞

カラフルバースデーパーティー
小林 華
四日市農芸高校卒業



銅賞

猫と薔薇の贈り物
平田 優乃
四日市農芸高校卒業



特別賞

Autamu Birth Day
石田 怜
松阪商業高校卒業



特別賞

動物と誕生日
平松 陸
津東高校卒業

幅広く学ぶ中から、自分の「好き」を見つけられる学校

いろんなジャンルを広く学ぶ過程で、さまざまな技術を見ることが出来ます。自分の「好き」が見つけやすいと思います。印象に残るのは外部講師1010banchi(松阪市)の先生の授業です。薫出しブルーベリータルトを作りましたが、2年間でいちばん美味しいスイーツでした。

製菓製パン総合学科
松山 幸広さん
(皇學館高等学校 卒業)

ユマニテクで
出会った友たち

さまざまなプロフェッショナルから直接指導が受けられる授業

先生との距離感が近く、とても話しやすいことが特長の学校です。また、さまざまなジャンルの専門家に直接指導が受けられるのもうれしいところです。自分磨きやモチベーションアップに繋がる行事も多く、ふだん入れないような高級洋菓子店を巡ることができた東京研修は特に印象に残っています。

製菓製パン総合学科
中村 走人さん
(三重県立四日市農芸高等学校 卒業)

近い距離感と少人数制システムで先生や友だちとの意思疎通がしっかり図れて心強いです

コミュニケーションが取りやすく、実習時にはプロの先生の技が間近で見られることがユマニテクの特長です。調理師免許とともに製菓衛生師免許が取得できること、実際にゲストにサービスが実践できることもポイントで、レストランサービス技能士3級も取得できます。印象に残る行事はスボレフ。学年、クラスを越えてたくさんの人と関わりました。「日本料理研修」で食べた懐石料理の美味しさに感動したことが「私もこれを作りたい」というモチベーションになっています。

総合調理学科
森下 晴さん
(三重県立明野高等学校 卒業)

cafe PaAni(志摩市)

私の地元にある、見た目も味も最高のハワイアンカフェ

ユマニテクのイチ押しとイチ押しPHOTO

先輩たちからみんなへ

先生と生徒の距離が近いのは親身な指導が証明します

先生方は、距離感に配慮しながら普段から親身に話を聞いてくださいます。友だち同士の仲の良さは、実習時にチームワーク力を高める際に発揮されます。学校選びのポイントとして、ユマニテクでは他では出来ない「ふぐ処理者免許」取得が叶うこと、特に魚が好きな人や日本料理を目指す人にはオススメです。公開実践は、初めて人に料理を提供したり、先輩に多く教えてもらったりして、印象深い授業です。

製菓製パン総合学科
下橋 優芽さん
(三重県立明野高等学校 卒業)

大須の森カフェコダマ(名古屋・大須)

ジブリ映画のシーンイメージした内装や、映画に出てきた料理の再現メニューが揃っていて、ジブリの世界観を味わえるお気に入りのお店！

学生レストラン、公開実践、近い存在の先生方毎日が楽しい学生生活です！

店で働く前の学生時代に、学校のレストランでお客様に料理を提供する経験を積めるところが大きなポイントです。先生とはとても話しやすく、楽しい学生生活を実感しています。公開実践授業では、1年生で初めて学生レストランで料理して、初めてお客様に提供しましたが、いつも以上に学ぶことが多く、もっとも印象に残っている授業です。

総合調理学科
服部 叶夢さん
(大橋学園高等学校 卒業)

MARCI Life Style Store(伊勢市)

自然豊かな立地で、店内の雰囲気もお気に入り。チーズがたっぷりだったハンバーガーがめっちゃおいしくてリピートするほど大好きなお店です。

自分自身の技術向上に主体的に取り組める行事がたくさんあります

自分の好きな色や形を自由に作れるマジパン細工の実習はとても楽しいです。また、東京研修では気になっていたお店の訪問や、プロの工芸作品も見ることができ、自分の技術向上に取り組むきっかけになりました。

製菓製パン総合学科
村木 彩乃さん
(三重県立白子高等学校 卒業)

cafe Lab obataN(伊勢市)

店の雰囲気がとてもよく接客もきれい。スイーツの盛り付けから味まですべてが記憶に残るほどよかったです。

もっと教えて！

Q 印象に残っている授業を教えてください。

A 作品展や細工の授業です。飴細工やチョコ細工のプロの方が学校に来てくださり、実際に目の前で作品を作っているのを見て、私も作ってみたいと思い、作品展で飴細工に挑戦しました。想像していたよりも難しく、何度も壊れてとても大変でしたが、できることが増え、スキルアップにつながったと思っています。

Q 進路としてユマニテク調理製菓専門学校を選んだ決め手を教えてください。

A 自分たちが作ったケーキを実際にお客様に販売する店舗実践事業がとても魅力的だと思い、この学校に決めました。実際の接客を学んだり、作業のスピード感などを体得できたりするので、就職で生きてくると思います。

Q これまでの学校生活でいちばん大変だったことを教えてください。

A 中部洋菓子技術コンテストに挑戦したことです。何度も試行錯誤をし、自分の納得のいくものができるまでひたすら練習を繰り返し、最後まであきらめずに挑戦できたことがとても良い経験になりました。



製菓製パン総合学科
坂口 姫由梨さん
(三重県立宇治山田商業高等学校 卒業)

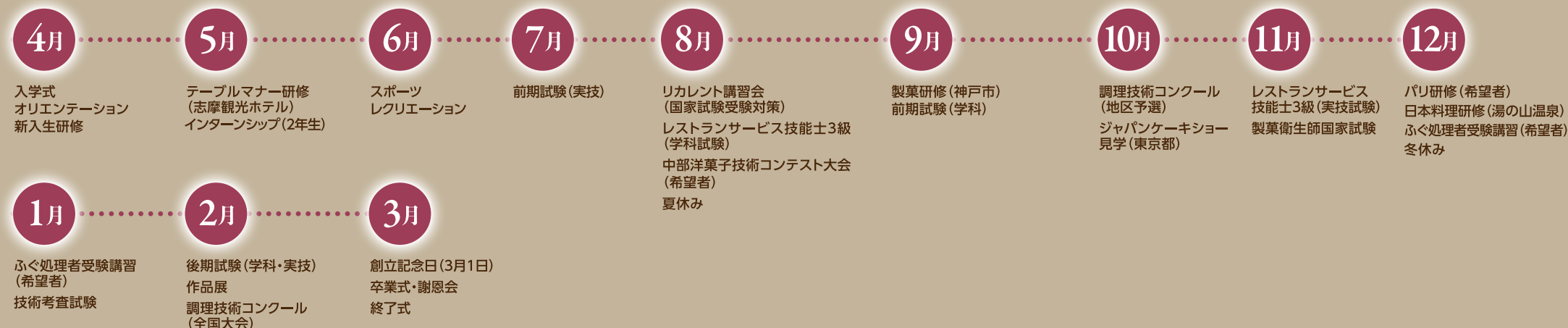
1010 banchi(松阪市)

甘酸っぱいイチゴとムースリーヌの食感が相まってとても美味しいです。ケーキを買いに行ったらショーケースにあれば、毎回買っています。

SCHEDULE

年間スケジュール

実習以外にも行事や研修が盛りだくさん。充実した年間は将来の仕事にきっと生きてくるでしょう。また、パリへの海外研修(希望者)を実施。有名洋菓子店での見学や星付きレストランでの食事など、ふだんの実習では体験できない、五感での学びがたくさん詰まった研修です。



資格の取得

Qualification Acquisition

調理と製菓、レストランサービス。
3つのライセンスを取得して
食のプロフェッショナルへ。



調理師免許

食品の調理技術の合理的な発達を図り、食生活の向上に資することを目的とするための日本独自の国家資格。

製菓衛生師免許

製菓技術だけでなく、食の安全管理など専門知識を備えていることを証明する国家資格を取得することで、製菓業界での活躍の場が広がります。1年次修了時に受験資格を取得。2年次の8月～11月に国家試験を受験。本学では毎年、県内の製菓衛生師国家資格の平均合格率を上回る高い合格率を誇っています。

レストランサービス技能士3級

レストラン等における接客業務に必要な知識や技能を証明する資格。2年次の7月までに受験資格取得、8月に学科試験受験。学科試験合格者は、10～11月に実技試験受験。



資格取得サポート

ユマニテック独自の受験対策講座など、資格取得を全面的にサポートする学習環境がバックアップ。

Point 01

様々な資格取得に
対応した
カリキュラム

それぞれの資格取得スケジュール・対策講座のカリキュラムを組み、在学中の国家資格取得を目指します。また、各種検定など、個々の希望や要望に合わせて教員がアドバイスします。

Point 02

第一線で活躍する
一流の
講師陣

県内外の有名店舗オーナーや世界コンクールの出場経験のある講師による実習は、直接アドバイスをもらえる貴重な機会。また、企業連携の環境も充実しており、資格取得と就職にも有利です。

Point 03

基本から実践まで
充実した
施設環境

設備の整った基礎実習室。リアルな店舗運営に基づいた実習を行う実践実習室を備えています。和・洋、サービスそれぞれの実習室に加え、店舗規模の異なる4タイプの実践実習室があります。資格を取得するための最適な施設と設備が整っています。

各種資格・検定取得まで、 仕事のフィールドが広がる支援を 積極的に実施。

飲食店・喫茶店などの調理営業や乳類・魚介類・食肉等の販売業は営業施設ごとに食品衛生上の管理運営に当たる食品衛生責任者を定め置かなければなりません。調理師と製菓衛生師は養成講習を受けなくても食品衛生責任者になることができます。また希望者には、ふぐ処理者の資格取得も支援しています。その他、調理や製菓に関連するインストラクターやマイスター、アドバイザーとなる、資格・検定にもチャレンジできるよう支援しています。



ふぐ処理者免許 (希望者)

ふぐ処理者の知識・技術等の全国的な平準化の基準が改正され、令和3年度より、新たなガイドラインによりふぐ処理者試験が実施されています。

※学内講習(学科・実技)12月～1月
※三重県試験(筆記・実技)2月上旬

食品衛生責任者

飲食店・菓子製造業などの営業施設の衛生管理のため、必ず置かなくてはならないが、卒業後必要に応じて申請すると資格を取得することができる。

専門士 (衛生専門課程)

必要な条件を満たした課程で、文部科学大臣が認めた専門学校修了者に付与される称号。短大卒業者と同等以上の学力があると認められる者として、大学への編入学の資格が与えられる。

専門調理師 学科試験免除 (技術審査合格者)

調理師よりワンランク上のライセンス。本校卒業時の技術審査に合格することで学科試験は免除。6年間、調理師の仕事に従事し、実技試験を受けることで取得可能。

食品技術 管理専門士

2年制の調理師養成課程を修了した者の社会的位置づけを明確にするために設置。総合調理学科を卒業すると交付される。

調理師養成施設 助手任用資格

取得には調理師として2年以上の経験が必要だが、本校を卒業することで取得でき、調理師学校の先生という職業の選択肢が増える。

フードアナリスト 3・4級 (希望者)

味覚だけでなく食育、栄養学、レストランの内装・サービスや料理の歴史・食に関する法律・マーケティングまで学び、レストランや食材、食品にアプローチする「知識」「教養」「マナー」のある「食の専門家」の資格。

菓子製造技能士1・2級 パン製造技能士1・2級

(受験資格)

製菓製造技能およびパン製造技能の高さを証明する資格です。取得するには実務経験が必要で、本校製菓製パン総合学科の卒業生なら2級は卒業と同時に、1級は2級取得後の2年の実務経験で受験資格が得られます。

職業訓練指導員 (テクノインストラクター)

お菓子作りの先生として、公共の職業能力開発施設や民間の職業訓練施設などで、知識や技術を指導できる資格です。本校製菓製パン総合学科の卒業生は、4年間の実務経験で受験資格が得られます。

就職に強い

ユマニテクのサポートシステム

本校では、学生の夢の実現のために、クラス担任と進路専門チューターが個々に適した進路指導とアドバイスを行っています。
多くの先輩方が全国各地に巣立ち、各界で活躍しています。



製菓学科長
蒔田 和代

3月

在校生就職
セミナー

4月

就職ガイダンス
チューター発表
(2年次)

5月

チューター面談
就職試験スタート

6月

卒業生懇談会
チューター面談

7月

チューター面談

8月

夏期休暇課題
「グルメレポート」の
作成

9月

チューター面談

12月

就職内定者
就職説明会

進路専門チューター面談



就職活動は、それぞれ思いや考えが違い、最初は不安の方が大きいと思います。本校では、学生一人ひとりの進路希望をじっくりと聞き取り、アドバイスを行っています。70年以上の学園の歴史と、調理製菓47年で築き上げてきた食業界との強いパイプ、過去の卒業生の勤務先など、つながりが深い企業などを参考にしながら、毎年安定した就職を支える高い求人状況で、個々の学生に合った就職指導を実施しています。

インターンシップ



県内有数のホテル・旅館・レストラン・パティスリー・製パン店・和菓子店等、現地で研修を実施します。

企業連携



企業や業界との連携により一店舗で活躍する著名な料理人に来校していただきます。直接学び、料理に触れることで、視野を広げて感性を養います。

卒業生との懇談会

プロの仕事と食業界のリアルな声が聞けるチャンス



現在プロとして活躍している卒業生との懇談会では、自分が知りたい、聞きたい専門分野のことをよりリアルな声として聞くことができます。現場でのやりがいや、大変さを聞くことで、自分の目指す方向性が定まる機会になり、学生も大満足。卒業生と学生とは年齢も近く、気軽に聞きたい環境なので、多くの学生がこの機会を有効に活かしています。

商品開発



憧れの企業との共同で自分の実力を最大限に発揮します。企業コラボの商品開発では、店長やスタッフの方々と一緒に、考案から試作・改良を重ね、試行錯誤しながら一生懸命考えた商品が実際に店舗に並びます。業界最先端の高度な技術を身につけるメリットのほか、自分の進路が明確になった学生もたくさんいます。



主な求人・就職実績

1971年 四日市調理師学校(現 総合調理学科)設置。1994年 製菓衛生師学科(現 製菓製パン総合学科)設置[※]。70年以上の学園の歴史とともに、長年にわたり地域の食文化の発展とそれを支え継承する人材育成に取り組んできたことにより、当校と業界との間には厚い信頼関係があります。食にかかわるあらゆる場所で多くの卒業生が活躍していますから、あなたの興味・関心のある就職先候補がきっと見つけれられるでしょう。

[※]当校の製菓製パン総合学科は、東海三県でもっとも歴史のある製菓製パン専門の学科です。

〈四日市市〉
(株)近鉄・都ホテルズ 都ホテル四日市
(株)グリーンズ
(株)プロシテール
デノマークディング(株) 料理呼月
(株)桂 割烹桂
(株)たんだか
炭焼うなぎ喜多川
(株)海楽苑和久
(株)ゼットン YOKKAICHI HARBOR上別荘
(株)プラス ミエルシトロン
(株)浜木組
(株)魚沼橋本社
(有)夢菓子工房ことよ
(有)タンブラン
アリエオランジェ
(株)モリエール
インベカール・システム(株)
シド・グリーン・ジャリー
アノバー・サリ・カフェ
(株)三豊平安閣

(いなべ市・桑名市・三重県)
長良観光開発(株)花水木
(株)旅館 寿亭
(有)ホテル湯の本
(株)湯の湯ホテル
(株)浜木組
(株)松風カンパニー
(株)キャナリー・ロフ
(有)和食処 露
(株)永新徳老舗
(有)寄席茶
(有)ガトーヴァレ
(株)中川バーカリー

(株)こんま亭
エクレール月の屋
ゆめの菓 あきぞう
(株)浜江 餅屋OKO
(株)パティスリー・コモン
パティスリー キブリ

(鈴鹿市・亀山市)
(株)桂 割烹桂とう
トラットリア ヤマカワ
(株)モビリティランド 鈴鹿サーキット
パンタロン(株)飯沼サンド
ホンダ開発(株)
(有)小泉木本舗大徳屋長久
(株)トレイズ
洋菓子ラ・セヌ
ミルプ(有)
(有)リヴェール
(株)パラス ミエルグローシェ
トルタイオー(株)
(株)三豊宝軒

(津市)
(株)グリーンズ
(株)東洋軒
レストラン・メーブル
(株)PALLADIUM・レストラン パルムドール
(有)魚沼橋店 アルビネーラ
(株)EIGHT Pasta+Herb
(株)キャナリー・ロフ
レストラン・パンボッシュ
パンタロン(株)高虎ドッグ
(有)大森 割烹大森
(有)パティスリー・ムラダグ
(有)洋菓子タカワ
(株)コイサンズS13BAKERY
(株)パラス ミエルコゴン

〈松阪市〉
(株)フレックスホテル
(株)華王座
(株)すし屋 碧家
(株)三谷屋なぎ屋
(株)エクスセント 居酒屋割烹 新幹
(社)久保地産 久保保衛園
(株)トモ
(株)アンバーサリー
(株)アンデルセン
(有)モマルトル小泉 和菓子茶屋1010番地
パティスリー キュルミネ
パティスリー・カンミッシュ
パティスリー・ルトロン

(伊勢市・志摩市・鳥羽市)
(株)近鉄・都ホテルズ 志摩観光ホテル
(株)近鉄・都ホテルズ 志摩ベイサイドホテル
伊勢志摩リゾートマネジメント(株) 鳥羽国際ホテル
鳥羽リゾートホテル(株)
リゾートトラスト(株) グランドエクスプレス鳥羽
志摩リゾートマネジメント(株)アマネム
(株)サン・マール サン・マールホテル
鳥羽ビューホテル(有)
(株)戸田家
(株)志摩地中海村
(有)大森 割烹大森
(株)伊勢橋 おかげ横丁
(株)赤坂
レストラン・パンボッシュ
(有)カサパニーニ
(有)お菓子屋人 おとべ
(有)くらんず ドゥース・ド・フランス
パティスリー ラ・リュテール
ダンディオン・チョコレート ジャパン(株)

(株)フランフラン
日清医療食品(株) 日本赤十字社 伊勢赤十字病院内事業所

(伊賀市)
日本メーカード化食品(株) メーカード青山リゾート
(社)伊賀市社会事業協会
(有)モンパトル
メルヴェイユ
(株)欣栄堂

(愛知県)
エス・バシオン・エンタープライズ(株)
(株)コンチネンタル・フーズ ホテル・オブ・ラ・レストラン
リゾートトラスト(株)
(株)ゼットン ガーデン・レストラン・徳川園
浅田屋伊賀商店(株) 名古屋 浅田
(株)浜木組名古屋
(有)セリエ・ディ・マッジョ
(株)ハーフ・スロー・ローイング
(株)ユー・ハイム
ペーグ・ジャパン(株) ミッシー・プラン
パティスリー アン・ガトー メルヴェイユ
(株)バロ・ジャン
ケーキ・ハウス・アンジュ
ヴァイス・ペーレン
フィレンツェ
(有)ボン・レヴェック
(株)ドック
(株)アート・プレット ベーカリー・パナソニック
(株)プライド・トゥー・ビー・エル・ダ・ジャン
(株)プラス
(株)ベスト・ブランニング

〈岐阜県〉
(株)近鉄・都ホテルズ ホテル・アソシア高山リゾート
(株)高山グリーンホテル
田乃呂所
(有)ル・ス・ジェ・ダム・ル・ス・洋菓子店
(有)フランボワーズ

(関西・関東・その他)
(株)国武・プリンスホテルズ・ワールドワイド
ホテル・イン・グランド・ホテル・東京・ベイ
(株)ホテル・クラウン・神戸
星野リゾートグループ
マリッソ・イン・グランド・ホテル・グループ
森田観光(株)
(株)ニュー・オーガニ ホテル・ニュー・オーガニ
(株)菊乃井
(株)京都 吉兆
(株)木乃路
(株)下鴨茶寮
(株)美濃吉
(株)六蔵
(株)なだ万
(株)ひらまつ
(株)南国酒家
(株)重慶飯店
(株)瑞珍楼
ラ・グロ・ニール(株)
(株)モン・サン・ジェル
(株)パティシエ エス コヤマ
(株)ダニエル
ドゥ・パ・ベ・レ・ロ

その他 多数(順不同)

MESSAGE

業界の方々からのメッセージ

心豊かな“みえの味”を
提供していきましょう



河内 信次さん
一般社団法人
三重県調理師連合会 会長



古代から平安にかけて、朝廷(皇室)に海産物を貢進していた国の一つとされる現在の三重県(志摩国)。美味し国、御食国(みけつく)と言われる由縁です。今でも伊勢エビや牡蠣などの水産業、松阪牛をはじめとする県内各所で出荷されるブランド牛、地鶏、みえ豚などの畜産業、伊勢茶など海・山の幸に恵まれた地で学が意義は大きいと考えます。素晴らしい三重の食文化を世界中に伝える料理人として成長されることを期待しています。

あなたなりの人生の目標を持って
社会へ巣立ってほしい



倉世古 和弘さん
三重県洋菓子協会 会長



お菓子作りは厳しい職業ですが、決してあきらめずに継続していける、粘り強い人に育ってほしいと願っています。あなたの作ったお菓子が、甘いだけでなく、人生のいろいろな経験がハーモニーとなって、食べる人の心に響くようになると信じています。

時代や国を超えて、
ひとは美味しいと笑顔になります



田畑 憲一さん
三重県日本調理技能士会 会長
伊勢調理師会 会長
サン浦島 悠季の里 料理長



不定休で朝が早くても、それに勝る魅力ある仕事料理人だと思います。料理が好きなら、ぜひ挑戦してください。そして、何事も続けることが一番の力になるのは同じですが、長く続けて欲しい。社会情勢に関係なく、美味しいものは人を幸せにする力があります。学校で学んだこと、得た技術、経験をもとに、美味しい料理を発明して、笑顔あふれる世の中にしていってください。

オリジナルの菓子で感動を届ける。
そんな役割を担える次世代の職人を望みます



岡 幸男さん
三重県菓子工業組合 理事長
御菓子司 岡田屋 店主



各お店の熟練技と真心を込めて生み出されるお菓子が、食べる人にささやかでも幸福感や感動をお届けする。そんな役割を担える次世代の菓子職人・パティシエが、後に続いてくれることを心から望んでいます。

夢に期限を設けて、
とにかく努力する。



井上 直樹さん
昭和62年度 調理師科卒業
南仏うまいものや Le Midi
オーナーシェフ



卒業後、四日市市内のビストロで修行した後、渡仏。南仏の料理に強く惹かれ、三ツ星の名店など3つの店で働きました。その間に、調理技術、料理を作る姿勢を学びました。おいしいものを作ると、認めてもらえ、正式メニューに加えられることも。帰国後、27歳で店を持ちました。肩の凝る高級仏料理ではなく、デートや記念日に入れるカジュアルな店にしたいとの思いでした。自分なりに期限を決めていたのがよかったです。私からは、「いつ夢を実現するのかを明確に」、それに向かって、とにかく努力と工夫を続ける。時代の変化を感じ取りながら、それに合ったあなたの個性が出せるように祈ります。

私にできること。



森 友菜さん
平成23年度 製菓製パン総合学科卒業
BAKED AND CAKES tomona
オーナーパティシエ



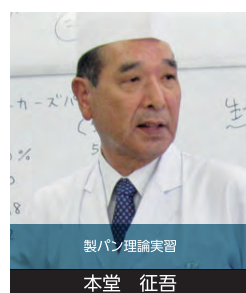
感染症が蔓延する中、悩みながら開業を決断しました。その状況下でこそ自分に出来る事が何かあると確信したからです。今では何より、当店のおかしを楽しみに待ってくださるお客様の存在が、私の原動力です。お客様の生活の一部になるようなお菓子屋さんを目指す気持ちを忘れずに日々取り組んでいます。皆さんも悩みながら自ら決断することの連続だと思いますが、自分にできることを信じてがんばってください!

TEACHER

第一線で活躍する プロフェッショナルな講師陣

プロを育てるための第一線で活躍する先生方が教えます。

分からないことや疑問に思うことなど、確認したいことをすぐに聞けるフレンドリーな関係です。



大橋 義信	ホテル湯の本、旅館寿亭／取締役総料理長／日本料理実習
米山 巖	フィリッポ代表／洋菓子理論実習（マジパン細工）
大久保俊輔	クラブハリエ／洋菓子理論実習（チョコレート細工）
松田 直也	洋菓子理論実習
青木 嘉孝	洋菓子理論実習／製パン理論実習
鈴木 伸春	刀根菓子館 シェフパティシエ／洋菓子理論実習
岡 裕貴	岡田屋／洋菓子理論実習
都築 政秀	月花堂店主／製菓実習
寺本 嘉廣	フードサービス実習
山田 孝子	食の講座 FLUSH 主宰／ティーコーディネート
安達 彦也	アダチデザイン／デッサン
福井 陽子	カラーコーディネート
興村 良輔	フォトジェニック

海住 康之	衛生法規
吉田 勝博	公衆衛生学
中村 眞弓	栄養学
井手 裕子	公衆衛生学・店舗マネジメント
川端 美鶴	ヒューマンニュートリションラボ代表／食品学・栄養学
佐藤 生一	名古屋文理大学短期大学部名誉教授／食品学・食品衛生学
蒔田 和代	製菓学科長／食品衛生学
牧田 ゆり	調理理論・食文化概論
野田 京子	製菓理論
芦田 絵津子	社 会
植垣 千春	フードビジネス
黒宮 彩加	専任主任教員／店舗マネジメント・フードビジネス
西脇ランジェランミシェル	フランス語／国際コミュニケーション

その他 多数の講師が在籍しています。



TO MEET
OUR SENIORS.
先輩たちを訪ねて

各地で活躍する卒業生のみなさん。
たくさんの就職先の中から今回4つのお店にお邪魔しました。
在学中に学んだ技術や知識に、それぞれアイデアやこだわりを
プラスして、今日お客様を笑顔にしています。

左から
伊藤 玲奈 オーナーパティエ 平成11年度 総合調理学科卒業(久居高校卒業)
稲垣 晴香さん 平成27年度 製菓製パン総合学科卒業(津東高校卒業)
長野 春香さん 平成20年度 製菓通信課程一般生1期生修了(四日市農芸高校卒業)
伊藤 秀二 オーナーシェフ 平成10年度 調理師科卒業(桑名工業高校卒業)



店内小物、メニューボード、SNS…
どれも飾らないのに魅力がいっぱい。
ただいま、と帰りたいくなる8HERB.

青空とミモザの黄色と白壁の外観。店内は思っていたのと
違って、天窓の開放的な光が降り注ぐ大空間。自由気まま
にテーブルがレイアウトされて、とても居心地がいい。キッ
ズとママの専用スペースもある。出来上がったばかりの特
製フルーツタルトは、タルトが見えないほど果物が山盛り。
オーダーしてくれたお客様のびっくりした笑顔が見たいと
いう思いから、一品一品を楽しみながら丁寧に創り出して
いるお店のこだわりが伝わってきた。人懐っこいオーナー
ご夫妻の優しさに包まれて、生き生きと働く卒業生たち
同じようにゲストも、我が家に帰ってきたように感じるから
リピーターが絶えないのかも知れない。



8 HERB.

ハチトバーブ

ADDRESS/
514-0002 三重県津市島崎町9-4-2
TEL.059-272-4358



テイクアウトコーナーも充実。彩りまで考えられた
センスの光るメニューが並ぶショーケースは、
遠く海外に旅に出た気分になる。



左から
高橋 佑奈さん 平成30年度 製菓製パン総合学科卒業(久居農林高校卒業)
前川 七海さん 平成29年度 製菓製パン総合学科卒業(津商業高校卒業)
藤村 樺香さん 平成29年度 製菓製パン総合学科卒業(久居農林高校卒業)
大住 恵司 オーナーパティエ



ANNIVERSARY

ANNIVERSARY

アニバーサリー

ADDRESS/
515-0818 三重県松阪市川井町834-5
TEL.0120-27-3987



呼月
kogetsu



さまざまな「縁」が人を呼ぶ
豊かな交流、文化の拠点に

いにしへの日本と現代モダニズムの融合
でゲストを迎える非日常の店内。四日市
の繁華街にありながら、喧噪を忘れさせる
寛ぎと癒やしの空間だ。四名の卒業生も、
店の重要なコンセプトを理解し、笑顔の
中にも濃とした空気を感じさせる。著名な
陶芸家や花匠が美しく華を添える呼月。
夜の照明演出も秀逸だ。和食処という枠
を越え、文化交流のための隠れた名店と
して長く愛されることだろう。

左から
川口 舞さん 平成30年度 総合調理学科卒業
(四日市農芸高校卒業)
谷岡 悠衣さん 平成26年度 総合調理学科卒業
(明野高校卒業)
矢田 誠 料理長
勝又 海空理さん 令和元年度 総合調理学科卒業
(四日市農芸高校卒業)
後藤 和真さん 平成20年度 総合調理学科卒業
(水産高校卒業)



呼月 kogetsu

こげつ

ADDRESS/
510-0075 三重県四日市市安島1-4-15
TEL.059-350-0050



新粋
SHINSUI



「新粋」「心粋」「心意気」
心がこもる おもてなし。

古くは江戸時代に伊勢商人を
生んだ商業の町「まつさか」。
牛肉で名を馳せる町の玄関口
松阪駅前新しく誕生した新粋。
松阪牛はもちろん、どれも地場
のものにこだわった新鮮な海鮮、
野菜などが、彩り鮮やかな
和の料理に生まれ変わります。
本校で学んで長年経験を積んで
きた料理長とともにフレッシュ
な二人が松阪の食を盛り上げる
チームに加わった。

左から
宇佐見 珠里さん 令和元年度 総合調理学科卒業
(伊勢学園高校卒業)
堤 明優香さん 令和2年度 総合調理学科卒業
(津商業高校卒業)
伊藤 悠 料理長 平成13年度 本校高等課程 調理科卒業



居酒屋割烹 新粋

いざかやかつほう しんすい

ADDRESS/
515-0017 三重県松阪市京町515-19 SUNRISEビル2F
TEL.0598-26-8785



FACILITIES 施設紹介

調理と製菓の基本から実践までを学ぶための充実した設備が整っています。



DORMITORY 寮

親元から離れて学生生活を始める入学者のために、通学にも便利で快適な学生寮（女子寮）を完備。万全のセキュリティと生活機能も充実した完全個室で安心して学べる環境が整っています。また、浜田寮以外にも本校近隣の安全で良質な物件を厳選して紹介しています。

浜田寮 女性専用

近鉄四日市駅より徒歩 5分

三重県下最大の街、四日市市。その玄関口、近鉄四日市駅から徒歩5分に立地します。学校の目の前で通学時間は1分！6階建てのマンションタイプ的女子寮です。



ユマニテク家賃サポート制度

年間最大12万円給付
※毎年度学費全納後の給付（3月末）を予定しています。
※返済の義務はありません。

【対象者】

- 新入生限定で下記いずれかに該当する方
- ※ただし、女子の場合は女子寮の入居から外れた方
- 1. 自宅から本学への距離が最短で100km以上ある方
- 2. 公共交通機関の利用が困難で、通学に2時間以上かかる方。

※希望される方は入試係までご相談ください。
※合格通知に同封する申請書にて申請して下さい。



写真はイメージです

大橋学園グループ 交通に便利な近鉄四日市駅周辺に集結する当学園グループのおもな施設マップ

学校法人大橋学園（本部 名古屋市中区）と、学校法人みえ大橋学園（本部 四日市市）からなる大橋学園グループは「地域を支える次世代を社会に送り出す」を建学の精神として、「豊かな人間性と確かな技術」を次の世代へ伝達するために、より高いレベルの「技術教育」と「人間教育」に進んでいます。



主要駅からユマニテク調理製菓専門学校への所要時間

近鉄 名古屋駅	急行34分	近鉄 四日市駅	徒歩5分	ユマニテク 調理製菓専門学校
近鉄 津駅	急行31分			
近鉄 伊勢市駅	急行68分			
JR 尾鷲駅	特急120分			
		JR四日市駅	徒歩15分	



近鉄名古屋線「塩浜駅」徒歩5分



〒510-0067 三重県四日市市浜田町13-29
TEL.059-353-4318 FAX.059-353-4317
WEB http://www.humanitec-cc.jp
MAIL info-cc@humanitec.ac.jp



公式サイト



LINE公式アカウント



Instagram

職業実践専門課程 認定校 本校は、企業と密接に連携して最新の実務の知識・技術・技能を身につけられる実践的な職業教育に取り組む学科として文部科学大臣より認定を受けています。