

(2) 各学科等の教育

教育方針：調理師、製菓衛生師に必要な技術を習得させ、豊かな人間性を培うと共に社会に貢献できる人材を養成する

カリキュラム時間数：【総合調理学科】 1710時間

【製菓製パン総合学科】 1830時間

総定員数：【総合調理学科】 80名

【製菓製パン総合学科】 60名

修業年限：2年

取得を目指す資格、合格を目指す検定等

【総合調理学科】

調理師免許（国家資格）

製菓衛生師免許（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）

ふぐ処理者免許（希望者）

レストランサービス技能士3級（2年次に受験）

フードアナリスト3・4級（希望者）

【製菓製パン総合学科】

製菓衛生師免許（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）

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）

フードアナリスト3・4級（希望者）

(3) 教職員

【総合調理学科】

専任教員数：6人 兼任教員数：21人

【製菓製パン総合学科】

専任教員数：6人 兼任教員数：39人