



求人のための 学校案内 2023

Foodの教員・学生の行動指針

1
笑顔で心からの
あいさつをする

2
相手の立場に立って
行動する
思いやりの心を持つ

3
聴く耳を持ち
素直に成長する

4
失敗を恐れず
チャレンジする

「Food」は企業と共に
プロを育てます

「職業実践専門課程認定校」

専門学校のうち、企業などと密接に連携して最新の知識・技術・技能を身につけられる実践的な職業教育に取り組み学校として、文部科学省に認定されました。

Foodの取り組み ① 企業や団体と共に授業を編成。 ② 企業と連携した授業、実習、プロを招いた特別授業を実施。 ③ さらに教育内容の向上のために講師も研修参加。

シェフ学科 2年制

- イタリア・フランス料理コース
- 中国料理コース
- 日本料理コース

健康給食学科 2年制

- 総合給食コース
- 医療福祉給食コース

カフェ学科 2年制

- カフェ・スイーツコース
- カフェプロデュースコース

調理師学科 1年制

- 調理総合コース
- 留学生コース

パティシエ学科 2年制

- 製菓コース
- 製パンコース
- 製菓・製パンコース
- 製菓・調理Wライセンスコース

栄養士学科 2年制

- 栄養士コース
- 栄養・調理Wライセンスコース

Foodの学生のほとんどが調理・製菓・製パン・栄養・フードサービス系といった専門技能職を希望します。専門技術を要する上記職種の場合、一般企業の就職と違い、面接や筆記といった形式だけで決められるものではありません。そこで、実際にその職場、仕事を体験し、学生本人が納得し、理解し、そして、学生の仕事を認めてもらい、納得して採用を決めていただくためにインターンシップ制度を導入しております。そのため就業前にその企業に関して、十分に熟知し、スムーズに職場の雰囲気に馴れ、早期離職がなくて働いていけるような指導をしております。

※調理師学科は1年次冬(1週間)1回のみ ※希望インターンシップ先への就職率96%(栄養士学科を除く)

インターンシップは在学中2年間で、最低3回(合計6週間)が必須となり、任意で休暇期間を使つてのインターンシップも実施しております。
※調理師学科は1年制につき、在学中1回(冬1週間)が必須となります。

パート1 [1年次 冬 2週間] → 進路の確認。自己課題の発見。

パート2 [2年次 春～夏 2週間] → 就職志望企業での研修。自己課題の発見。

パート3 [2年次 秋～冬 2週間] → 就業前の研修。仕事に慣れ、社会人としての自覚を持つ。

シェフ
学科
(2年制)

- 新潟県内県外出身者比率 …… 県内出身者**82.4%** 県外出身者**17.6%**(県外出身者内訳 長野県・山形県・福島県・ベトナム・モンゴル)
- 新潟県内県外就職内定比率 …… 県内就職**54.8%** 県外就職 **45.2%**
- 業種別比率 …… ホテル・旅館・リゾート施設**45.2%** 西洋料理店**29.0%**
中国料理店**9.7%** 日本料理店**9.7%** 菓子製造**3.2%** ファストフード店**3.2%**
- 職種別比率 …… 西洋料理厨房**45.2%** 日本料理厨房**29.0%** 中国料理厨房**19.4%**
店長候補**3.2%** 菓子製造**3.2%**

健康給食
学科
(2年制)

- 新潟県内県外出身者比率 …… 県内出身者**94.1%** 県外出身者**5.9%**(県外出身者内訳 福島県・長野県)
- 新潟県内県外就職内定比率 …… 県内就職**87.5%** 県外就職**12.5%**
- 業種別比率 …… 給食受託事業**62.5%** 社会福祉法人施設等**25.0%** 保育園**6.3%** 病院**6.3%** 食品製造**6.3%**
- 職種別比率 …… 調理師・調理員**93.8%** 食品製造職**6.3%**

カフェ
学科
(2年制)

- 新潟県内県外出身者比率 …… 県内出身者**62.5%** 県外出身者**37.5%**(県外出身者内訳 長野県・富山県)
- 新潟県内県外就職内定比率 …… 県内就職**57.1%** 県外就職**42.9%**
- 業種別比率 …… カフェ業態**71.4%** 和食料理店・ダイニング**7.1%** ホテル**21.4%**
- 職種別比率 …… カフェスタッフ**50.0%** 西洋料理調理**14.3%** 店舗マネジメント**14.3%**
サービススタッフ**7.1%** 和食調理**7.1%** 総合職**7.1%**

調理師
学科
(1年制)

- 新潟県内県外出身者比率 …… 県内出身者**76.9%** 県外出身者**23.1%**(県外出身者内訳 長野県・山形県・タイ)
- 新潟県内県外就職内定比率 …… 県内就職**53.8%** 県外就職**15.4%** 進学**23.1%** 帰国**7.7%**
- 業種別比率 …… 給食受託事業**22.2%** 西洋料理店**22.2%** カフェ**22.2%**
保育園**11.1%** ホテル**11.1%** 食品製造**11.1%**
- 職種別比率 …… 西洋料理厨房**33.3%** 給食調理師**22.2%** 栄養士**11.1%**
サービススタッフ**11.1%** 食品製造職**11.1%** カフェスタッフ**11.1%**

パティシエ
学科
(2年制)

- 新潟県内県外出身者比率 …… 県内出身者**70.4%** 県外出身者**29.6%**(県外出身者内訳 長野県・山形県・北海道)
- 新潟県内県外就職内定比率 …… 県内就職**51.9%** 県外就職**48.1%**
- 業種別比率 …… 洋菓子専門店**59.3%** パン専門店**33.3%** ホテル**3.7%**
飲食店**3.7%** 菓子製造**3.7%**
- 職種別比率 …… パティシエ**55.6%** パン製造**29.6%** 接客販売**7.4%** 総合職**3.7%** 焼成**3.7%**

栄養士
学科
(2年制)

- 新潟県内県外出身者比率 …… 県内出身者**82.9%** 県外出身者**17.1%**(県外出身者内訳 長野県・山形県・福島県・山梨県)
- 新潟県内県外就職内定比率 …… 県内就職**75.6%** 県外就職**24.4%**
- 業種別比率 …… 給食受託事業**80.5%** 社会福祉法人施設等**7.3%** 保育園**4.9%**
病院**2.4%** 食品製造会社**2.4%** ホテル旅館**2.4%**
- 職種別比率 …… 栄養士**90.2%** 調理員**4.9%** 研究開発**2.4%** 介護職**2.4%**

複数社受験ご賛同企業様と1社受験ご希望企業様の求人票の記入について

国際調理製菓専門学校では、採用試験において、2008年度まで「2社受験」を取ってまいりましたが、2009年度より「2社」から「複数社」に変更させて頂いております。1社受験の場合学生は、受験結果が出るまでの期間、他の企業様の受験に制限があり、受験機会を逃すこともあること、これまでの「複数社受験」実施期間に複数社受験に賛同頂いた企業様が多かったことを踏まえ、今年度も複数社受験を行ってまいります。「複数社受験」についての条件を下記のように致しますので、今年度も多くの企業様にご賛同頂けますようお願い申し上げます。

ご賛同いただける企業様のみ「複数社受験」をさせて頂きます。

- ご賛同頂ける企業様 …… 求人票の複数社受験可否欄の「可」にチェックを入れて下さい。
- 1社受験をご希望の企業様 …… 求人票の複数社受験可否欄の「否」にチェックを入れて下さい。この場合、学生の複数社受験は致しません。早めに試験結果を出して頂けますようお願い申し上げます。

2社以上
から内定を
頂いた場合

- 9月末までに内定を頂いた場合は、9月末までに承諾の可否を本人よりご連絡をさせて頂きます。(内定通知日から9月末までの期間が2ヶ月に満たない場合は2ヶ月間内)
- 10月以降に内定を頂いた場合は、内定通知日より2ヶ月以内に承諾の可否を本人よりご連絡させて頂きます。
- 内定承諾可否の期限のある求人につきましては、その期限までに承諾の可否を本人よりご連絡させて頂きます。

複数社
受験の
お願い

就職に関するお問い合わせ・ご連絡先

We Have Dreams.
NSGカレッジリーグ

厚生労働大臣指定 文部科学省認定 職業実践専門課程 調理師・製菓衛生師・栄養士養成施設

Food 国際調理製菓専門学校

〒951-8063 新潟市中央区古町通6番町953番1

TEL.025(210)8805 FAX.025(210)8806

[URL] <http://www.food-673.jp>
[E-mail] food@nsg.gr.jp



We Have Dreams.
NSGカレッジリーグ



厚生労働大臣指定 文部科学省認定 職業実践専門課程 調理師・製菓衛生師・栄養士養成施設

Food 国際調理製菓専門学校

1 食材教育 本物の“食”人を目指して

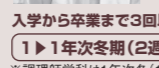
新潟は、四季折々の食材に恵まれた地域であり、全国的に有名な魚沼産のコシヒカリを筆頭に、海の幸や山の幸、野菜、果物、お酒など食材に関して、他県の方々が羨むほど充実しております。



本物の“食”人を育てるために食材の知識の修得に加え、提携農家に向き土の違い、生育方法の違いからどのような食材に育つのかを肌で感じ、体験から学びとる食材教育を行っております。

2 実践教育 インターンシップで“食”の現場を経験

在学中に職業体験として各企業に、インターンシップ研修をお願いしております。在学2年間で1年次の秋から冬にかけて、2年次の春から夏、2年次の秋から冬にと3度の研修を行います。1年次は社会の厳しさを痛感し、より良い学校生活を送ることの重要性を理解し、2年次の春で内定獲得に向けての積極的なPRの場とします。最後の研修では内定をいただいた企業に、早期研修の意味合いで実習を行わせていただいております。



入学から卒業まで3回以上(計1ヶ月半)のインターンシップの実施
1▶1年次冬期(2週間) **2▶2年次春期(2週間)** **3▶2年次冬期(2週間)**
※調理師学科は1年次冬(1週間)1回のみ ※栄養士学科は2年次春(2週間)1回のみ

3 国際教育 海外を知ることで自国を知る



Foodでは「食」「文化」「芸術」の分野で長い歴史を持つフランスやイタリアなどで海外研修を行います。現地の料理学校や有名ホテル、レストランという実践舞台で実習をすることで本物の技術に触れることができます。

- 異文化研究の実施
- ①イタリア・フランス研修旅行
- ②国内に異文化料理研究及びコンクールの実施

4 人間性教育 礼節を身に付けることが、はじめの一步



社会人として大切なことは、きちんとした礼節、作法が身に付いていることです。Foodでは社会人としての資質を養うため、コミュニケーション能力の向上、挨拶指導、就職研修を行い、学生の社会性の向上に努めております。

- ①実践行動学履修(PART1~3)(1年次)
- ②コミュニケーション検定全員受験
- ③社会人常識マナー検定全員受験(2年次)

Food学科紹介

シェフ学科 2年制

●イタリア・フランス料理コース ●中国料理コース ●日本料理コース

1年次は、指定カリキュラムの日本・西洋・中国・集団調理すべてのジャンルの基礎知識・技術を徹底的にマスターし、2年次には、「イタリア・フランス料理」「日本料理」「中国料理」の各専門コースを選択し、専門知識・技術を徹底的に身につけます。「食育プログラム」を設け、味覚教育・食材教育・健康教育・スローフード教育を実施することによって、食材本来の味を生かした「本物」のシェフを育成しています。

調理師免許

卒業時資格取得・受験資格取得一覧

- 調理師免許(国家資格) 卒業と同時に取得
- 専門調理師・調理技能士(国家資格) 受験資格(2年次受験)
- 食育インストラクター受験資格(2年次受験)
- 食品技術管理専門士(全国調理師養成施設協会) 卒業と同時に取得
- 食品衛生責任者 卒業と同時に取得
- 専門士(文部科学省称号) 卒業と同時に取得 など

健康給食学科 2年制

●総合給食コース ●医療福祉給食コース

1年次は、指定カリキュラムの日本・西洋・中国・集団調理すべてのジャンルの基礎知識・技術を修得しています。施設・病院・学校などそれぞれの集団の身体的・栄養的特性を考慮した献立メニューのあり方、調理法を学んでいます。食材教育では、生産地へ直接向いて食材の生育法や旬を理解し、「環境」そして「体」に優しい食事を提供できる調理師を育成しています。病院・福祉施設等でインターンシップを実施し、即戦力となる技術を身につけています。

調理師免許 (希望者)介護初任者研修受講可能 (旧ホームヘルパー2級)

卒業時資格取得・受験資格取得一覧

- 調理師免許(国家資格) 卒業と同時に取得
- 専門調理師・調理技能士(国家資格) 受験資格(2年次受験)
- 食育インストラクター受験資格(2年次受験)
- 食品技術管理専門士(全国調理師養成施設協会) 卒業と同時に取得
- 食品衛生責任者 卒業と同時に取得
- 専門士(文部科学省称号) 卒業と同時に取得 など

カフェ学科 2年制

●カフェ・スイーツコース ●カフェプロデュースコース

2年間かけて調理技術はもちろん、カフェの重要な要素である「ドリンク」や製菓・製パンの知識や技術を徹底的に身につけています。流行の一步先を行くデザインやインテリアなど、カフェで欠かすことのできない幅広い知識を身につけています。また店舗運営に必要なマーケティング・メニュープランニング・店舗デザインなどトータルで学びます。調理師免許&フードコーディネーターの資格も取得できます。カフェ学科では、調理技術と店舗運営、美的センスを兼ね備えたスペシャリストを育成しています。

調理師免許&フードコーディネーターのWライセンス

卒業時資格取得・受験資格取得一覧

- 調理師免許(国家資格) 卒業と同時に取得
- 専門調理師・調理技能士(国家資格) 受験資格(2年次受験)
- 食育インストラクター受験資格(2年次受験)
- 食品技術管理専門士(全国調理師養成施設協会) 卒業と同時に取得
- 食品衛生責任者 卒業と同時に取得
- フードコーディネーター3級(日本フードコーディネーター協会) 卒業と同時に取得
- 専門士(文部科学省称号) 卒業と同時に取得 など

調理師学科 1年制

●調理総合コース ●留学生コース

1年間で日本・西洋・中国・集団調理すべてのジャンルの基礎知識・技術を徹底的にマスターします。また、調理師免許(国家試験免除)を卒業時に取得するため、免許取得に必要な、食品学・栄養学等の講義についても1年間で集中的に学びます。また入学と同時に、就職内定のための指導や社会人として常識・マナーについても身に付けます。全ての分野を集中的に身につけるため、多様な分野まで対応可能な調理師を育成しています。

調理師免許を取得&全ジャンル(和洋中)の基礎を習得

卒業時資格取得・受験資格取得一覧

- 調理師免許(国家資格) 卒業と同時に取得
- 専門調理師・調理技能士(国家資格) 受験資格
- 食品衛生管理者 卒業と同時に取得

パティシエ学科 2年制

●製菓コース ●製パンコース ●製菓・製パンコース ●製菓・調理Wライセンスコース

1年次には製菓・製パン・和菓子の基礎を学び、2年次は、製菓・製パンそれぞれの専門に分かれ、より深くプロの技を学んでいます。特別講師として一流のシェフ・パティシエを招き、第一線の技術に触れながら、プロの技術を身につけています。また、ベーカリーやカフェという視点で必要とされる、ドリンク知識、技術を実習を通じて学びます。カラーコーディネート、ラッピングなど「食」に付加価値をつける技も磨きます。

製菓衛生師 (2021年度合格率100%)

卒業時資格取得・受験資格取得一覧

- 製菓衛生師(国家資格) 受験資格(2年次受験)
- 洋菓子製造技能士 受験資格
- 和菓子製造技能士 受験資格
- パン製造技能士 受験資格
- 食品衛生責任者 卒業と同時に取得
- 専門士(文部科学省称号) 卒業と同時に取得 など

栄養士学科 2年制

●栄養士コース ●栄養・調理Wライセンスコース

栄養士の視点と調理師の視点の両方を考えて動くことができる「調理が得意な栄養士」の育成をしています。そのため、栄養士免許取得のための授業とは別に2年間を通じて本格的な調理実習により調理技術も兼ね備えた、現場で最も必要とされる「栄養があっておいしい料理」の製作・提案のできる栄養士になるためのカリキュラムを履修しています。さらに食育を通じて生きた食材教育を学び、礼儀やコミュニケーション能力を高めるための人間性教育にも重きを置き、社会人としても十分に通用する栄養士を育成しています。

栄養士免許

卒業時資格取得・受験資格取得一覧

- 栄養士免許(国家資格) 卒業と同時に取得
- 管理栄養士(実務経験3年で受験資格取得)
- 食品衛生管理者 卒業と同時に取得
- 専門士(文部科学省称号) 卒業と同時に取得 など

2021年度コンテスト・コンクール実績

- ★技能五輪全国大会
 - ・西洋料理部門 … 金賞(プロを抑え堂々の全国1位。2022年度国際大会日本代表)
 - ・西洋料理部門 … 銅賞
 - ・日本料理部門 … 敢闘賞
- ★グルメピック関東甲信越予選
 - ・西洋料理部門 … 1位通過(全国大会出場権獲得)
 - ・日本料理部門 … 1位通過(全国大会出場権獲得)
- ★ジャパンケーキショー
 - ・エコール(マジパン仕上げ)部門 … 2名銅賞
- ★NEXTレシピバトル … 最優秀賞1、優秀賞1(最優秀作品は新潟伊勢丹にて期間限定メニュー化)
- ★越後姫レシピコンテスト … 最優秀賞1、イタリア軒特別賞1、JA新潟市特別賞1(最優秀作品はホテルイタリア軒にて期間限定メニュー化)

- ★新潟県産野菜コンテスト … 最優秀賞1、優秀賞2、JA新潟市青年部賞1、シルバーホテル賞1(シルバーホテル賞は万代シルバーホテルにて期間限定メニュー化)
- ★お魚料理コンテスト … 最優秀賞1、優秀賞1、イタリア軒賞1、新潟県漁業協同組合連合会賞1(イタリア軒賞はホテルイタリア軒にて期間限定メニュー化)
- ★もち料理コンテスト … 最優秀賞2、優秀賞2(マルシン食品(株)HPにてメニュー掲載)

2021年度検定実績データ

厚生労働省認定 製菓衛生師(国家資格)	→	合格率 100%
全国調理師養成施設協会 調理技術技能評価試験(技術考査)	→	合格率 96.7%
NPO日本食育インストラクター協会主催 食育インストラクター検定	→	合格率 97.1%
全国経理教育協会主催 社会人常識マナー検定3級	→	合格率 96.5% (全国平均合格率82.3%)
サーティファイコミュニケーション能力認定委員会主催 コミュニケーション検定初級	→	合格率 98.5%