

## 認定職業訓練施設訓練概要

都道府県	兵庫県
訓練実施事業主等名	一般社団法人 兵庫県洋菓子協会 （兵庫県洋菓子技術専門校）
訓練科名	普通職業訓練 食品加工系 パン・菓子製造科
職種	洋菓子製造
訓練風景画像等	
訓練概要	<p>本校は、昼間仕事に従事しながら夜間に学ぶ洋菓子の技術専門校です。1971年に開校され、これまでに1200人以上のパティシエが卒業しています。訓練内容は、食品化学、栄養学、微生物学、食品衛生学、生産工学などの学術知識や菓子の各種材料学と、製造の幅広い基礎技術・応用技術・知識を各分野の専門家より学ぶことが出来ます。特に製造実技は世界コンテストや日本国内コンテストで活躍するトップパティシエや、「現代の名工」「神戸マイスター」など第一線で活躍する、現役オーナーシェフが生きた技術を直接指導し、訓練生全員が必ず製作します。</p>
主なカリキュラム	<p>職業能力開発促進法に基づく「普通課程/食品加工系/パン・菓子製造科」のカリキュラムを採用し、集合訓練と分散訓練を合わせて年間1400時間履修します。集合訓練期間は当専門校で5月中旬～11月上旬並びに1月中旬の期間に107日間(428時間)の授業があります。時間は基本、毎週月曜～金曜の午後6時～9時30分で、工場見学などは午後2時～5時に行います。残りの972時間は4月～翌年3月までの間、各事業所での業務を通して実施します。</p>
訓練実施者の声	<p>入校資格は一般社団法人兵庫県洋菓子協会の会員事業所に勤務している人。正社員・非正規社員(契約社員・パート・アルバイト等)・経営者など身分は問いません。また、授業料は兵庫県や洋菓子協会より補助金を受けているので、格安の設定になっています。また、非会員で一般の方もプロパティシエ訓練生と一緒に、107日間集合訓練を受けられる制度もありますのでホームページでご確認の上、事務局にご相談下さい。</p>
受講者の声	<p>仕事をしながら、夜間に学ぶことが出来るのかと最初は不安がいっぱいでしたが、通い始めると新しい知識の波と、同じように学ぶ級友に刺激され、いつの間にか、通うのが楽しくなりました。同じ会社の中にいたのでは、知ることのできないトップパティシエの製菓の技術が、惜しむことなく伝授され、感動の連続でした。こうして学べたのも、会社や皆様のご支援があったからだと、感謝の気持ちでいっぱいです。この気持ちを、会社の仕事に活かし、恩返しをしたいと思います。</p>