

Kumamoto Vocational Training Junior College
School Guide



熊本職業訓練短期大学校
調理技術科 · 製パン製菓技術科

「食」の技能拠点

熊本職業訓練短期大学校とは

平成30年～31年に、食の技能に関わる事業主の集まりである業界団体の人材育成を目的として、「調理技術科」と「製パン製菓技術科」を設立しました。高度職業訓練専門課程として、熊本県の認定を受け、熊本市が施設を提供する形で行政の協力を得た全国的にも類を見ない短期大学校です。熊本で、自分たちの手で、価値ある技能を継承していくける「食の技能拠点」を目指し取り組んでいます。

業界団体

- 熊本県日本調理技能士会(日本料理)
- 熊本県司厨士技能士会(西洋料理)
- 日本中国料理協会熊本県支部(中国料理)
- 熊本県パン協同組合(製パン)
- 熊本県菓子工業組合(製菓)
- 熊本県洋菓子協会(製菓)
- 熊本県技能士会連合会(技能者)

入校するには？

団体推薦の方（従業員）のみが
訓練生になることが出来ます。

働きながら学ぶ「専門職」短期大学校です

事業所（お店）



お店の味や技術を継承する人材を育てたい
今いる社員を自社の研修制度として派遣

短大校に通える教育制度が整った会社へ就職したい！

高等学校生他
(求職者)

熊本職業訓練
短期大学校

マッチング

訓練生を派遣

効果の還元

良い連鎖
自社で育てた人材が新たな人材を育てる



技量を高め
人間力強化

在職者が通う
食の短期大学校
団体推薦！

概要

職業能力開発促進法施行規則に定める熊本県認定の高度職業訓練専門課程として実施しています。訓練は、高等学校卒業者又はこれと同等以上の学力を有すると認められる者に対して、高度の技能（専門的かつ応用的な技能を除く。）及びこれに関する知識を有する人材となるために必要な基礎的な技能及びこれに関する知識を習得させるための課程です。



通 学	3ヶ年 週1日強 8時30分～17時30分
対 象	次のすべてを満たした人 ・業界団体の推薦を得た事業所の従業員 (来春までに入社予定の人可) ・雇用保険被保険者（見込み） ・高等学校卒業（見込み）
授 業	半日実習 ※業界団体の指導員が行います 半日講義 ※大学教授等との連携で座学をおこないます
修 了	・職業能力開発短期大学校 修了 ・技能士補取得 ※技能照査合格が必要 ・技能検定（一級・二級・単一等級）の学科試験免除 ※技能照査合格が必要 ※修了後の実務経験が必要
費 用	原則 事業主が負担します ※事業主負担金 年42万円

Check

技能士補とは、専門職としての知識を持っている証です。
また、技能検定合格者は、国家資格取得者として技能士を名乗ることができます。

就業時間で通所させる事業主は、「人材開発支援助成金」をご利用ください
(中小事業主なら年28万～34万円の助成が見込まれます)

※要件がありますので必ずご相談ください。

募集定員

調理技術系 調理技術科

- ◆日本調理コース 定員 5名
- ◆西洋調理コース 定員 5名
- ◆中国調理コース 定員 5名

食品製造技術系 製パン製菓技術科

- ◆製パンコース 定員 5名
- ◆製菓コース 定員 5名

対象者としての要件

出願の際は、次の要件をご確認ください。

訓練生となるには入校する年の4月時点で、a,bをすべて満たしている必要があります。

a. 高等学校等を卒業した者

※来春新卒派遣を予定している場合は、卒業見込みであるかをご確認の上、お申し込みください。

b. 業界団体から推薦された者

優先事項

- ①雇用保険被保険者ではない事業主や役員等の方より雇用保険被保険者を優先します
- ②調理経験の短い方より長い方を優先します（経験優先枠 各コース3名まで）

入校予定年時点で、事業所にお勤めでない方は入校できません。

Japanese cooking course

調理技術科 日本調理コース

五味・五食・五法を学ぶ

魚や野菜を中心として季節折々の旬の素材を存分に引き出す日本料理の五法（切る・煮る・焼く・蒸す・揚げる）を徹底的に学びます。さらに、包丁の使い方や繊細な味付け法、出し汁の取り方、盛り付け方など味わいを左右する料理の基本も学びます。加えて、料理の色・形・器にまで趣向を凝らす感性とおもてなしの心を磨きます。



日本料理の技術を基礎から学び、特に最初の1年は成長を阻害する可能性のあるクセがつかないよう、徹底して土台となる技能を確立します。技能の授業では、少人数制のため、個人の技量に合わせて柔軟に課題を設定し、訓練生一人ひとりの目標を達成していきます。

修了時に得られる資格

- ・技能士補（日本料理）
- ・専門調理師（単一等級調理技能士）の学科試験免除
- ・職業訓練指導員（日本料理）受験資格 ※修了後の実務経験必要

在校中に取得を推奨する資格（試験合格後に取得）

- ・ふぐ処理師（試験対策授業あり）
- ・調理師（試験対策授業あり）
- ・技能照査（本コース修了には合格必須）

一般社団法人
熊本県日本調理技能士会
〒861-2234
上益城郡益城町大字古閑366-42 2F
TEL:096-342-8717

推薦
団体

熊本県日本調理技能士会は、平成2年に設立された団体で、調理技能者の地位向上や確保のため、技能祭、ものづくり教室、福祉施設への慰問等、活動を致しております。主に当会会員は、熊本県内のホテル、旅館、料理店の事業所で、調理師として勤務し、熊本県の食文化に貢献出来るよう、日々の研鑽をしております。専門調理師資格取得を目指し、全国技能グランプリ大会、全国技能五輪大会にも県選手として、毎年出場し、数々の入賞も果たしております。

Western cooking course

調理技術科 西洋調理コース

技とセンスを磨きあげる

肉の扱い方、魚のおろし方、野菜の切り方など食材の下処理やコンフィなど様々な調理法の基礎を学びます。さらに、華やかな盛り付け、パイ生地の作り方、ブイヨンやフォン・ド・ヴォーなどのスープ、ソース、ドレッシング、スパイス、オイルについての知識を深めます。



西洋料理のおいしさは、材料確認や下準備の段階から大きく影響してきますので、調理法だけでなく、道具の使い方から衛生概念を意識した掃除の仕方まで、職業人である調理人として必要な所作を身に付けます。

修了時に得られる資格

- ・調理師（試験対策授業あり）
- ・技能照査（本コース修了には合格必須）

在校中に取得を推奨する資格（試験合格後に取得）

- ・技能士補（西洋料理）
- ・専門調理師（単一等級調理技能士）の学科試験免除
- ・職業訓練指導員（西洋料理）受験資格 ※修了後の実務経験必要

熊本県司厨士技能士会
〒860-0029
熊本市中央区米屋町3丁目27-1-203号
TEL:096-247-6192

推薦
団体

熊本県司厨士技能士会は、西洋料理に関する栄養及び食品衛生の普及向上を図り、併せて調理技術の改善に努め、国民の食生活の増進に寄与すること目的として昭和27年11月に設立されました。会の活動として、技能五輪全国大会の熊本県予選、全国大会への選手派遣、食育慰問、フランス料理の講習会並びに若手育成の為の料理講習会を開催し、後継者育成、技能の向上、地域貢献を推進しております。

Chinese cooking course

調理技術科 中國調理コース

本物の中国料理を学ぶ

包丁の使い方と食材の下処理、鍋の焼き方と火加減、油や調味料の調整、素材を活かした調理法など基本を学びます。調理の仕込みとスピードが料理の味を左右するため、仕上げのタイミングなども含めて体得します。
また、北京・上海・四川・広東など地域によって特色が大きく異なる四大料理の食文化についても学びます。



中国料理は、日本で中華料理としてそれぞれの店個別に発展しており、継承されている技術も独特となりがちであるため、本コースでは、本来の「中国料理」を基礎から体系的に学べるように実習指導を行っています。

修了時に得られる資格

- ・技能士補（中国料理）
- ・専門調理師（単一等級調理技能士）の学科試験免除
- ・職業訓練指導員（中国料理）受験資格 ※修了後の実務経験必要

在校中に取得を推奨する資格（試験合格後に取得）

- ・調理師（試験対策授業あり）
- ・技能照査（本コース修了には合格必須）

日本中国料理協会
熊本県支部
〒862-0903
熊本市東区若葉1丁目9番13号
TEL:096-369-6663

推薦
団体

Baking course

食品製造技術系 製パン製菓技術科 製パンコース

世界一のパンを創る

粉やイースト、乳製品など材料についての知識を学びます。生地作りについては、トレンドを捉えた材料の選定、秤量や水の配合、混捏、発酵、成形、焼成などを見極める繊細で敏感な感性を磨きます。
また、衛生についての意識と創作意欲を刺激しオリジナルで高品質な製パン技術の修得を目指します。ひと手間に創意工夫を付加できるプロとしての腕を磨きます。



おいしいパンをつくるには、成形の技能だけでなく、状況に応じた配合や作業管理を行う感覚を養うことが必要で、そのためには材料や科学の知識が必要になります。本コースでは、発酵の合間に実技課題と連携した実践的な学科授業を行うスタイルも採用しています。

修了時に得られる資格

- ・技能士補（製パン）
- ・製パン二級技能士の学科試験免除
- ・製パン一級技能士の学科試験免除 ※修了後の実務経験必要
- ・職業訓練指導員（製パン）受験資格 ※修了後の実務経験必要

在校中に取得を推奨する資格（試験合格後に取得）

- ・製菓衛生師（試験対策授業あり）
- ・技能照査（本コース修了には合格必須）

熊本県パン協同組合は、昭和24年に県内のパン製造業を中心に集まった組織で、パン業界の活性化や発展を目的として設立された団体です。
組合活動として、食品製造における衛生管理について、講習会を開催しています。また、製パン技能検定の取得などパン作りの技能向上や人材育成を行っています。他に、人材不足に悩む組合員に向けて外国人技能実習生受け入れ事業の紹介及び支援を行っています。

熊本県パン協同組合
〒861-1344
菊池市七城町蘇崎1360-5
TEL:0968-26-4255

推薦
団体

Confectionery course

※製菓コースでは、洋菓子と和菓子を学びます。

和菓子

伝統の技術を継承する

日常や年中行事、慶弔時など、様々な場面で親しまれている和菓子の伝統的な製法について学びます。和菓子独自の素材や器具の扱い方の基本から学び、形・色・味で多くの人を魅了する技能を養います。

また、伝統ある日本文化の担い手としての意識を高め、季節感を感じられる豊かで繊細な感性を磨きます。



食品製造技術系 製パン製菓技術科

製菓コース

洋菓子

プロのセンスと技術を学ぶ

材料の知識から学び、それぞれの背後についての理解を深めます。さらに、色々な生地の扱い方、デコレーションの技術、調理器具・機器の使用法を学びます。

実習を通し、新しいメニュー開発につながる創造性も養い、魅力的なラッピング法をマスターして感動や驚きなどを洋菓子で表現できる技能を身に付けます。



和菓子の技能を習得する内容では、季節に応じた伝統の和菓子を通して、材料、道具、製菓法等を基本から学んでいき、理に適った手作り和菓子をつくることができるレベルに達する授業を行います。



洋菓子の技能を習得する内容では、生菓子や焼菓子をつくるために必要な生地形成やしづくり等の技術だけでなく、理論と知識を実践しながら学んでいきます。

修了時に得られる資格

- 技能士補（和菓子製造・洋菓子製造）
- 製菓二級技能士の学科試験免除
- 製菓一級技能士の学科試験免除 ※修了後の実務経験必要
- 職業訓練指導員（和菓子製造・洋菓子製造）受験資格 ※修了後の実務経験必要

在校中に取得を推奨する資格（試験合格後に取得）

- 製菓衛生師（試験対策授業あり）
- 技能照査（本コース修了には合格必須）

熊本県菓子工業組合
〒860-0072
熊本市西区花園1丁目25-1
TEL:096-353-3956

推薦
団体

熊本県菓子工業組合は昭和37年に県内の菓子製造業が集まった組織で、菓子製造の中小企業者の改善発達を図るために必要な事業を行い、公正な経済活動を確保する事を目的として設立された団体です。組合では、菓子祭りや、小学生対象の和菓子教室等の地域活動を行っており、地域貢献を推進しております。また、組合員向けに技能向上の講習会や勉強会を実施し、常に技能の研さんにも励んでおります。

一般社団法人
熊本県洋菓子協会
〒860-0072
熊本市西区花園1丁目25-1
TEL:096-322-7473

推薦
団体

熊本県洋菓子協会は洋菓子に関する知識の習得技術の向上を図るとともに熊本県における洋菓子業界の健全な育成に努め、衛生的かつ品質優良な洋菓子を普及することにより、熊本県民の食生活文化の向上に資することを目的として昭和28年5月に設立されました。協会の活動として、コンテストや講習会を開催して技術者の技能向上、人材育成を行っています。

*Class scene*

授業風景

技能を身に付ける実技の授業の他、本校では、栄養学、食品学、食品衛生学、経営学、販売、情報処理 等の講義をはじめ、これらの講義をより深く理解するために、単なる座学だけでなく、次のような授業を行っています。



作った食品を美しくみせる

情報処理やデザイン、表現学の教科を実務に活かすため、作品の美味しさや美しさを画像で表現する技術として、カメラ撮影実践等の授業を採用しています。



体感しながら理解する

食品科学に関する教科の一部として、熊本県みそ醤油工業協同組合専属の指導員を招へいし、味噌づくりや利き醤油等の実践を伴う、五感で学ぶ食品発酵の授業を採用しています。



3年間で身に付けた技能を評価する

3年次の修了前に技能照査という公的な試験を行います。本校では熊本県認定の試験として、実技試験と学科試験を設定しており、合格者は、技能者としての基礎を身に付けている証である技能士補となります。

1日の標準スケジュール

8 : 30	登校 朝礼 点呼 諸連絡
午前の実習	※間に小休憩あり
12 : 50	昼休み
13 : 20	午後の講義
17 : 30	清掃 下校



身なりの点検、連絡事項、挨拶から1日の授業が始まります。



片付け、清掃までが実習時間で、その後昼休みになります。



衛生観念を身に付けるためその日使用したすべての教室の掃除を再度して終ります。



午後の授業の最後に1日のレポートを書き、レポートは事業所に持ち帰りますので、事業主の皆様は授業の成果をご確認いただけます。

※製パン製菓では実習の作品を持ち帰ることもありますので、技術の習得を確認できます。

※午前・午後通じての実習や、実習と講義の入替を行うこともあります。

Practical skill instructor

実技指導指導員



小林 正博 校長
熊本県日本調理技能士会
名誉会長 現代の名工



村田 政文 副校長
全日本司厨士協会
熊本支部 顧問
全技連マイスター



甲斐秀和 副校長
熊本県パン協同組合
相談役

日本調理コース



畦池 晶治
熊本県日本調理技能士会
会長



坂野 一久
湯崎の響き 優彩
料理長

西洋調理コース



杉山 晃二
全日本司厨士協会
熊本県本部会長
ホテル熊本テルサ 顧問



泉 哲郎
八代ホワイトパレス
西洋料理長

中国調理コース



竹下 隆仁
日本中国料理協会
熊本県支部代表
中国料理広東 代表



松下 雄一
阿蘇スカイブルー
ゴルフリゾート
中華料理長

製パンコース



黒瀬 久芳
YOSHI PAN
代表



松本 久美子
BakingSchool パン物語
社長

製菓コース（和菓子）



堤 公一
熊本県菓子工業組合
理事長
大盛堂 代表



浅井 茂宏
お菓子のあさい
代表取締役

製菓コース（洋菓子）



磯崎 啓介
熊本県洋菓子協会
会長
お菓子の香梅 顧問



北川 和喜
天明堂 代表
開懷世利六菓匠 代表

Lecture instructor

講義担当・監修指導員



荒井 勝彦
元熊本学園大学 教授
講義監修
法規・経済関連教科担当



重石 光弘
熊本大学 教授
講義監修
学科関連教科担当



森村 茂
熊本大学 准教授
食品科学関連教科担当



吉川 晃史
関西学院大学 准教授
経営関連教科担当



大熊 浩
熊本玄米研究所
品質管理部長
衛生関連教科担当



野満 菜穂子
山鹿回生病院 栄養管理課長
栄養関連教科担当



フェレロ イヴ ピエール
熊本大学等講師
言語表現・西洋食文化担当



三池 肇
熊本県司厨士技能士会
サービスアドバイザー
接客サービス関連教科担当



中川 浩次
ホテル熊本テルサ
ワイン/チーズソムリエ
食品サービス関連教科担当



井手 直
熊本製粉・食品研究員
食品学関連担当



松崎 未央
マルチニーク 代表取締役
情報関連教科担当



波佐間 英樹
愛光社 代表取締役
デザイン関連教科担当

他にも深い見識を持った専門分野の講師が講義を行います。

guide map

案内図



他にも各業界団体より推薦を受けた経験豊富な指導員・講師が在籍しています。

Flow of a procedure

手続きの流れ



短大を利用して
人材育成をしたい！

事業所

人材育成をしてくれる
企業に就職したい！

入校希望の新卒高校生



- 願書を取り寄せ短期大学校へ提出
短期大学校又は推薦業界団体事務局より願書を取り寄せ、短期大学校へ願書を提出します。
(願書配布は8月～10月頃になります)
※高校新卒等の場合の願書受付は、11月からです。
選考委員会による選考は願書提出の時期によって異なります。

● 選考結果通知

短期大学校の選考委員会により、入校予定者が決定したら、選考結果通知が届きますので、合否の確認後、対象訓練生予定者にお知らせください。

● 助成金の案内

短期大学校と熊本労働局から助成金等の案内をします。
※状況によって個別対応（訪問）になることがあります。

- 短期大学校へ雇用保険に関する資料提出
雇用の手続き後、短期大学校へ雇用保険に関する資料をご提出ください。

時期
7月
9月
秋
冬
2月
4月



短大校入校後 3年間のイメージ

事業所

訓練生

修了後は青年技能者表彰や
全技連マイスター資格取得
等を支援

● 入校手続き

- 負担金支払い
※年間42万円

■ 国からの補助

※週1日登校 中小企業主で年間30万円程度

● 負担金支払い

■ 国からの補助

※週1日登校 中小企業主で年間30万円程度

● 負担金支払い

■ 国からの補助

※週1日登校 中小企業主で年間30万円程度

訓練生を派遣する事業所は、3ページ～8ページに掲載する技能団体に所属しています。

● 短大校入校

専門技能や幅広い知識
に加え、IT関連技術及び社会人としての心得
などを学びます

※働きながら、就業時間に 週1日程度 通学
※調理師・製菓衛生師等の関連資格取得を支援

わからないことは短大
校の経験豊富な講師に
指導してもらえます。

● 短大校修了

単一等級技能士（＝専門調理師）
一級・二級技能士（製パン・製菓）

取得

※受験時は学科免除の特典あり

Facility guide

施設案内

教室



調理実習室は、300m²を超える大教室をパーティションで区切り2つの異なる実習を同時に行える教室になっています。
普通教室は、どの教室も、シンプルな座学だけでなく、実演や作業ができる広い教室です。
情報機器を使う授業は、コンピュータ室で、パソコン、タブレット等を用いて行います。

調理技術科の主要設備



調理技術科では、スチームコンベクションオーブン、サラマンダー(西洋調理)、上火式焼物機(日本調理)、真空包装機、冷凍冷蔵庫他、調理技能を学ぶために必要な設備を備えています。

製パン・製菓技術科の主要設備



製パン・製菓技術科では、デッキオーブン、タテ型ミキサー、簡易ボイラ、ドゥコンディショナー、リバースシート、モルダー、オープレンジ、卓上ミキサー他、製パン製菓に必要な機械設備が備えています。

