

■学校概要

学校名 (旧校名)	大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA			学校HP		
所在地等	【住所】	〒530-0002 大阪府大阪市北区曾根崎新地1-1-4				
	【交通】	◆JR「大阪」駅 阪神・阪急「梅田」駅 徒歩約13分 ◆JR東西線「北新地」駅 徒歩約7分 ◆大阪メトロ・京阪「淀屋橋」駅 徒歩約5分				
	【TEL】	06-6341-5700	【FAX】	06-6341-5800	【URL】	https://www.daicho.ac.jp
修学支援新制度対象校	<input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無 ・ <input type="checkbox"/> 申請中			3つのポリシー		
学校独自の奨学金・特待生制度	<input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無					
	●海外研修奨学金(海外研修費 全額サポート) ●プレカレッジ奨励金(申請者全員3万円給付) ●プレカレッジ特待生制度(特待生試験合格者 最大100万円給付)					
職員数	常勤 5名、非常勤 0名					
教員数	常勤 10名、非常勤 16名					
在学学生数	373名 (うち留学生 17名)					
令和4年度退学率と理由	【5.5%】経済的理由、進路変更			◆募集方針 ●主体的に学習に取り組む態度 ●知識・技能を活用して課題を解決するために必要な思考力・判断力・表現力等 ●基礎的・基本的な知識・技能		
就職支援・指導内容	●100社以上来校の合同企業説明会実施 ●履歴書の書き方/面接指導/外部講師セミナー ●インターンシップ制度			◆教育目標 ●質の高い安定した技術力 ●将来の夢を実現させる人間力 ●卒業後を見据えた職業実践力 ●時代の変化に対応するための調理プラスαのチカラ(創造力)		
				◆到達目標 ①関連分野での就職率が100%である。②調理、製菓に関する質の高い安定した技術力を修得している。③「食」関連分野に関する深い知識を有している。④社会で活躍できる即戦力としての力が身についている。⑤新しいニーズに対応するための創造力を持っている。⑥進展する国際化に対応できるグローバルな視野を兼ね備えている。		

■募集学科概要

※「職業実践専門課程」 ●印「職業実践専門課程」認定学科・コース/「士」、「高度専門士」…現在「専門士」、「高度専門士」の称号を授与された学科

学科名	募集定員	昼夜	職業実践専門課程	専門士	性別	修業年限	学費など	学科特徴など
調理総合本科(2年制)	40	昼	●	士	共	2	入学金 250,000円	圧倒的な実習量(1年目:728時間/2年目:932時間)を実施。1年目は和洋中の全ジャンルを学び基礎固め、2年目は、「和食専攻」「フランス・イタリア料理専攻」がプラス。高度な調理技術、サービス、マネジメントまで学びます。また、国際化する社会に対応できる人材になれるよう海外研修費は全額学校が補助し海外研修に参加します。 【取得可能資格】(国)調理師免許/(国)専門士/(国)専門調理師免許・調理技能士 ※ / 食品技術管理専門師/ふぐ免許証(ふぐ取扱登録者証)/技術考査/食育インストラクター/ライフケアカラー検定2級・3級/野菜ソムリエ ※卒業後6年の実務経験が必要。在学中に技術考査に合格すれば学科試験が免除となります。
							授業料 760,000円	
							その他 約 810,000円	
							初年度計 1,820,000円	
							次年度以降(年間) 1,790,000円	
調理師科(1年制)	120	昼	-	-	共	1	入学金 250,000円	圧倒的な実習量(年間760時間)を実施。和洋中の全ジャンルを学び、後半からは「和食専攻」「フランス・イタリア料理専攻」「中国料理専攻」がプラス。1年間の限られた時間でも専門知識を学べます。また、ホテルやレストランを想定した実践的な授業も豊富です。 【取得可能資格】(国)調理師免許/(国)専門調理師免許・調理技能士 ※ / 食品技術管理専門師/ふぐ免許証(ふぐ取扱登録者証)/技術考査/食育インストラクター/野菜ソムリエ ※卒業後6年の実務経験が必要。在学中に技術考査に合格すれば学科試験が免除となります。
							授業料 760,000円	
							その他 約 810,000円	
							初年度計 1,820,000円	
							次年度以降(年間) 円	
製菓総合本科(2年制)	80	昼	●	士	共	2	入学金 250,000円	圧倒的な実習量(1年目:752時間/2年目:900時間)を実施。1年目は洋菓子・和菓子・製パンの全ジャンルを学び基礎固め、2年目は、高度な製菓技術、デザイン、マネジメントまで学び、実際に百貨店販売を行います。また、国際化する社会に対応できる人材になれるよう海外研修費は全額学校が補助し海外研修に参加します。 【取得可能資格】(国)製菓衛生師 受験資格/(国)専門士/(国)菓子製造技能士2級(国)パン製造技能士2級/食育指導士/ライフケアカラー2級・3級/パティシエラッピング/野菜ソムリエ
							授業料 760,000円	
							その他 約 810,000円	
							初年度計 1,820,000円	
							次年度以降(年間) 1,663,000円	
製菓衛生師科(1年制)	80	昼	-	-	共	1	入学金 250,000円	圧倒的な実習量(年間776時間)を実施。洋菓子・和菓子・製パンの全ジャンルを学び、後半からは「パティシエ専攻」「ブーランジェ専攻」「カフェ専攻」がプラス。1年間の限られた時間でも専門知識を学べます。また、ショップを想定した実践的な授業も豊富です。 【取得可能資格】(国)製菓衛生師 受験資格/野菜ソムリエ
							授業料 760,000円	
							その他 約 810,000円	
							初年度計 1,820,000円	
							次年度以降(年間) 円	
資格について		各学科の特徴欄に記載しております。						

■入試実施要項(令和6年度)

連絡先	【部署名】 入学総合案内 【TEL】 0120-235-233	入学案内	[<input type="checkbox"/> 有料 (円) ・ <input checked="" type="checkbox"/> 無料]
併願制度	[<input checked="" type="checkbox"/> 有 (<input checked="" type="checkbox"/> 専門学校と ・ <input checked="" type="checkbox"/> 短大と ・ <input checked="" type="checkbox"/> 大学と) ・ <input type="checkbox"/> 無] (内容) 入学金を除く、学費の返却	学費納入等	初年度納入期日 : 合格発表後 日以内 分納 : [<input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無] 前期 : AO入試(11/10まで)その他 合格発表後2週間以内 まで 後期 : 2分割納入(9月) 4分割納入(6月・9月・12月) まで
AO入試		推薦入試	一般入試
(エントリー受付期間)	2023年6月1日(木)～2023年9月30日(土)	(出願受付期間)	2023年10月1日(日)～2024年3月31日(日)
(出願受付期間)	2023年9月1日(金)～2023年9月30日(土) ※最終期間でエントリーの場合は10月11日(水)まで	(出願受付期間)	2023年10月1日(日)～2024年3月31日(日)
(インターネット出願)	<input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	(インターネット出願)	<input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無
(選考方法)	来校面接 / WEB面接 / 作文審査	(選考方法)	来校面接 / WEB面接 / 作文審査
(結果発表)	随時(選考終了後、2週間以内に郵送)	(試験日)	第1次募集:2022年10月11日(水) 第2次募集以降:随時
(選考料)	20,000円	(結果発表)	随時(選考終了後、2週間以内に郵送)
		(選考料)	20,000円

■就職状況(令和5年3月31日現在)

卒業(見込)	就職希望	就職決定(見込)	進学希望	主な就職先
226名	156名	152名	36名	株式会社マリアルリゾートホテルズ、コンラッド大阪、阪急阪神ホテルズ、帝国ホテル、株式会社ロイヤルホテル、W HOTEL、株式会社ひらまつ、胡蝶蘭、御所坊、明月記、穂の河、東天閣、Ristorante QUINTOCANTO、レストラン・リュミエール、EGGS'N THINGS JAPAN、モンパリュ、ショコラティエ パレドオール、サニーサイド、ル・パティシエ・ヤマダ、ボトマック、ラヴィーマーナ神戸、アビヴェル株式会社、株式会社オペレーションファクトリー、株式会社LEOC(他多数)

調理製菓実習室