本気で学んで即戦力を育てる

NSC 名古屋製菓専門学校

〒460-0007　愛知県名古屋市中区新栄1-2-25
TEL(052)241-2131　FAX(052)264-4976
ホームページアドレス　patisserie.nsc.ac.jp
Eメールアドレス　infonsc@nsc.ac.jp

〔理事長〕中西 克彦　〔校長〕西川 吉重　NSCインフォメーションセンター

本校の特色

本校は、厚生労働省の認定を受けた実務経験短縮校の専門教育機関です。そのため所定の単位を取得して本校を在学中または卒業後に、国家資格である製菓衛生師の受験資格が得られます。（洋菓子技術マスター科）
また、中部地区で活躍する一流ホテルや有名店のパティシエやベーカー、そして製菓関連分野で活躍している専門家を講師陣に迎え、さらにその一流の現場と同じ厨房設備で学生達が思う存分腕を磨き、伝統技術を大切とする本物のパティシエ、ブーランジェを育成するために他校にはない1,200時間を超える豊富な授業時間を設けプロとしての技術とセンスを身につけることができます（製菓衛生師受験資格に必要な授業時間は930時間）。

●コンテスト
2022ジャパン・ケーキショー東京で銀賞５名、銅賞２名が受賞！
日本全国から1,400点以上の洋菓子作品が集まった「ジャパン・ケーキショー東京」の【エコールマジパン仕上げ部門】において、銀賞、銅賞を受賞し出品した学生７名全員が入賞しました。
2022中部洋菓子技術コンテスト大会で【実技部門学生クラス】大会会長賞１名、金賞１名、銀賞２名、銅賞１名　【持ち込み部門マジパン学生の部】大会会長賞１名、金賞１名、銀賞２名、銅賞２名が入賞しました。

●軽井沢インターンシップ
夏期に「ブランジェ浅野屋」「プリモ」の軽井沢地区２箇所で研修を行っています。

●NSCカレッジ
本校は、名古屋ファッション専門学校、名古屋栄養専門学校を姉妹校にもつ製菓のNSCです。

学科説明

◆洋菓子技術マスター科〈２年制〉
プロのパティシエ（菓子職人）を養成する本学科では、製菓技術はもちろん、デザインや色彩、ラッピング、レシピなどで必要なフランス語なども深く学ぶことができます。
２年次の応用でアメ細工、飾り菓子など高度な技術を身に付け、学外コンテストにも積極的に出場することにより、確実に腕を磨きます。また、年間の実習の多さも特長の一部です。

製菓実習風景

◆製パン科〈１年制〉
腕のいい本物のブーランジェ（パン職人）を目指す本学科では、製パンの基礎知識から世界各国のパンを徹底的に学び、１年間で完璧に技術を体得します。
またクープドモンドで日本代表監督を務めた成瀬氏の特別講義など年間約200種類のパンを学びます。成瀬氏をはじめ、一流の講師陣が卒業後の就職にもつながる指導を行います。

取得目標資格

②**専門士**　洋菓子技術マスター科
①**製菓衛生師（国）**洋菓子技術マスター科は２年次在学中に取得可能。（毎年高い率で合格者を出しています）
⑤**菓子製造技能士・パン製造技能士（国）**受験資格の実務経験短縮。

卒業後の進路状況（過去３年間卒業生実績）

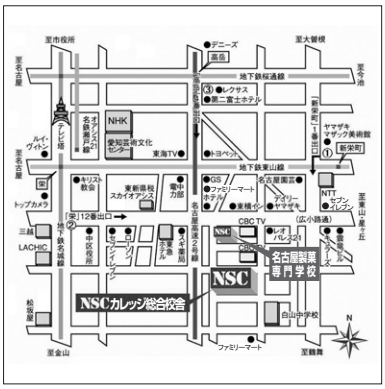
就職担当者を中心に、学生一人ひとりの適性や個性をみきわめ、本人の希望を考慮し決定します。
主な就職先
◆洋菓子技術マスター科
㈱パティシエ エス コヤマ、イデミ・スギノ、㈲ル・スリジェダムール洋菓子店、ベーグジャパン㈱、パティスリー ル・バニーエ、㈱EISENDO、㈲お菓子屋レニエ、㈲五感、㈱モンサンクレール、シェシバタ、プラス・オ・ソレイユ、パティスリーエーグルドゥース、L'AVENUE㈱、㈱プリンスホテル、㈱ジェイアール東海ホテルズ、㈱名古屋東急ホテル、㈱エルフラット、㈱プラン・ドゥ・シー・トーカイ、㈱ベストプランニング、㈱ブラス、㈱ハーブスグローイング、カネカ食品㈱東海支社
◆製パン科
㈱オールハーツ・カンパニー、名古屋エアケータリング㈱、ブーランジェリー ブレヴァン、㈲グルマン・ヴィタル、㈱ZOPF、スペイン窯 パンのトラ、ベーカリーピカソ、ジェイアール東海フードサービス㈱、メゾンカイザー、㈱名古屋観光ホテル

特典

◆NSC特別奨学生入試
（学力優秀、意欲ある生徒と認められる志願者を高校３年生に限り授業料等の免除生として選考します）。
◆フード・食物系科目履修者特別奨学生試験
◆社会人・大学・短大特別奨学生審査
◆NSCカレッジ ファミリー奨学金制度
○日本学生支援機構奨学制度
○通学定期　　○学生割引
○学生生徒災害傷害保険

就職状況（2023年３月１日現在）

	2022年度	2021年度
卒業者数	85	94
就職希望者数	76	90
関連分野　就職者数	72	88
関連外分野　就職者数	1	1
進学者数	1	0
求人会社数	226	195
求人人数	3,039	2,727



本校への交通機関

①地下鉄東山線「新栄町」１番出口西へ徒歩５分
②地下鉄名城線・東山線「栄」12番出口東へ徒歩８分
③地下鉄桜通線「高岳」４番出口南へ徒歩８分
CBC TV（中部日本放送）すぐ南
※初めての方は、CBC TVを目印にご来校ください。

学校概要

全国高等学校進路指導協議会統一様式準拠

創立	平成10年４月	教　員　数	59名（常勤　８名　非常勤　51名）
認可	平成10年３月	在籍学生総数	［2022年度］　228名（男子　31名　　女子 197名）
法人名称	学校法人　中西学園		［2021年度］　182名（男子　21名　　女子 161名）
課程名	衛生専門課程	校舎面積	1,890㎡
建学の精神（沿革） 教育方針	名古屋製菓専門学校は、NSCカレッジグループの一校で、「人間教育と実学」を建学の精神とし、社会のニーズに応えられる人材育成のため、一貫した専門教育を行っています。	建物の構造	鉄骨造６階建
		寮	有
		主な施設設備の概要 （厚生施設を含む）	実習室A・B・C・D・E、デモンストレーションルームA、デモンストレーションルームB、図書室、ロッカー室、保健室、テラス、就職相談室、NSCクラブ（カフェテリア）、NSCマート（コンビニ）、ショップピエ（購買）

学科・コース名 （昼・夜）			洋菓子技術マスター科 昼間部	製パン科 昼間部
修業年数			２年	１年
募集定員			120名	40名
推薦入試		願書受付期間	2023.10.1～2024.2.24（但し、定員になり次第締切り）	
		推薦基準	高等学校長推薦の者	
		選考方法	書類選考・面接	
		選考料	免除	
		推薦定員	なし（2022年度実績　募集定員の約25％）	
		専願・併願区分	専願	
一般入試		願書受付期間	2023.11.1～2024.3.27（但し、定員になり次第締切り）	
		選考方法	書類選考・学科試験・面接	
		試験科目	なし	
		選考料	20,000円	
ＡＯ入試			有（専・６／１㈭～・募集定員の50％）	
授業時数	年間授業時間	一般科目	１年次180時間　２年次180時間	１年次180時間
		専門科目	１年次540時間　２年次240時間	１年次420時間
		実習	１年次480時間　２年次780時間	１年次600時間
	週授業時数		40時間（週５日制）	40時間（週５日制）
学費		入学金	１年次200,000円	160,000円
		年間授業料	１年次710,000円　２年次710,000円	660,000円
		設備費など	１年次250,000円　２年次250,000円	250,000円
経費		教材費	約190,000円	約150,000円
		その他の経費	１年次359,000円　２年次514,000円	456,000円

就職あっ旋の方法	課外活動の種類	利用できる奨学制度・特待生制度
NSCは総合カレッジ。就職先も製菓・製パン業界をはじめ、多業種にわたっています。そのスケールメリットを十分に活かし就職指導を行っています。 無料職業紹介所届出校　㊒　無	海外研修、校外研修、現場（洋菓子・パン）研修、頒布会、名古屋製菓祭（卒業制作）、海外技術提携校との交流、洋菓子コンテスト、軽井沢インターンシップなど	●NSC特別奨学生入試 ●フード・食物系科目履修者特別奨学生試験制度 ●社会人・大学・短大特別奨学生審査 ●NSCカレッジ ファミリー奨学金制度 ●中西学園奨学金貸与制度 ●日本学生支援機構奨学制度 ●高等教育の修学支援新制度

特記事項（体験入学・見学会・その他）

オープンキャンパススケジュール　※開催時間　10:00～13:00

４月22日㈯・５月13日㈯・５月27日㈯・６月10日㈯・６月24日㈯
７月８日㈯・７月９日㈰・７月22日㈯・７月29日㈯・８月19日㈯
８月26日㈯・８月27日㈰・９月16日㈯・９月30日㈯・10月21日㈯
11月11日㈯・12月９日㈯・１月13日㈯・１月27日㈯・３月２日㈯
３月23日㈯
※日程は変更する場合があります。詳しくはお問合せください。

詳細はNSCカレッジ入学事務室までお問合せください。

TEL　（052）241―2131
FAX　（052）264―4976
ホームページアドレス　patisserie.nsc.ac.jp
E-mail　infonsc@nsc.ac.jp