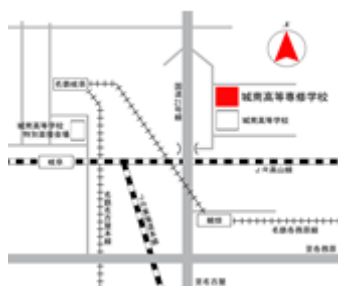


叶えよう！ 自分の夢を



名鉄各務原線細畑駅下車徒歩5分



平成30年度定員		
学科名	定員	計
調理科	80	160
製菓科	80	

〒500-8238 岐阜市細畑 1-10-14

TEL 058-240-3335 FAX 058-240-4455

URL <http://hope.sc>

1. 学校の特徴、教育課程

□沿革等

昭和43年、岐阜の食文化の発信を願う人たちの協力を得て、岐阜県最初の調理師養成施設が誕生しました。そして、平成17年4月、菓子作りを求める人たちのために、岐阜県最初の製菓衛生師養成施設が誕生しました。

城南高等専修学校では、調理及び製菓の両科をもつことにより、テーブルに並ぶ食べ物について学ぶ学校として全国注目を集めています。

■教育目標、目指す生徒像 シェフ・パティシエの道

- ・調理科 「シェフ」（調理師）として調理業界で生きていける力をつけます。
- ・製菓科 「パティシエ」（製菓衛生師）として製菓業界で生きていける力をつけます。

両科ともに、実習を通して作品を創る力を養うだけでなく、服装・挨拶・清掃等の徹底を図っています。

そして、3年次には実践教育の一環として、また現場の厳しさ、接客マナー等を学ぶ機会として、料理店・菓子店での研修も行います。充実した3年間を通して、即戦力としての実力が身に付きます。

■特色ある教育活動

①国家資格が在学中に取得できる学校です。併せて高等学校卒業資格を取得します。

- ・調理科 国家資格「調理師」免許を取得
- ・製菓科 「製菓衛生師」受験資格を取得
カフェクリエーター3級の資格取得
在学中に国家資格「製菓衛生師」免許取得を目指します。

②ダブルスクール制 単位制技能連携校

「城南高等専修学校」では、岐阜県最初の通信制高等学校である城南高等学校の調理科・製菓科に全員入学します。

□施設・設備

調理実習室（2室）、製菓実習室（1室）、集団調理実習室（1室）、階段特別教室（1室）、パソコン室（1室）、図書室（1室）、保健室（1室）等があります。

2. 進路状況（平成29年度）

■進路状況

進 学				就 職	
国 公 立		私 立		専修学校等	県 外
四 大	短 大	四 大	短 大		
0	0	4	0	21	20

岐阜調理専門学校、東海学院大学、名古屋栄養専門学校、京都調理専門学校、ニチエイ専門学校など

岐阜グランドホテル、J R東海ホテルズ、岐阜都ホテル、名鉄犬山ホテル、エグゼクススイーツ、吉泉館、河村病院、たか田八祥、ひしの寿司、トーカイフーズ（給食）、ひぐち珈琲、敷島コーヒー、ミルフィュー（洋菓子）、タキモト（洋菓子）など