

キャリア形成促進プログラムの基本情報について

| | | | | | | | | |
|------------------|----|--|-----------------|---------------|---|--|------------------|------|
| 学校名 | | 設置認可年月日 | 校長名 | | 所在地 | | | |
| 埼玉ベルエポック製菓調理専門学校 | | 平成22年3月31日 | 青木 猛正 | | 〒330-0845 埼玉県さいたま市大宮区仲町3丁目100番2 (電話) 048-644-9000 | | | |
| 設置者名 | | 設立認可年月日 | 代表者名 | | 所在地 | | | |
| 学校法人埼玉福祉学園 | | 平成8年3月25日 | 中村 道雄 | | 〒330-0845 埼玉県さいたま市大宮区仲町3丁目88番2 (電話) 048-649-2331 | | | |
| 正規課程/履修証明プログラム | | 分野 | プログラムの名称 | | 開設年月日 | 生徒定員 | 修業年限・修業期間 | |
| 正規課程 | | 衛生 | 衛生専門課程カフェ・スイーツ科 | | 平成25年4月1日 | 40人 | 1年 | |
| 開講時期 | 前期 | 4月1日～9月30日 | | 直近の修了者数※2 | 修了者のうち就職者数※2 | 修了者のうち就業者数※2 | | |
| | 後期 | 10月1日～3月31日 | | 25人 | 21人 | 3人 | | |
| プログラムの目的 | | 流行となる商品の企画、製造、発信する力を発揮してお客様に食を通じて幸せを届け、それを働く喜びに変えて、自分で創造した食文化を国内・世界に発信できるグローバルな人材を養成するため、教育課程編成委員会を活用し、即戦力となり活躍できる技術・知識を習得するカリキュラムを編成しています。再進学や転職を考えて入学された多くの社会人の方が夢を実現し、活躍しています。 | | | | | | |
| 認定年月日※3 | | | | | | | | |
| 対象とする職業の種類 | | パリスト カフェスタッフ 調理スタッフ パティシエ ヴァンドゥーズ ブーランジェ | | 身に付けることのできる能力 | | ■身に付けられる知識、技術及び技能 ドリンク(コーヒー、紅茶、日本茶、中国茶、カクテル)技術 調理技術 製菓技術 製パン技術 接客サービス 食品衛生に関する知識 経営マネジメントに関する知識 ■得られる能力 社会人基礎力 サービスマインド トレンド創造力 | | |
| カリキュラム内容 | | ドリンク実習やフード実習、スイーツ実習などの実習授業において、食分野の基礎技術となるドリンク技術、調理技術、製菓・製パン技術を習得する。さらに、カフェサービスやカフェフレンドの演習授業を通じて、接客サービススキルや食の流行を作り出せる創造力とフードコーディネイト演習授業で食の歴史や安全に関する知識、経営ノウハウについて習得する。 また、社会で活躍できる人材を目指し、キャリア教育演習授業で社会人基礎力、サービスマインドを習得する。 | | | | | | |
| 総授業時数又は単位数※4 | | 900時間 | 要件該当授業時数又は単位数※4 | 900時間 | 企業等連携授業時数又は単位数※4 | 30時間 | 要件該当授業時数/総授業時数※4 | 100% |
| 社会人が受講しやすい工夫 | | ■社会人が受講しやすい工夫の内容 経済的支援としては、学費減免となる特待生試験を実施しているほか、授業料の分割納入制度を設け、進学費用の一括負担を軽減している。 また、授業を1日最大3限の短時間開講とし、授業終了後の時間を活用できる環境を整えている。 就職サポートは、ジョブ・カードを導入し、定期的な個別面談の実施と社会人向けの求人獲得を充実させている。 ■修了時に付与される資格等: 有 食品衛生責任者(必修) コミュニケーションスキルアップ検定(必修) 商業ラッピング検定3級(選択) フードコーディネーター3級(選択) | | | | | | |
| 成績評価の基準・方法 | | 授業ごとの小テスト及び定期試験でA～Cを合格、DEを不合格とする。試験方法は筆記試験、口頭試験、実技試験、論文あるいはレポートで行う。実技試験の内容は課題製作とし、評価基準は技術、時間管理、実習マナーおよび身だしなみの4要素を含み総合的に評価する。 A(優): 100～80点 B(良): 79～70点 C(可): 69～60点 D(不可): 59～0点 E: 出席不良 | | プログラム修了要件 | | 学期ごとに全科目A～Cを取得し、卒業時まで全科目を履修した者。また、必要単位数を取得し、学校長が適当と認めた者。 | | |
| 当該プログラムホームページURL | | http://www.saitamabelle.ac.jp/gakka/cafe ※平成31年4月1日より、「カフェ・スイーツ科」から「カフェ総合科1年制」に学科名称変更(学事第177号にて受理)のため、ホームページ上では新学科名「カフェ総合科1年制」と掲載しております。 | | | | | | |

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定プログラムにおいては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください。

2. 「直近の修了者数」、「修了者のうち就職者数」、「修了者のうち就業者数」(※2)

「直近の修了者数」、「修了者のうち就職者数」、「修了者のうち就業者数」の欄には、正規課程については公表年月日年度の前年度の実績人数を、履修証明プログラムについては公表年月日の時点において最後に修了者を出した直近の開講時期における実績人数を記入してください。各実績人数は、学校が把握している範囲での数字を記入してください。「修了者のうち就職者数」の欄には、推薦プログラム修了後に推薦プログラムの対象とする職業に就職した受講者数を記入してください。「修了者のうち継続在職者数」の欄には、推薦プログラム受講時に在職していた企業等に推薦プログラム修了時点において引き続き在職した受講者数を記入してください。

3. 認定年月日(※3)

キャリア形成促進プログラムとしての認定年月日を記入してください。初回認定の場合は空欄としてください。

4. 授業時数又は単位数の表記(※4)

推薦プログラムが正規課程で時間制の場合は単位時間数、正規課程で単位制の場合は単位数、履修証明プログラムの場合は時間数を記入してください。