

食物科 [調理師養成課程]

スイーツ&ベーカリー コース

| 2年次から選択 |

パンやスイーツの調理方法を、
基礎から学びプロを目指します。

玉名女子の魅力は、専門的な知識とスキルを身につけることができ、調理師免許を取得できることです。高校3年間で、調理師以外の資格にも挑戦して、もっと自分の可能性を広げたいです。

鳥井 藍瑠さん
玉名市・岱明中学校出身

My Dream
....
自分の強みを
活かす!

2024年度
調理師免許
100%取得

全国高等学校
家庭科食物調理技術検定
準1級100%合格

◆ コースの特徴

| POINT 1 |



パン、スイーツづくりの
基礎力を身につける

製パン、製菓に欠かせない基本動作、器具の使い方、材料などを実習で学びます。

| POINT 2 |



第一線で活躍している
プロに学ぶ

業界の第一線で活躍するプロから、知識・技術を学びます。プロと同じ環境で実習します。

| POINT 3 |



試験免除で調理師免許取得し
応用力を身につける

全工程を一人で行う実習内容で応用力が身につきます。卒業時は全員調理師免許を取得。

◆ 特別講師紹介



請野 美千代先生
ケーキ工房Michi
オーナー

吉山 哲平先生
ベーカリー
アウローラ店主

霜上 明宏先生
創作仏蘭西菓子
ロウゾー・ブルー
オーナーシェフ・
パティシエ

村田 博文先生
肥後節菓熊本むらた
代表

鐘尾 淳子先生
fleuage(フルージュ)店主
アロマコーディネーター
中医診断膳士
インストラクター・オブ・ハーブ

ここがスゴイよ! 玉名女子



卒業生も
活躍しています!

玉名女子高の近くにある
西洋菓子店「ロアゾー・ブ
ルー」は、県内外から多く
のファンが訪れるお店。
オーナーシェフは特別講
師で、卒業生がパティシエ
として活躍しています。