

⑧大阪キャリアリー製菓調理専門学校

CONTENTS

I. 全体報告

広報・教育・就職

II. 個別報告

- 1、特色ある事業活動
- 2、教職員研修
- 3、総務・法務・リスクマネジメント
- 4、式典
- 5、学生活動/学校行事
- 6、同窓会活動・・・今年度特記事項なし

I.全体報告

令和三年度、大阪キャリアナリー製菓調理専門学校の基本業務である、
広報・教育・就職について、全体報告として以下の通りご報告致します。

広 報

◇2021 年度（2022 年度生募集）は、当初目標を達席できず、
昨年対比も入学者減の結果となった。

◇全コースで入学者減という結果となった。大きな要因としては、
3 年制になったことによる学びの魅力が十分に伝えきれなかった事、
高 2 までの来校を進学決定年である高 3 時への再来校へとつなげる事
が出来なかった事が上げられる。
学科・コースの魅力の発信の強化をしていく必要がある。

【入学者推移】

入学者	令和二年度（2021 年度募集）		令和三年度（2022 年度募集）	
	目標	実績	目標	実績
	120	85	80	49

教 務

◇2021 年度のDO者数は、目標 6 名、3.1%対して最終 11 名、5.7%とな
った。

◇内訳

日本人…9 名

1 年生 9 名のDO、2 年生は 0 名。

1 名は昨年度からの休学者で復学できず退学。

9 名の内 5 名は学習意欲の低下、早期発見できず適切なサポートができ
ず退学。次年度に向けて、学生一人ひとりにあった目標を明確に設定
し、その目標を達成していくことで自信の成長を感じることができる対
応を強化していく。

留学生… 2 名

【1 年生…1 名】 1 名は帰国を希望

【2 年生…1 名】 前年度からの休学者でコロナの関係、再入国せず退学

【DO率】

DO数字	令和二年度		令和三年度	
	目標	実績	目標	実績
	4.5%	6.2%	3.1%	5.7%

就 職

◇本校に個別で届いた 2021 年度求人数は、前年度比 90.7%の 635 件。前年度同様、新型コロナウイルスの影響は勿論あるが、業界全体が WEB での求人配信に大きくシフトしていることが、求人数の減少の理由となっている。ただ、この 2 年間の反動もあり、企業の採用状況に関しては大幅な改善が見込まれる。また、これまでは担当者がピックアップする形で、数多くの WEB 求人を紹介してきたが、今年度から WEB 就職システムを新たに導入する事で、学生へ提示できる求人は飛躍的に増加する形となる予定。

◇認可校開校を機に「0・0・3」をスローガンとし、「途中退学 0、1 年未満の離職 0、就職した企業で 3 年以上勤められる人材づくり」を目指している。安定した企業への就職により、離職率を低減し『長く活躍できる人材を送り出せる学校』という認知を業界で広めたい。

◇3 年制・4 年制への移行を踏まえ、より幅広い分野・業界・企業・職種での活躍を目指し、IT・英会話・マネジメント等、今まで以上に多様なフィールドで活躍可能な人材育成を目指す。また、それに対応する新たな就職先の開拓にも積極的に努める。

【就職実績】

就職実績	令和二年度 (2020 年度)		令和三年度 (2021 年度)	
	就職希望者	内定率	就職希望者	内定率
	93 名	100%	91 名	94.5%

令和 4 年 5 月 1 日現在

学科別就職状況 詳細			
学科名	就職希望者	内定	内定率
製菓・製パン科	46	42	91.3%
カフェ総合科	17	17	100.0%
ホテル&レストランリゾート科	18	17	94.4%
調理師科	10	10	100%
合 計	91	86	94.5%

令和 4 年 3 月 31 日現在

2022年3月卒業生 就職先一覧

学科		就職先	
学科	就職先	学科	就職先
カフェ総合	株式会社 apartment (hibi)	製菓・製パン科	株式会社 ドリームエクスチェンジ (スイーツ工房focetta)
カフェ総合	株式会社 赤富士不動産 (Charmant Cafe クレフィ三ノ宮店)	製菓・製パン科	ブーランジェリーフクシマ
カフェ総合	株式会社 オペレーションファクトリー	製菓・製パン科	株式会社 DDホールディングス
カフェ総合	株式会社 トランジットジェネラルオフィス	製菓・製パン科	株式会社 かめいあんじゅ
カフェ総合	株式会社 トランジットジェネラルオフィス	製菓・製パン科	株式会社 かめいあんじゅ
カフェ総合	株式会社 オペレーションファクトリー	製菓・製パン科	株式会社 かめいあんじゅ
カフェ総合	株式会社 かめいあんじゅ	製菓・製パン科	株式会社 星野リゾート (軽井沢ホテルプレストンコート)
カフェ総合科	ビチェリン・アジアパシフィック&ミドルイースト 株式会社	製菓・製パン科	株式会社 ユニークファースト (アローツリー)
カフェ総合科	株式会社 スクエアエッジ (花粉)	製菓・製パン科	株式会社 足立音衛門
カフェ総合科	株式会社 エフジャパンB・S・S (ベレッツァ スパシオ センブレ)	製菓・製パン科	パティスリー ミラヴェイユ
カフェ総合科	株式会社 カームデザイン	製菓・製パン科	まん福ベーカリー
カフェ総合科	株式会社 トランジットジェネラルオフィス	製菓・製パン科	株式会社 桜珈琲
カフェ総合科	CHARMANT Café	製菓・製パン科	ショコラトリー ヒサン
カフェ総合科	株式会社カームデザイン	製菓・製パン科	daily dose coffee
カフェ総合科	田代珈琲株式会社	製菓・製パン科	ホテルアゴラ大阪守口
カフェ総合科	パンブーフードサービス	製菓・製パン科	ハイアットセントリック金沢
カフェ総合科	パンブーフードサービス	製菓・製パン科	大阪美鈴コーヒー 株式会社
調理師科	株式会社 ビソラ	製菓・製パン科	菓子工房ルーグ
調理師科	酒中花 空心	製菓・製パン科	ビチェリン・アジアパシフィック&ミドルイースト 株式会社
調理師科	酒中花 空心	製菓・製パン科	パティスリー アッシュ
調理師科	スイスホテル南海大阪	製菓・製パン科	有限会社サント・アン
調理師科	シダックス 株式会社	製菓・製パン科	株式会社 なかむら
調理師科	寛龍 鶴岡謙二	製菓・製パン科	フランス菓子 ドエル
調理師科	有限会社 中井レストラン企画	製菓・製パン科	パティスリー イデ
調理師科	有限会社 中井レストラン企画	製菓・製パン科	7days FRUITS CAFÉ
調理師科	little Birds	製菓・製パン科	Sweet's
調理師科	ホテルモントレ 株式会社	製菓・製パン科	ブーランジェリー グルマン
ホテル&レストランリゾート科	株式会社 叙々苑	製菓・製パン科	おめざや
ホテル&レストランリゾート科	株式会社 叙々苑	製菓・製パン科	株式会社 ひらまつ
ホテル&レストランリゾート科	株式会社 叙々苑	製菓・製パン科	クラルカフェ
ホテル&レストランリゾート科	株式会社 ブロンコビリー	製菓・製パン科	株式会社 八宝
ホテル&レストランリゾート科	株式会社 叙々苑	製菓・製パン科	株式会社 アクアブランネット
ホテル&レストランリゾート科	株式会社 オペレーションファクトリー	製菓・製パン科	株式会社 心斎橋ミツヤ
ホテル&レストランリゾート科	株式会社 オペレーションファクトリー	製菓・製パン科	株式会社 キラキラ雲南
ホテル&レストランリゾート科	株式会社 叙々苑	製菓・製パン科	フォーシーズンズホテル丸の内東京
ホテル&レストランリゾート科	株式会社 叙々苑	製菓・製パン科	ゲーテ・ド・アナートル
ホテル&レストランリゾート科	株式会社 オペレーションファクトリー	製菓・製パン科	夢科グランドホテル
ホテル&レストランリゾート科	株式会社 エスクリ	製菓・製パン科	ブーランジェリー フクシマ
ホテル&レストランリゾート科	W大阪	製菓・製パン科	パティシエ ゲンタロウ
ホテル&レストランリゾート科	スイスホテル南海大阪	製菓・製パン科	KIEFEL COFFEE 1963
ホテル&レストランリゾート科	株式会社 トランジットジェネラルオフィス		
ホテル&レストランリゾート科	東京食彩株式会社		

Ⅱ.個別報告

1. 特色ある事業活動

イ) 産学連携教育

ホテルやカフェ、レストランのメニュー、ショップに並ぶ料理やお菓子などの商品開発に挑戦する「企業プロジェクト」。
今年度の「企業プロジェクト」では、下記5社12作品が実際に商品化され、店舗で販売された。

【2年生】

2021年度 企業プロジェクト				
学科・科目		企業名	課題	販売期間
1	製菓・製パン科	株式会社 モンシェール	①『コロナで会えない友人・家族に送る秋冬食材を使った贈り物菓子』生菓子	11月1日～11月30日まで
			②『コロナで会えない友人・家族に送る秋冬食材を使った贈り物菓子』焼菓子	11月1日～11月30日まで
2	製菓・製パン科	旭酒造株式会社	①「瀬祭 梅酒」製造時に使用される和歌山県南高梅の最高級適熟梅を使用したお総菜パン	11月9日～11月14日まで
			②「瀬祭 梅酒」製造時に使用される和歌山県南高梅の最高級適熟梅を使用した菓子パン	
3	カフェ総合科	株式会社 サニーブランデカンパニー	①秋野菜を使った夜定食	2022年秋販売予定
			②食後に食べたい秋の味覚ミニパフェ	12月20～12月30
			③SNS映えするフルーツティ	12月20～12月30
4	ホテル&レストラン リゾート科 調理師科	スイスホテル南海大阪	バイタリティ,サスナビリティをテーマとしたイタリアンビュッフェメニュー 【前菜】	3月1日～3月31日
			バイタリティ,サスナビリティをテーマとしたイタリアンビュッフェメニュー 【肉料理】	3月1日～3月31日
			バイタリティ,サスナビリティをテーマとしたイタリアンビュッフェメニュー 【魚料理】	3月1日～3月31日
			バイタリティ,サスナビリティをテーマとしたイタリアンビュッフェメニュー 【デザート】	3月1日～3月31日
5	企業プロジェクトゼミ	くつろぎたいのも 山々。	廃棄フルーツを使った無添加ジェラート	6月頃～

ロ) 特別講義

特別講義では、農の分野とも精通する食材に特化した特別講義を行い、普段実習などでは聞くことができない講義を中心に行った。

新入生 特別講義	2021年4月15日	株式会社クラブハリエ 代表取締役 グランシェフ 山本 隆夫 様	製菓・製パン科1年 ホテル&レストランリゾート科1年
業界特別講義 岡山のコーヒー農園のご紹介	2021年4月15日	やまこうファーム株式会社 会長 山本 耕祐 様	カフェ総合科1年 カフェ総合科2年
在校生向け 開業セミナー	2021年4月15日	卒業生 リミテタ オーナー 櫻木 美早季 様 BESS オーナー 農本 篤 様	カフェ総合科1年 カフェ総合科2年
Farm to Table ～農場から食卓へ～ 特選食材にこだわったスペシャリテ 特別講義	2021年9月15日	セントレジス ホテル 大阪 ラ ベデュータ シェフ 駒路 和司 様	調理師科2年 ホテル&レストランリゾート科2年
米国産ポテトッキングセミナー ヤングシェフポテトチャレンジ	2021年12月3日	米国ポテト協会 駐大阪・神戸 米国総領事館 アメリカ農産物貿易事務所(ATO)大阪 ゲストシェフ:杉浦仁志 (株)ONODERA GROUP エグゼクティブシェフ	カフェ総合科1年 調理師科1年 ホテル&レストランリゾート科1年生

【ピックアップ特別講義】

Farm to Table ～農場から食卓へ～ 特選食材にこだわったスペシャリテ 特別講義	2021年9月15日	セントレジス ホテル 大阪 ラ ベデュータ シェフ 駒路 和司 様	調理師科2年 ホテル&レストランリゾート科2年
--	------------	---	----------------------------

講義概要	大阪を代表する5つ星ホテル セントレジス ホテル 大阪のイタリアンレストラン「ラ ベデュータ」調理長 駒路 和司シェフによる特別講義。 レストランでは、シェフ自ら足を運び厳選した関西の食材や旬の食材をふんだんに用いて、月替わりのコースメニューを提供されている。 食文化の水準が高まり、高品質な食材へのニーズが高まっている現在、生産者の顔、農園の看板が目に見える形でコース料理を目当てに来られる生産者で、毎月の予約枠が埋まり続ける。 講義の中では「その食材を育てておられる方から料理人としての自分を認めて頂いて初めて、取引につながる。」という生産者とトッププロのエピソードもお聞きした。 食材に対するリスペクトを大切に、応援してくださる人への感謝の気持ち、生産者様への感謝の気持ち、料理に対する情熱と探求心を忘れない料理人を目指してほしいと、熱いエールを頂いた講義であった。
------	---

ハ) 海外研修

今年度は、コロナウィルス感染症のため、実施することができませんでした。

そのため、ヴァローナ、EHL などとの連携でオンデマンド授業を開催、その他にはフランス、イタリアなど現地のパティスリー、ヴァローナ社等の協力のもと、オンラインセミナーを計4回開催することができた。

二) 就職支援

【合同企業説明会】

◇2021 年度は対面型での実施を検討していたが、新型コロナウイルスの影響もあり断念。ただ、オンラインを活用する事で、一定数の企業に参加いただき、採用内定獲得に繋げる事が出来た。

オンライン合同企業説明会 参加企業一覧	
株式会社シャノワール	大和企業株式会社
株式会社オペレーションファクトリー	インターコンチネンタルホテル大阪
株式会社桜珈琲	京都ブライトンホテル
ホテルモントレ株式会社	カフェ・カンパニー株式会社
シダックス株式会社	株式会社路珈珈
株式会社トランジットジェネラルオフィス	株式会社NESTA RESORT
京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社	セントレジスホテル大阪
株式会社かめいあんじゅ	株式会社ミリアルリゾートホテルズ
株式会社エーデルワイス	リゾートトラスト株式会社
株式会社ゼットン	株式会社叙々苑
森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社	株式会社イスズベーカーリー

◇2022 年度は従来通り対面型での開催を基本とし、オンラインも併用する事で、より多くの企業を学生に紹介するよう努める。また、個別の企業説明会も積極的に実施し、卒業年度生以外も説明を拝聴させていただく事で、就職活動に向けた身構え・気構え・心構えを醸成していきたい。

【就職対策講座】

◇求人票の見方・自己分析・履歴書添削・面接指導/練習メイク講座・スーツ着こなし講座等、就職活動準備だけでなく、就業後のビジネスマナーを取り入れた講座内容となっている。

【インターンシップ】

◇進級する際の春休みに実施。令和3年度は、45名が参加。新型コロナウイルスの影響で、企業側の受入れが不可となるケースが目立ち、5割強の参加率に留まった（例年7～8割）。コロナ禍の実施ではあったが、関西圏にとどまらず静岡や福岡など、一人ひとりが希望するインターンシップ先を選択。インターンシップ先企業一覧は次ページを参照。

2021年度インターンシップ先	
学科	研修先
製菓・製パン科	JWマリオット・ホテル奈良
製菓・製パン科	Moulins et Cafe gout
製菓・製パン科	Nana's Green Tea
製菓・製パン科	ROUTE271 梅田本店
製菓・製パン科	アトリエ・アルション
製菓・製パン科	インターコンチネンタルホテル大阪
製菓・製パン科	キルフェボン 京都店
製菓・製パン科	ケーキ・ド・コーキ
製菓・製パン科	五感
製菓・製パン科	ザ パーク フロント ホテル アット ユニバーサル・スタジオ・ジャパン
製菓・製パン科	シャノワール 本店
製菓・製パン科	セントラーレ・ホテル京丹後
製菓・製パン科	ダイヤ 今里本店
製菓・製パン科	ドエル 本店
製菓・製パン科	ドエル 本店
製菓・製パン科	ハートブレッッドアンティーク イオンモール大日店
製菓・製パン科	ハイアットリージェンシー大阪
製菓・製パン科	パティスリー アッシュ
製菓・製パン科	パティスリー ベルン
製菓・製パン科	パティスリー ルシェルシェ
製菓・製パン科	ベーカリー リンダリンダ
製菓・製パン科	ホテルニューオータニ大阪
製菓・製パン科	ホテルニューオータニ大阪
製菓・製パン科	ホテルモントレ（フードセンター）
製菓・製パン科	リーガロイヤルホテル
製菓・製パン科	リーガロイヤルホテル
製菓・製パン科	ル・シュクレ・クール
製菓・製パン科	ルジャンドル
カフェ総合科	FORTUNE GARDEN KYOTO
カフェ総合科	Mia Via
カフェ総合科	Unir
カフェ総合科	うのまち珈琲店
カフェ総合科	上高地あずさ珈琲 東大阪小阪店
カフェ総合科	桜珈琲 松原店
カフェ総合科	桜珈琲 松原店
カフェ総合科	友安製作所 Café&Bar 阿倍野
カフェ総合科	ビチェリン阪急 梅田
調理師科	THE KASHIHARA
調理師科	ザ・プリンス箱根芦ノ湖
調理師科	帝国ホテル大阪
ホテル＆レストランリゾート科	ザ・ガーデン・オリエンタル大阪
ホテル＆レストランリゾート科	ノバレーゼ 旧桜宮公会堂
ホテル＆レストランリゾート科	ホテルニューオータニ大阪
ホテル＆レストランリゾート科	リーガロイヤルホテル
ホテル＆レストランリゾート科	リーガロイヤルホテル

2. 教職員研修

【JESC 主催研修報告】※オンデマンド、オンライン開催

6/7	キャリアサポートアンケート勉強会
5/24	FD ミクロレベル研修
5/24	FD ミドルレベル研修
8/2	教職員カウンセリング研修(1 次)
8/26	TEAMS 研修(基礎講座)
10/12	フォローアップ研修
10/12	キャリア教育カウンセラー研修
10/19	マネジメント研修
10/20	広報力大会
10/26～29	教職員カウンセリング研修
11/16、18	フォローアップ研修
11/19	キャリア教育カウンセラー研修
12/2	FD ミクロレベル研修
12/8	滋慶教育科学学科
12/9	キャリア教育アドバンス研修
3/16	JESC新任講師研修会

【COM グループ主催研修】

10/7	COM事務局長会議
6/25	COM・DX 広報教育勉強会
1/7	COM広報出陣式
3/24	グローバルコミュニケーション会議
3/28	全国教務部長勉強会

【学校主催研修・定例会議】

開催 日程	研修タイトル、テーマ等	対象
隔週	大阪キャリアナリー運営会議	スタッフ全員
随時	広報ミーティング	広報スタッフ
隔週	教務ミーティング	教務スタッフ
随時	教務アシスタントミーティング	各学担当スタッフ、 実習アシスタント
随時	学科ミーティング	各学科担当スタッフ
適時	キャリアセンター会議	各校キャリアセンター スタッフ
適時	食文化教育部会	食文化系各校、 教務部長、副校長、学科長
5 月 18 日	農業勉強会	キャリアナリー系事務局長、教 務部長
7 月 13 日	常務勉強会	スタッフ全員
8 月 11 日	教務勉強会	教務スタッフ
12 月 23 日	広報勉強会	スタッフ全員
12 月 24 日	教務勉強会	教務スタッフ

3月16日	学生支援勉強会	スタッフ全員
3月16日	キャリアナリー講師研修会	スタッフ 講師

3. 総務・法務・リスクマネジメント

◇令和3年度もコロナ禍ということもあり、各ホームルーム内にて避難経路や避難時における注意事項などを伝えることと、AED講習に関してもYOU TUBEなどの視聴で行うこととした。

4. 式典

- 【入学式】 ◇令和3年4月20日(火)13:00より、学校から配信を行う。
新入生及び保護者様、企業、講師にはオンラインでの視聴で参加。
- 【卒業式】 ◇令和3年度卒業式は、令和4年3月8日(火)にグループ校合同開催ではあるが、新型コロナウイルス感染拡大を鑑み、卒業生のための式典を挙行することとなった。保護者様には入学式同様、オンラインでの視聴でご参加いただいた。

5. 学生活動/学校行事

◇学園祭に関しては、例年6月に開催しているが新型コロナウイルス感染症防止のため11月に延期し開催した。ただ、入場制限を決め、販売に関しては全てテイクアウトのみの開催とした。
11月13日(土)～14日(日)開催。来場者数合計422名

【卒業・進級制作展】

◇「We are Culinary 2022」
例年は進級・卒業制作展ともに同日開催としていたが、コロナ対策として、進級と卒業制作展を分けて実施。
卒業制作展：2022年2月5日(土)6日(日)
進級制作展：2022年2月19日(土)20日(日)
それぞれ本校校舎にて開催。

コロナウィルス感染防止のため完全予約制で一部内容を変更して開催。
コロナ過の影響で入学してからイトイン形式での実施をしてこなかった学年だったので、制作展はイトインでの開催を予定していたが、コロナウィルス感染症防止の観点から、テイクアウトに変更し開催した。実施予定だったイトインは開催前に学内レストランとして行い、制作展当日はその様子を展示作品として開催した。

その他、企業プロジェクト作品展示、ピエスモンテ作品展示なども実施。

◇JESC 奨励賞プレゼンテーションに関しては、毎年同日開催としていたが、今年度も感染防止対策のため2月11日に単独での開催として、プレゼンター、審査員、スタッフ以外は全てオンラインでの視聴にした。

以 上