

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

- ◇2022年度（2023年度生募集）は、当初目標を達成できず、
昨年対比では入学者微増の結果となった。
- ◇全コースで入学者微増ではあるものの、目標値に対しては
届かず、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、募集初年度となった4年制の
新規コースの認知を広げきれ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】

	令和三年度（2022年度募集）		令和四年度（2023年度募集）	
	目標	実績	目標	実績
入学者	80	49	80	61

教 務

◇2022年度のDO者数は、目標4名、3.1%対して最終4名、3.1%となつた。

◇内訳

日本人…4名
1年生3名のDO、2年生は1名。
2年生1名は昨年度からの長欠が目立つ学生で課題などをクリアし、
進級したが、2年次も長欠が続き、結果退学に至る。
1年生3名の内1名は学習意欲の低下、2名は進路変更。

【DO率】

	令和三年度		令和四年度	
	目標	実績	目標	実績
DO数字	3.1%	5.7%	3.1%	3.1%

就 職

- ◇23卒生に対する、各社・店舗の採用活動の動きは、新型コロナウイルス感染症拡大前に戻り、2年間の採用控えを取り戻すような活発な採用活動が行われた。ただ、求人数の急激な増により受験先が決まらず、戸惑う学生の様子も見られた。内定率は、常に前年度を上回る数字となった。
- ◇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 (2021年度)		令和三年度 (2022年度)	
	就職希望者	内定率	就職希望者	内定率
	91名	100%	68名	94.1%

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	40	42	92.5%
カフェ総合科	15	17	93.3%
ホテル&レストランリゾート科	6	17	100%
調理師科	5	10	100%
食&マネジメント科	2	2	100%
合 計	68	86	94.1%

令和4年3月31日現在

2023年3月卒業生 就職先一覧

学科	内定決定先	職種	学科	内定決定先	職種
カフェ総合科	株式会社ワン・ダイニング	サービス	製菓・製パン科	株式会社ルジャンドル	パティシエ
カフェ総合科	株式会社オペレーションファクトリー(東京)	キッチン	製菓・製パン科	アンプレシオンガトーシュクル	パティシエ
カフェ総合科	スターバックスコーヒー(アルバイトから)	サービス	製菓・製パン科	帝国ホテル大阪	ブーランジェ
カフェ総合科	イコン株式会社	調理	製菓・製パン科	株式会社クリア	エステティシャン
カフェ総合科	ソルト・コンソーシアム株式会社	サービス	製菓・製パン科	株式会社レーブドゥシェフ	パティシエ
カフェ総合科	株式会社ゼットン	サービス	製菓・製パン科	株式会社エーデルワイス	パティシエ
カフェ総合科	株式会社ひらまつ	調理	製菓・製パン科	センタラグランドホテル大阪	パティシエ
カフェ総合科	株式会社ステップ	調理	製菓・製パン科	株式会社ウエストテール	キッチン
カフェ総合科	防衛省 自衛隊	給養員希望	製菓・製パン科	ホテルグランヴィア大阪	パティシエ
カフェ総合科	ICOROBAカフェテラス	キッチン	製菓・製パン科	株式会社シャノワール	パティシエ
カフェ総合科	上島珈琲 ららぽーと堺店(アルバイト)	サービス	製菓・製パン科	森トラスト・ホテルズ%リゾート株式会社	調理
カフェ総合科	株式会社プラネットワーク	調理	製菓・製パン科	淀川食品株式会社	ブーランジェ
カフェ総合科	株式会社トランジットジェネラル	サービス	製菓・製パン科	株式会社ドンク	ブーランジェ
カフェ総合科	ホテルニューアワジ	パティシエ	製菓・製パン科	株式会社シャノワール	パティシエ
職&マネジメント科	合同会社ユー・エス・ジェイ	調理	製菓・製パン科	ル シュクレール	ブーランジェ
職&マネジメント科	amacoven	スタイリスト	製菓・製パン科	有限会社 五感	パティシエ
調理師科	株式会社叙々苑	調理	製菓・製パン科	有限会社 五感	パティシエ
調理師科	株式会社叙々苑	調理	製菓・製パン科	株式会社ジェイアール西日本フードサービスネット	ブーランジェ
調理師科	テンシンランラン(中華)	調理	製菓・製パン科	株式会社ジェイアール西日本フードサービスネット	ブーランジェ
調理師科	彩葉(いろは)	調理	製菓・製パン科	株式会社プラネットワーク	パティシエ
調理師科	ピッツェリア・ラ・ボルタ	調理	製菓・製パン科	ブラッドステーション	ブーランジェ
ホテル&レストランリゾート科	ホテルモントレ	調理(和食)	製菓・製パン科	株式会社京阪ザ・ストア	ブーランジェ
ホテル&レストランリゾート科	ホテルモントレ	調理(西洋)	製菓・製パン科	有限会社 シェ三宅(ジャンルブラン)	パティシエ
ホテル&レストランリゾート科	株式会社ベストブランニング	パティシエ	製菓・製パン科	TARUTOYA あびこ店(アルバイトから)	パティシエ
ホテル&レストランリゾート科	株式会社ひらまつ	サービス	製菓・製パン科	cafe&bake Allons BienL(アルバイトから)	パティシエ
ホテル&レストランリゾート科	株式会社エスクリ	調理	製菓・製パン科	N.atuhiro	パティシエ
ホテル&レストランリゾート科	株式会社星野リゾート	調理	製菓・製パン科	株式会社重光(ハーブスグローイング)	パティシエ
製菓・製パン科	株式会社ポルチーニ	ブーランジェ	製菓・製パン科	シェ ナカツカ	パティシエ
製菓・製パン科	神戸洋菓子子ボックス	パティシエ	製菓・製パン科	フォーシーズンズホテル丸の内東京	パティシエ
製菓・製パン科	西洋茶館	パティシエ	製菓・製パン科	株式会社エーデルワイス	ブーランジェ
製菓・製パン科	株式会社レストランバンク	サービス	製菓・製パン科	株式会社 ドエル	パティシエ
製菓・製パン科	パン工房 西山荘(有限会社アール)	ブーランジェ	製菓・製パン科	株式会社ケントハウス	パティシエ

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】

2022企業プロジェクト 一覧		
学科・科目	企業名	課題
1 製菓・製パン科	チョーヤ梅酒株式会社	「梅祭り」で販売する おいしくフォトジェニックな南高梅のスイーツ
		「TheCHOYA銀座BAR」で販売できるノンアルコールのドリンクメニュー
		「TheCHOYA銀座BAR」で販売できる解凍してすぐに提供できるスイーツ
2 製菓・製パン科	上久保茶園	上久保茶園のお茶を使った 総菜パン
		上久保茶園のお茶を使った 菓子パン
		上久保茶園の 日本茶カフェのお菓子
3 カフェ総合科	合名会社 丸正酢醸造元 (&株式会社小松屋)	純こめ酢を使用した ドリンク スイーツ 調理
4 ホテル&レストランリゾート科	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	ハワイ、アメリカ、大阪、ユニバーサル・スタジオ・ ジャパンをイメージできる朝食ビュッフェ
5 企業プロジェクトゼミ履修者	がんこフードサービス株 式会社	おからを使ったスイーツの商品開発

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。

特別講義一覧			
講義タイトル	実施月	講師	対象者
新入生 特別講義 洋菓子実習 ミロワールシヨコラ	2022年4月	野口 守 (副校長) (シェ・ノグチ オーナーシェフ)	食&マネジメント科1年生
新入生 特別講義 有機野菜の品質と味	2022年4月	丸山 卓 (COCOLO・LABO株式会社 代表取締役) 横山 湧亮 (ふえのみち農園 代表)	食&マネジメント科1年生
特別講義 UCCハワイコナ直営農園 オンラインツアーPART【 I 】 「カップから農園まで」を学ぶ	2022年4月	栄 秀文 (UCCホールディングス株式会社 UCCコーヒーアカデミー 学長 UCCコーヒー博物館 館長) UCCハワイコナ直営農園	食&マネジメント科1年生 カフェ総合科2年生
特別講義 米国産ポテトクッキングセミナー ヤングシェフポテトチャレンジ	2022年9月	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	食&マネジメント科1年生
特別講義 UCCハワイコナ直営農園 オンラインツアーPART【 II 】 収穫編	2022年11月	栄 秀文 (UCCホールディングス株式会社 UCCコーヒーアカデミー 学長 UCCコーヒー博物館 館長) UCCハワイコナ直営農園	食&マネジメント科1年生 カフェ総合科2年生
特別講義 国際製菓コンクール ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ2022 第2位入賞作品 デモンストレーション	2023年2月	前野 めぐみ (GRAND HYATT 東京 シェフ・ド・パルティ) (本校卒業生)	製菓・製パン科2年生 食&マネジメント科1年生
特別講義 調理デモンストレーション 開業セミナー	2023年3月	櫻木 美早季 (リトミチタ オーナーシェフ) (本校卒業生)	食&マネジメント科1年生
特別講義 パリスタデモンストレーション	2023年3月	内部 利夫 (株式会社ヒサシヤマモトコーヒー Unir 営業・パリスタ)	食&マネジメント科1年生

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なかった。

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】

◇首都圏の企業は、来阪しての説明会が難しく、オンラインでの説明会となったが、その他はほぼ対面での説明会依が実施できた。オンラインでの説明会がスタンダードになりつつあるが、対面での説明会を行った企業の方が、受験率が高くなる傾向が見られた。

No.	業種	企業名	形式	日数	施設	企業名	形式
1	ウエディング	株式会社ディアーズブレイン 株式会社プラネットワーク	オンライン	14	ホテル	リゾートトラスト株式会社	対面
2	ウエディング	株式会社エスクリ	対面	15	ホテル	ホテルモントレ株式会社	対面
3	ウエディング	株式会社Plan・Do・See	対面	16	ホテル	森トラスト・ホテルズ& リゾート株式会社	対面
4	カフェ	株式会社ゼットン	対面	17	ホテル	株式会社 ミリアルリゾートホテルズ	オンライン
5	カフェ	株式会社トランジット ジェネラルオフィス	オンライン	18	ホテル	ウエスティン大阪	対面
6	カフェ 洋菓子	株式会社桜珈琲	対面	19	ホテル	グランヴィア大阪	対面
7	カフェ レストラン	株式会社 オペレーションファクトリー	対面	20	洋菓子	株式会社エーデルワイス	対面
8	ダイニング カフェ	大和企業株式会社	対面	21	洋菓子	株式会社シャノワール	対面
9	ダイニング 洋菓子 社員食堂	ソルトコンソーシアム株式会社	対面	22	洋菓子	デリチユース	対面
10	パン	株式会社ドンク	対面	23	洋菓子	株式会社 中島大祥堂	オンライン
11	パン	株式会社エムスフードライフ (ル・クロワッサン)	対面	24	洋菓子 カフェ	株式会社なかむら	対面
12	調理	株式会社叙々苑	対面	25	洋菓子 カフェ	株式会社重光 株式会社ハーブスグローイング	オンライン
13	調理	中井レストラン企画	対面	26	洋菓子 パン・調理	株式会社かめいあんじゅ	対面
				27	リゾート施設	株式会社バソナふるさとインキュベーション	対面

◇2023年度は卒業生が不在の学年となるため、本来であれば合同企業説明会を開催する予定ではないが、2025年卒生に対する各企業・店舗の採用活動が、万博開催の影響もあり前倒しされると予測されるため、2025年卒生の合同企業説明会を、2024年2月に開催する予定としている。

【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】

◇2023年度は、2年次の夏休みと3年次に進級するタイミングの春休みの2度実施。各企業・ホテル・店舗でのインターンシップの受け入れ状況は、ほぼ新型コロナウイルス感染症拡大前に戻り、通常通り受け入れを行う見通し。在阪・近畿県内だけでなく、首都圏や地方リゾートホテルなども視野に入れ、依頼を行っていく。

2022年3月実施 インターンシップ先一覧	
FORTUNE GARDEN KYOTO	シャノワール 本店
JWマリオット・ホテル奈良	セントラレ・ホテル京丹後
Mia Via	ダイヤ 今里本店
Moulins et Cafe gout	帝国ホテル大阪
Nana's Green Tea	ドエル 本店
ROUTE271 梅田本店	友安製作所 Café&Bar 阿倍野
THE KASHIHARA	ノバレーゼ 旧桜宮公会堂
Unir	ハートブレッドアンティーク イオンモール大日店
アトリエ・アルシヨン	ハイアットリージェンシー大阪
インターコンチネンタルホテル大阪	パティスリー アッシュ
うのまち珈琲店	パティスリー ベルン
上高地あずさ珈琲 東大阪小阪店	パティスリー ルシエルシェ
キルフェボン 京都店	ビチェリン阪急 梅田
ケーキ・ド・コーキ	ベーカリー リンダリンダ
五感	ホテルニューオータニ大阪
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	ホテルモントレ(フードセンター)
ザ・ガーデン・オリエンタル大阪	リーガロイヤルホテル
ザ・プリンス箱根芦ノ湖	ル・シュクレ・クール
桜珈琲 松原店	ルジャンドル

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

6/3、7/28、29	DX 推進研修
5/25、26	FD 研修
6/8、9	FD フォローアップ研修
6/17	コーチング研修、MINE 研修
7/6	FD ミクロレベル研修
7/13	FD ミドルレベル研修
7/20	キャリア教育委員会

9/26～30、10/20、21	教職員カウンセリング研修
10/18	マネジメント研修
10/19	広報力大会
10/26～29	教職員カウンセリング研修
11/9	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
12/7	滋慶教育科学学科
1/12	キャリア教育アドバンス研修
2/24	JESC新任講師研修会

【COM グループ主催研修】

2/28	COM事務局長会議
1/17	COM広報出陣式
3/23	全国教務部長勉強会
3/22、23	COMホスピタリティ研修

【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
6月2日	農業勉強会	キャリアナリー系事務局長、 教務部長
4月5日 11月10日 6月22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
7月9日 12月23日	広報勉強会	スタッフ全員
6月・10月	講師分科会	講師、教務スタッフ
8月2日 3月20日	学生支援勉強会	スタッフ全員
8月8日 3月20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4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4年4月21日(木)13:00より、新入生のみで大阪城ホールにて開催。
保護者様、企業、講師にはオンラインでの視聴参加。
- 【卒業式】 ◇令和4年度卒業式は、令和5年3月7日(火)にグループ校合同開催、新型コロナウイルス感染拡大を鑑み、卒業生・保護者のみの式典を挙ることとなった。

5. 学生活動/学校行事

◇学園祭に関しては、6月18日、19日に開催。
新型コロナウイルス感染症防止のため、入場制限をしながらの販売。

【卒業・進級制作展】

◇「We are Culinary 2023」
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。
開催日程：2023年2月10日(金)11日(土)
本校校舎にて開催。

コロナ対策として販売のみ、イートインでの開催は見送り。

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、
「We are Culinary 2023」と同時に開催。

以 上
