



1

odaを選んだ理由

**確かな技術が
身につく環境**

#実習は3人1組の少人数制

#カリキュラムの約80%が実習

#選択科目制



2

odaを選んだ理由

**製造販売実習を
したかったから。**

#実際の店舗運営を経験

#1年間継続的に実施

#季節に合わせたメニューを販売！



希望に合ったコースをセレクト

2[≡]コース

一人ひとりの目標に合わせて2コースを用意。
1年制から2年制への編入も可能。

就職サポート

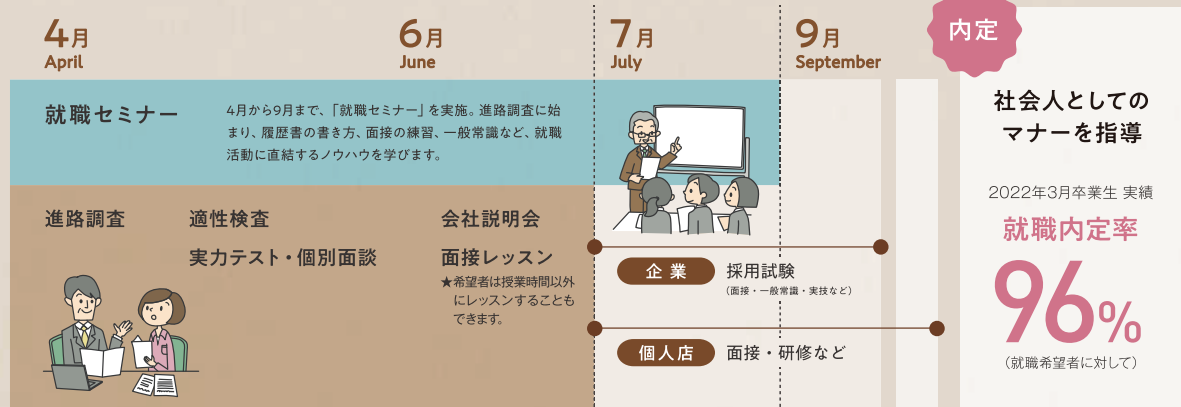
年間スケジュールを軸に、一人ひとりに合ったきめ細かいサポートを実施します。

担任、進路指導、講師がそれぞれの立場からアドバイス、バックアップします。また、就職セミナーという授業を中心に言葉遣いや所作、自己PRなどの就職活動に不可欠なポイントを学びます。odaでは内定をいただいたあとも、入社・入店に向けて社会人の心構えやマナーをきめ細かくフォローします。

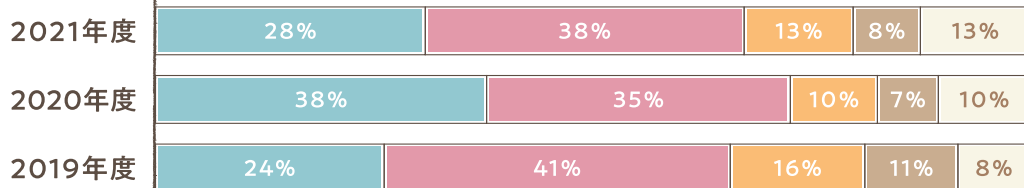
自分に合った
就職先が見つかる!



就職活動カレンダー



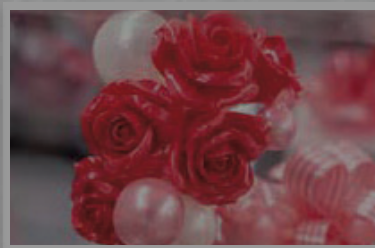
就職実績内訳グラフ (過去3年分)



主な就職先一覧 (五十音順)

ホテル・ブライダル	パティスリー・カフェ
アマン東京 ウェスティンホテル東京 (株) 小田急リゾート グランドニッコー東京 台場 シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル 帝国ホテル (株) 東京会館 東京ベイ舞浜ホテルファーストリゾート 日本ホテル (株) 羽田エクセルホテル東急 ヒルトン東京お台場 ホテルインターコンチネンタル 東京ベイ ホテルオークラ東京 (株) ミリアルリゾートホテルズ (株) 森ビルホスピタリティコーポレーション	ア・ラ・カンパニー (株) エーデルワイス エコールクリオロ (株) 菓子工房 シェルシェ (株) ガトー・ド・ボワイヤージュ (株) シェタニ (株) シェ松尾 365アニバーサリー (株) 資生堂バーラー ジャン＝ポール・エヴァン ジャパン (株) 新宿高野 スイーツガーデン ユウジアジキ (株) 成城風月堂 西洋菓子おだふじ (株) タロワイヨジャポン (有) テオフロマ (株) トランジットジェネラルオフィス トリアノン洋菓子店 (株) 日本ガストロノミー研究所 パティシエ ヒロ・ヤマモト パティスリーウルソソ パティスリーエマリュール パティスリーカシュカシュ パティスリーキャトルキャール パティスリースノーマン パティスリータツヤササキ パティスリーハルミエール パティスリーラキュイソソ パティスリーレネット (株) ビーエスコブ (株) プールミッシュ マリオネット洋菓子店 (株) 武蔵野テーブル (株) モンブラン フランス菓子 ボージュ ラッシュ (株) (キルフェボン) (株) ルカド (株) ル・グレ館 (有) レゼル ブランシュ

その他 多数



選択科目 1年次

パイピング

パイピングはお祝いのケーキや模様を描いたりする技術で、必要になります。小さな絞り袋にシユを入れて絞ります。

資料請求をして

実物を手に取ってみよう！

デコレーション

クリームで絞ったお花やフリルで、ケーキに立体感を生み出す技術を習得。

選択科目 2年次

アメ細工

授業時間 20時間

1年次の基礎を土台に、パーツを組み合わせて1つの美しい作品作りを目指します。「シュクルティレ」「シュクルスフレ」など専門用語も自然と覚えます。



ショコラ

授業時間 20時間

創造性や芸術性が広がるショコラの世界。1年次の経験をもとに、より洗練されたショコラを作れるようになるための技術を学びます。

