



Decoration Cake



Oda Seika School Guide 2026

CONTENTS

odaを選んだ理由	03	就職サポート	21
コースガイド	09	OB・OG	23
製菓本科2年制コース	11	在校生の1日	25
製菓本科1年制コース	13	キャンパスライフ	26
製造販売実習	15	オープンキャンパス	27
選択科目制	17	卒業制作展	30
学校長・講師紹介	19		



“パティスリー・オダでの製造販売実習と 選択科目で実践力を高める。”

毎日の実習で身につけた技術をもとに製造販売実習を行います。仕込み、製造、販売するという過程はやりがいと責任感を芽生えさせ、プロのパティシエになる意識を高めます。さらに、選択科目で将来の選択肢が広がります。

基礎から応用、専門的な技術まで学べる環境

基礎から応用まで学び、確実に技術を身につけることができる毎日の実習をはじめ、専門的な技術を学べる選択科目や実際の店舗経営を経験できる製造販売実習がodaの特長です。座学で学んだ経営学やフランス語などは就職や開業の際に活かすことができます。基礎から応用、幅広い技術や知識を身につけることができるodaで学べたことは私の糧となり、自信につながりました。

東京都立片倉高等学校出身 廣瀬 優来さん



PICKUP CURRICULUM

メニュープラン

季節や行事をテーマにメニューを考案する授業です。レシピ作りから試作まで行い、見た目や味を審査し、採用されたものが『パティスリー・オダ』で販売されます。色彩で季節感を表すなど、表現力を存分に発揮した商品作りを目指します。



季節に合わせて
ケーキの種類が
変わります



製造販売実習

『パティスリー・オダ』での実習は、衛生管理が特に大切。また、味だけでなく見た目もお客様に販売するのにふさわしい“商品”に仕上げていきます。製造・販売に加えて、接客、売上計算、大量生産の技術なども実践を通して磨きます。



経営学

「自分のお店を持つこと」を将来の目標にしている学生も多いため、この授業では、開業から店舗経営を踏まえたノウハウを習得。まずはお店のコンセプト決めから始まり、店舗作り、経営者にとって必要な知識、法制度など、経営の基礎を学びます。



2年次の時間割例 ※1年次は製菓本科1年制コースと共通

	1限目 (9:00~10:30)	2限目 (10:40~12:10)	3限目 (13:00~14:30)	4限目 (14:40~16:10)
月	洋菓子実習	フランス語		
火		経営学	製造販売準備実習	
水		製造販売実習		
木	洋菓子実習		アメ細工	
金	洋菓子実習		メニュープラン	
		実習	座学	選択科目

授業時間と授業の割合

1年次			最大授業時間 986 時間
[授業の割合]			
座学 15%	販売+実習 72%	選択科目 13%	
2年次			最大授業時間 919 時間
[授業の割合]			
座学 18%	販売+実習 77%	選択科目 5%	





選択科目 1年次

パイピング

授業時間 24時間

パイピングはお祝いのケーキなどにメッセージや模様を描く技術で、就職したら必ず必要になります。小さな絞り袋にチョコやガナッシュを入れて絞ります。



シュガークラフト

授業時間 24時間

見て楽しむお菓子がシュガークラフトです。粉砂糖をメインに使ったペーストで様々な形を表現します。繊細な作業ですが、できあがると芸術品の様に美しい作品になります。



マジパン細工

授業時間 24時間

アーモンドと砂糖でできたマジパンペーストで作る工芸菓子です。可愛い動物や人形など、自分の作りたいものを自由に作ることができます。



デッサン

授業時間 24時間

モチーフを正確に描写する基本から始まり、実際に見て着色するところまで描きます。将来、オリジナルで考えたお菓子のイメージを表現できる力を養います。



デコレーション

授業時間 24時間

クリームで絞ったお花やフルールで、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 24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 24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。



ブライダル

授業時間 24時間

結婚式といえばウェディングケーキ。ウェディングケーキを作りたいとパティシエを目指す人もいます。ただ、技術が必要なことは確かで、将来に向けて基本的な技術を学びます。



就職サポート



自分に合った
就職先が
見つかる！



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、就職担当、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。

就職活動カレンダー



4月
April

6月
June

7月
July

9月
September

内定

就職セミナー

4月から9月まで、「就職セミナー」を実施。進路調査に始まり、履歴書の書き方、面接の練習、一般常識など、就職活動に直結するノウハウを学びます。

進路調査

適性検査

実力テスト・個別面談

会社説明会

面接レッスン

★希望者は授業時間以外にレッスンすることもできます。



企業

採用試験

(面接・一般常識・実技など)

個人店

面接・研修など

社会人としての マナーを指導

2024年3月卒業生 実績

就職内定率

100%

(就職希望者に対して)

就職実績内訳グラフ (過去3年分)

個人店 メーカー ホテル・ブライダル カフェ バン

2024年度

7%

36%

39%

11%

7%

2023年度

4%

32%

36%

14%

14%

2022年度

30%

20%

45%

5%

主な就職先一覧 (五十音順)

ホテル・ブライダル

アニヴェルセル(株)
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)東京會館
日本ホテル(株)
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
ホテルオークラ東京ベイ
ホテル雅叙園東京
ホテル椿山荘東京
(株)ミリアリリゾートホテルズ
(株)森ビルホスピタリティコーポレーション
横浜グランドインターコンチネンタルホテル

ア・ラ・カンパニー
アイビーカンパニー(株)
(株)アンデルセンサービス
(株)エーデルワイス
エコークリオロ(株)
菓子工房 シェルシェ
(株)グルメ和光
(株)コロパン
(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
(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
(株)千疋屋総本店

メーカー・パティスリー・カフェ

西洋菓子おだふじ
(株)ダロワイヨジャポン
(有)テオプロマ[®]
(株)トランジットジェネラルオフィス
(株)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
パティスリーアカネ
パティスリーウルソン
パティスリーエマリユール
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ーソン
パティスリーレネット

(株)ビー・エス・コープ
(株)ブルミッシュ
(株)プレジール
(株)ベルン
マリオネット洋菓子店
(株)武蔵野菓子工房
(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

他 多数

ONE DAY REPORT

在校生の1日

製菓本科2年制コース
千葉県立浦安高等学校出身
石井 さらさんのONE DAY

 a.m.

08:30 登校・着替え

駅から徒歩5分。学校まであっという間です☆通学路にウォールアートがあって可愛いです！



08:45 授業準備

身支度をしたら点検を受けます。実習着の清潔感や爪の長さをチェック！



09:00 洋菓子実習

洋菓子実習は毎日2コマ(90分×2回)！毎日たくさんのお菓子を作れて充実です。



実習で作ったケーキ！
美味しくできました★

12:10 お昼休み

お弁当の時もあれば、駅前でランチすることも♪中野には飲食店がたくさんあります。

p.m. 

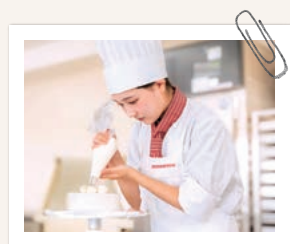
13:00 座学

今日の座学はフランス語。集中して講義を聞きます。



15:00 自主練習

主に実習でうまくできなかったところを先生と相談して練習します。



16:30 アルバイト

アルバイトは週3回位。ファストフード店やパティスリーでアルバイトしている友人が多いです。

21:00 帰宅

テレビを見たり、YouTubeを見たり…のんびりタイムです。明日に備えて早く寝ます！

のんびりする前に
復習をします！
30分あればしっかり
復習ができます。





CAMPUS CALENDAR



クラスメイトと友情を深める 「キャンパスライフ」

パティシエを目指して同じ道を歩むクラスメイトは一生の友人になります。日常生活はもちろん、様々な行事を通してかけがえのない思い出作りができます。特に『卒業制作展』は自分一人で作品を作り上げるイベントですが、クラスメイトと励まし合いながら進め、集大成となる作品と思いつくことができます。※行事は変更になる場合があります

4 April	■ 入学式 ■ オリエンテーション 年間行事や選択科目に関する説明が行われます。	10 October	■ 校内コンクール ■ ジャパンケーキショー見学
5 May	■ 創立記念日 ■ 日帰り研修 	11 November	■ 国内研修旅行(2年次) ■ 球技大会② ■ 学校祭
6 June	■ ウォークラリー ■ 会社説明会 必要とされる人材や試験内容を確認できる説明会。就職活動も本格的になります。	12 December	■ ディズニーランド ■ 冬季休暇 ■ インターンシップ 
7	■ 球技大会① ■ スイーツパーティー	1	■ スイーツパーティー ■ 後期テスト



実物の入学案内の請求はこちらから

