



Contents

odaを選んだ理由	03
コースガイド	11
製菓本科2年制コース	13
製菓本科1年制コース	15
選択科目制	17
製菓カフェ調理コース	19
就職サポート	21
卒業生の活躍	23
学校長・講師紹介	25
在校生の1日	27
キャンパスライフ	28
オープンキャンパス	29

odaを選んだ理由

毎日実習があったから

Practical training × Confectionery

洋菓子実習

ケーキ、デザート、焼菓子を、基礎から応用まで幅広く学びます。

いろいろなお菓子に
チャレンジします!



[ショコラシュークリーム]



[フルーツタルト]



[デセール]



[マカロン]



[マスカルパフェ]



[マジパン]



[抹茶モンブラン]



[トロピカル]



[リンゴとキャラメルのタルト]

TOPICS

実習室開放

毎週金曜日の放課後に、実習室を開放しています。授業の復習やショートケーキの基礎となるナッペ、絞り練習だけでなく、自分の作りたいお菓子を自由に作ることができます。



できるまで、
何度でも挑戦☆



Practical training × Cafe

カフェ実習

カフェで提供される料理やクレープ、
ドリンク(コーヒー、紅茶)を学びます。



[ポロネーゼ]



[キッシュ]



[クレープ]



[コーヒー]



[紅茶 & チャイ]

Practical training × Bread

パン実習

菓子パン、調理パン、食事パンなど
多種のバリエーションを学びます。



[クロワッサン]



[ベーコンエピ]



[ベーグル]



[ミルクフランス]



[サンドイッチ]

TOPICS



特別授業

吉田守秀シェフの特別授業

パリを拠点に活躍されているパティ
スリー「MORI YOSHIDA」の吉田
守秀シェフによる特別授業を開催し
ました。



海外で活躍されたり、業界で有名なシェフから講義を受けたり、
アート作品からスイーツを発想させたりする特別な授業も展開。

コラボ × アール・ブリュット

「アール・ブリュット - NAKANO街
中まるごと美術館!」とのコラボ企画
として、アール・ブリュット作品をイ
メージしたケーキを販売しました。



PICKUP CURRICULUM



【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。

季節に合わせてメニューも変化!

【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。



【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。

将来独立を考えている人にとって必要な知識です☆

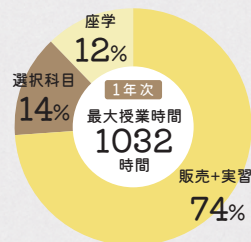


2年次の時間割例

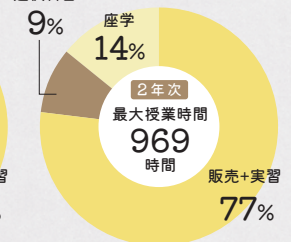
※1年次は製菓本科1年制コースと共通

	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)	
MON	洋菓子実習		フランス語		
TUE		経営学	製造販売準備実習		
WED	製造販売実習				実習
THU	洋菓子実習		アメ細工		座学
FRI	洋菓子実習		メニュープラン		選択科目

授業の割合と時間



選択科目



実習を通して技術を磨けるodaでの学びと成長

自分が作ったお菓子を家族に美味しいと言われたことがうれしく、お菓子のことを学びたいと考えようになりました。odaを選んだ理由は、毎日の実習や製造販売実習を通して技術を磨けると考えたからです。現役パティシエの講師から直接テクニックを学ぶことも魅力のひとつです。卒業後もさらにおいしいお菓子を作れるよう成長していきたいと考えています。

東京都立光丘高等学校出身 川満 心花さん



ELECTIVE SUBJECTS

選択科目 1年次

【パイピング】

🕒 授業時間/30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/30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/30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。



【デコレーション】

🕒 授業時間/30時間

クリームで絞ったお花やワフルで、ケーキに立体感を生み出す技術を習得。



【デッサン】

🕒 授業時間/30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。



選択科目 2年次

【アメ細工】

🕒 授業時間/30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。



【ブライダル】

🕒 授業時間/30時間

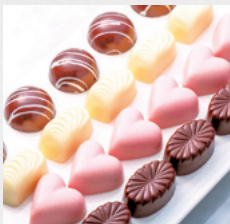
結婚式といえばウェディングケーキ。ウェディングケーキを作りたくてパティシエを目指す人もいます。ただ、技術が必要なことは確かで、将来に向けて基本的な技術を学びます。



【ショコラ】

🕒 授業時間/30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。



【アートレッスン】

🕒 授業時間/30時間

日本最大級の製菓コンクール「ジャパンケーキショー」に挑戦します。1年次で学んだパイピング、マジパン、デコレーションを活かして、マジパン細工またはバタークリーム作品を製作します。



Voice

仲間の作品に刺激を受け、向上心が育ちました

選択科目ではマジパンやシュガークラフトの応用を学ぶことができ、校内コンクールにも活かせることができ、とても良い経験になりました。授業が進むにつれて難易度が上がりますが、クラスメイトと相談しながら作業することで楽しさが増し、仲間の作品に刺激を受けて自分の技術をさらに高めたいという向上心も育ちました。今後は学んだことを活かし、自分だけのオリジナルのお菓子やケーキをたくさん作ってみたいです。

東京都立高島高等学校出身 坂井 日葵さん





在校生の1日

夢に向かって日々頑張っている学生の充実した1日をご紹介します!

須藤 果穂さんのONE DAY

製菓本科2年制コース 埼玉県立新座総合技術高等学校出身

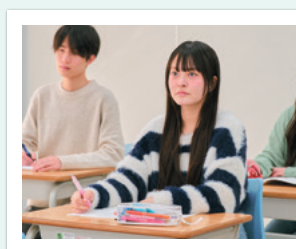
08:30 登校・着替え

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!



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。



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!



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。



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★

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!

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。

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。





校内コンクール



スイーツパーティー



国内研修旅行

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出を作ることができます。



球技大会

Campus Calendar

※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



卒業制作展(アメ細工)

実物の入学案内の請求はこちらから

