

「たのしい」と

「おいしい」を

味わい
尽くそう!

MIYACHO2025

Smile!

OPEN CAMPUS



参加をお待ち
しています!

プロ仕様の
設備が
魅力的!

アットホームな
雰囲気です!

未来の自分
に
会える!

アドバンス キュリネール科

ホテル・レストラン・
ブライダル・サービスコース

アドバンス キュリネール科

パティシエ・ブーランジェ・
ショコラティエ科

保護者・社会人・高等学校の先生方も大歓迎!!

随時
受付中!!

入学希望者向け学校見学会

実習・学科授業など

各種相談会

出願方法・入試・就職実績・
学費・奨学金・学校生活など

10:00~
16:00

お申し込みは
こちらから▶



参加費
無料

付き添いの方も!
ランチ
付き!

体験実習形式

10:00 ~ 14:00 (9:20~9:50受付)



初めの方でも
安心サポート!

参加者には
もれなく
コック帽を
プレゼント!

日程を決めたら早速エントリー!

SCHEDULE

4 / SAT
19
調理

5 / SAT
10
製菓

5 / SAT
24
調理

6 / SAT
14
調理

6 / SAT
21
調理

6 / SAT
28
製菓

7 / 5 SAT 調理
7 / 19 SAT プレミアム
7 / 26 SAT 調理



厚生労働大臣指定 / 調理師・製菓衛生師養成校
学校法人 勝山学園

宮城調理製菓専門学校



お申し込みは
こちらから!



服装自由

エプロンは学校が準備

オープンキャンパスの申し込みは、本校への進学を検討されている高校生、社会人、ご家族の方に限らせていただきます。



4/SAT 19

調理



海鮮ちらし寿司

5/SAT 10

製菓



手作りカスタードの
ミルフィユ

5/SAT 24

調理



海の幸の
クリームグラタン

6/SAT 14

調理



薪窯 pizza
優雅な夏のスイーツ

ピーチメルバ

6/SAT 21

調理



さまざまな料理を美しく
盛り付けてみよう!!

松花堂弁当

6/SAT 28

製菓



季節のフルーツを
使ったロールケーキ

調理師養成課程

2年課程

アドバンス キュリネール科

取得可能な資格 ■調理師免許(国家資格) ■食品衛生責任者 ■衛生専門士称号

- 日本料理・すしコース
- フランス料理・イタリア料理コース
- ※1年次は共通科目となり、2年次にコース選択制となります
- ホテル・レストラン・ブライダル・サービスコース

取得可能な資格 ■レストランサービス技能士3級(国家資格) ■衛生専門士称号 ■ブライダルプランナー3級(全米ブライダルコンサルタント協会認定)

1年課程

プルミエ キュイジーヌ科

取得可能な資格 ■調理師免許(国家資格) ■食品衛生責任者

製菓衛生師養成課程

2年課程

パティシエ・ブーランジェ・ショコラティエ科

- パティシエ インテンシブコース
- ブーランジェ インテンシブコース

※1年次は共通科目となり、2年次にコース選択制となります

取得可能な資格 ■製菓衛生師(国家資格・受験資格) ■衛生専門士称号

他にも取得可能な資格多数。
詳しくはHPまたは当日お尋ねください。

MIYACHO INFORMATION

最新情報は下記 SNS・ホームページをチェック!

LINE



TikTok



X (旧 Twitter)



Instagram



厚生労働大臣指定 / 調理師・製菓衛生師養成校
学校法人 勝山学園

宮城調理製菓専門学校

アクセス

- ▶地下鉄南北線「北仙台駅」下車、北1出入口より約1分
- ▶JR仙台線「北仙台駅」下車、徒歩約3分

当学園に駐車場はございません。公共の交通機関、近隣のコインパーキングをご利用ください。

宮城調理製菓専門学校

