

「たのしい」と 「おいしい」を 味わい 尽くそう!

Smile!

MIYACHO2025 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
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

随時
受付中!!

保護者・社会人・高等学校の先生方も大歓迎!!

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
もちろん
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

秋以降も開催!

7/ SAT
5

調理

7/ SAT
19

プレミアム

7/ SAT
26

調理

8/ SAT
2

調理

8/ SAT
30

製パン

9/ SAT
13

調理

9/ SAT
27

調理

10/4 SAT
11/1 SAT
12/13 SAT
2/14 SAT
3/21 SAT



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。

7/SAT
5

調理



ふっくら手ごねハンバーグ
デミグラスソース

7/SAT
19

プレミアム



フレンチ・イタリアン・日本料理・
中国料理・製菓・製パン

ブッフェランチにご招待!

7/SAT
26

調理



フランスの伝統的なデザート
クレープシュゼット

8/SAT
2

調理



魚のさばき方
アジフライ

8/SAT
30

製パン



天然酵母パン
パンフロマージュ
ベーコンエピ

9/SAT
13

調理



ぜいたく!!
国産牛ロースのステーキ
赤ワインソース

9/SAT
27

調理



季節の天ぷら

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
■フードコーディネーター3級

- 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
■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)
■レストランサービス技能士3級(国家資格)

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
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仙山線「北仙台駅」下車、徒歩約3分

当学園に駐車場はありません。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

