

2024年4月  
誕生

シェフ(調理経営)学科ダブルライセンスコース

# 調理師 + 製菓衛生師 = W ライセンスコース

(国家資格)

(国家資格)



調理師



製菓衛生師



調理師と製菓衛生師 2つの国家資格を2年間で取得



卒業と同時に調理師免許取得

調理と製菓両方の  
技術を学んだ  
プロフェッショナルに!



2年次に製菓衛生師を受験

「調理師と製菓衛生師両方の資格がほしい」「調理も製菓も学びたい」「調理と製菓どっちが向いているのかな?」...  
そんな悩みを解決するのが「ダブルライセンスコース」です。  
調理と製菓の両方を学ぶことができるので、国家資格取得はもちろん、どちらの道へも進むことができるのが大きなメリットです。



C U R R I C U L U M

カリキュラム



■調理実習 ■特別調理実習 ■製菓実習 ■製パン実習

- |         |           |           |        |        |       |
|---------|-----------|-----------|--------|--------|-------|
| ■総合調理実習 | ■製菓理論     | ■受験対策     | ■公衆衛生学 | ■食品衛生学 | ■栄養学  |
| ■食生活と健康 | ■食品の安全と衛生 | ■マネジメント   | ■食品学   | ■課題研究  | ■海外研修 |
| ■衛生法規   | ■食品と栄養の特性 | ■調理理論と食文化 | ■フランス語 | ■色彩学   | ■企業実習 |

取得可能な資格

- 調理師(国家資格)
- 食品衛生責任者
- 技術考査
- パーソナルカラリスト検定
- サービス接客検定
- 実用英語技能検定
- 製菓衛生師(国家資格)
- フードコーディネーター
- 食育インストラクター
- ビジネス実務マナー検定
- 介護職員初任者研修
- 介護食士3級



学校法人TBC学院 文部科学省認定 職業実践専門課程  
国際TBC調理・パティシエ専門学校

シェフ(調理経営)学科 調理師学科 パティシエ(製菓衛生師)学科

オープンキャンパス毎月開催中!  
〒323-0821 栃木県小山市三峯1-10-21  
<https://www.oyama.ac.jp>  
TEL:0285-28-0777 MAIL:info@oyama.ac.jp