

## 4. 学校長挨拶

本校は、2019 年 4 月に調理師養成施設の指定を受けて調理師科を新設し、校名を「ハッピー製菓調理専門学校」と改称いたしました。パティシエ科は 2014 年 4 月に製菓衛生師養成施設として指定を受けて以来、千葉県で唯一、国家資格「製菓衛生師」を在学中に受験可能なカリキュラムにて授業を行い、現場で求められるスキルを習得していきます。また、調理師科は西洋料理・日本料理・中国料理を学び、調理師免許取得に必要な栄養や衛生などの理論や知識を身に付け、卒業と同時に申請を行うことで調理師免許が交付されます。そして、2024 年度は 1 年制の調理師科を導入し、調理師を目指す方々に対する学びの環境を拡大することになりました。

さて、現在は食への関心が年々高まり、少子化の中で製菓製パン・調理分野を希望する若者が増加傾向にあります。食の選択が広がる中で消費者の食の安全に対する意識は高く、「美味しくて安全なもの」を提供するために製菓衛生師・調理師の学習を通して正しい知識と技術を習得していきます。また、SDGsの取り組みとして、食品ロスの削減なども授業の一環として教育内容に取り入れています。

また、少子高齢化が進み労働者を確保することが、企業としても大きな課題であることは間違いありません。時代と共に変化し成長し続けてきた、日本の菓子文化・料理文化と高度な技術を若者へ継承していくためには、「人財」が不可欠であり、そのためには専門学校の教育が今後の業界を支えていくでしょう。人工知能(AI)の進歩により様々な作業が機械化され、作業がスリム化することは職を奪うのではなく、人工知能の導入によってうまれた時間が新たな取り組みに使われることを願っています。

学校法人中村学園の教育理念は「ホスピタリティマインド豊かな社会人の育成」にありますが、ハッピー製菓調理専門学校にも、根底にはその理念が流れています。

相手の立場に立ち、お客様の気持ちを理解し、真心と思いやりを持って食分野に携わる姿勢を大切にしています。

お客様の幸せを自らの喜びと感ずることのできる、「おもてなしの心をもった製菓・製パン・調理技術者」の育成をしていきます。

2026 年 4 月 1 日

ハッピー製菓調理専門学校

校長 古田 康 郎