

令和8年5月20日
学校法人金井学園
L'ecole des gourmands Fukui

L'ecole des gourmands Fukui 情報提供資料

専門学校等における情報提供等への取り組みに関するガイドラインに基づき、L'ecole des gourmands Fukui の情報を以下のとおり提供いたします。

1. 学校概要

【学園名称】学校法人金井学園 理事長 金井 兼

【学校名称】L'ecole des gourmands Fukui 校長 大間 秀之

【所在地】校舎 ー 福井市松本 3 丁目 21-20 TEL : 0776-21-0606

学園本部 ー 福井市学園 3 丁目 6-1 TEL : 0776-22-8111

【創立】2009 年 厚生労働省認可製菓衛生師養成校 福井製菓製パンスクールを開校
2013 年 学校法人立となる

【沿革】2009 年 厚生労働省認可製菓衛生師養成校 福井製菓製パンスクールを創立
2013 年 学校法人新和学園 福井県製菓専修学校に名称変更
2014 年 福井県美容製菓専修学校に名称変更
2017 年 福井製菓専門学校に名称変更
2021 年 学校法人金井学園と合併
2025 年 L'ecole des gourmands Fukui に名称変更

【学園理事】<https://www.kanaigakuen.jp/organization/>

2. 教育方針

世界に通用する製菓技術の習得と、食材の生産、加工、販売までの流れを学ぶ独自の教育をとおして、「発想力・創造力」や「豊かな感性」を持った地域に貢献できる人材を育成します。

3. 教育内容

(1) 入学定員

製菓衛生師科 20 名

(2) 受入方針と入学時期

○入学資格 ・高等学校を卒業した者

- ・文部科学省の行う高等学校卒業程度認定試験に合格した者
- ・外国において12年以上の学校教育課程を修了した者

○入学時期

- ・毎年4月1日

○入学手続き・許可

- ・入学志願者は、本校所定の様式による入学願書に必要事項を記載して、入学検定料及び必要書類を添えて指定期日までに校長に提出するものとする。
- ・校長は、募集要項に基づいて選抜を行い、入学が適当と認められる者に入学を許可する。
- ・入学を許可された者は、所定の期日までに所定の入学手続きをしなければならない。正当な理由がなく所定の期間中に入学手続きが行われないときは、入学許可を取り消すものとする。

(3) カリキュラム

<衛生専門課程（昼間）製菓衛生師科>

| 科目名 | 製菓衛生師 法規定時間 | 時間数 | 単位数 | 講義形式 | 講義方式 | 開講時期 | |
|--------|----------------|-----|-----|------|------|------|----|
| 衛生法規 | 30 | 30 | 1 | 講義 | 必修 | 1年 | 前期 |
| 公衆衛生Ⅰ | 60 | 30 | 1 | 講義 | 必修 | 1年 | 前期 |
| 公衆衛生Ⅱ | | 30 | 1 | 講義 | 必修 | 1年 | 後期 |
| 食品学Ⅰ | 60 | 30 | 1 | 講義 | 必修 | 1年 | 前期 |
| 食品学Ⅱ | | 30 | 1 | 講義 | 必修 | 1年 | 後期 |
| 食品衛生学Ⅰ | 120 | 60 | 2 | 講義 | 必修 | 1年 | 前期 |
| 食品衛生学Ⅱ | | 60 | 2 | 講義 | 必修 | 1年 | 後期 |
| 栄養学Ⅰ | 60 | 30 | 1 | 講義 | 必修 | 1年 | 前期 |
| 栄養学Ⅱ | | 30 | 1 | 講義 | 必修 | 1年 | 後期 |
| 社会Ⅰ | 30 | 30 | 1 | 講義 | 必修 | 1年 | 後期 |
| 製菓理論Ⅰ | 90 | 60 | 2 | 講義 | 必修 | 1年 | 前期 |
| 製菓理論Ⅱ | | 30 | 1 | 講義 | 必修 | 1年 | 後期 |
| 製菓実習 | 480 | 510 | 17 | 実習 | 必修 | 1年 | 通年 |
| 小計 | 930 | 960 | 32 | | | | |

| 科目名 | 製菓衛生師 法規定時間 | 時間数 | 単位数 | 講義形式 | 講義方式 | 開講時期 | |
|--------|----------------|-----|-----|------|------|------|----|
| | | | | | | 2年 | 後期 |
| ショップ経営 | | 60 | 4 | 講義 | 必修 | 2年 | 後期 |
| 製菓技術 | | 120 | 4 | 実習 | 必修 | 2年 | 通年 |
| 総合学習 | | 90 | 6 | 講義 | 必修 | 2年 | 前期 |
| 製菓特別実習 | | 270 | 9 | 実習 | 必修 | 2年 | 通年 |
| 制作実習 | | 300 | 10 | 実習 | 必修 | 2年 | 通年 |
| 小計 | | 840 | 33 | | | | |

| | | | | | | | |
|----|--|------|----|--|--|--|--|
| 合計 | | 1800 | 65 | | | | |
|----|--|------|----|--|--|--|--|

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表およびシラバス

→https://fbs.kanaigakuen.ac.jp/themes/fbs/images/about/report/2026/file_syllabus-r8.pdf

(4) 成績評価・進級・卒業

- 1) 本校の授業科目の成績評価は、学年末において、各学期末に行う試験、実習の成果履修状況等を総合的に勘案して行う。
- 2) 学業成績の評定は、次のとおり行う。
 - ①成績評価は学年末において、学業成績の評定、履修状況等を総合的に評価する。
 - ②学業成績の評定は、各科目の単位認定試験結果や受講状況を用いて次の通り行う。
 - ・ 評定時期は各学期末と、学年末とする。
 - ・ 同一科目を複数の教員が担当する場合は、合議によって評定する。
 - ・ 学業成績の評定は、学期末及び学年末に通知する。
- 3) 成績評価及び学業成績の評定に用いる評点、及び標語は次の通りである。

評点は、整数で表示する。

| | |
|----|----------|
| 秀 | 90点～100点 |
| 優 | 80点～89点 |
| 良 | 70点～79点 |
| 可 | 60点～69点 |
| 不可 | 60点未満 |

4) 所定の在学期間内で定める全ての科目を履修しなければ留年とする。

- ①留年となった者は、当該学年に係る学費を納入しなければならない。ただし所定の在学期間内の再試験対象者は学費の納入を必要としない。納入手続き等は、所定の日時までに行わなければならない。
- ②学年において出席日数不足で単位未認定となった科目がある場合は、再履修とする。所定の在学期間内に再試験で不合格となった科目がある場合は、次年度以降に開講される授業に出席し再履修をした後に試験を受験すること。
- ③学校が定めた教育課程の単位を全て取得しなければ卒業することはできない。
※所定の在学期間内に合格しない場合は留年となる。

5) 卒業は、下記の要件を満たす者とする。

- ①履修した必修科目の単位を全て取得していること。
- ②卒業判定会議にて、卒業要件を満たしていることを確認する。ただし、疾病、けがなどのやむを得ない事由がある者については考慮することもある。

(5) 納付金 入学検定料、入学金、授業料、施設拡充費等学費は、次のとおりとする。

| 学年 | 入学検定料 | 入学金 | 授業料 | 実習費 | 施設拡充費 | 教育充実費 | 合計 |
|----|--------|---------|---------|---------|---------|--------|-----------|
| 1年 | 20,000 | 100,000 | 636,000 | 350,000 | 150,000 | 50,000 | 1,306,000 |
| 2年 | | | 636,000 | 350,000 | 150,000 | 50,000 | 1,186,000 |

- ・教育充実費及びその他学生諸費等に関する特別な費用は、別にこれを徴収することがある。ただし、休学を許可されたときは、休学期間中、在籍料として月額 10,000 円を納入するものとする。
- ・所定の期日までに納入を怠っている者には、これを納入するまで授業や試験出席、図書館の利用等を禁止することがある。
- ・既に納入した納付金は、返還しない。ただし、特別の事由があると校長が認めた場合は、全部又は一部を返還する。

(6) 年間スケジュール → <https://fbs.kanaigakuen.ac.jp/about/schedule/>

4. 財務状況 → <https://www.kanaigakuen.jp/financial/>

5. 学校評価 →

https://fbs.kanaigakuen.ac.jp/themes/fbs/images/about/report/2026/file_school-evaluation-r7.pdf