

# シェフパティシエ専門学校 学則

## 第1章 総 則

### (目的)

第1条 本校は調理師法（昭和33年法律第147号第1条）並びに製菓衛生師法（昭和41年法律第115号第1条）に基づいて、調理並びに菓子製造に必要な専門知識・技術及び態度を修得させ、社会の食生活の向上に資することと、並びに公衆衛生の向上及び増進に寄与する優れた人材の育成を行なうとともに、職業人としての調理師並びに製菓衛生師を養成することを目的とする。

### (名称)

第2条 本校は、シェフパティシエ専門学校と称する。

### (位置)

第3条 本校の所在地は、新潟県新潟市中央区笹口2丁目9番1とする。

## 第2章 課程、学科及び修業年限、定員並びに休業日

### (学科)

第5条 1 本校の課程、学科及び修業年限、定員は次の通りとする。

課 程	学 科 名	修業年限	入学定員	学級数	1学級の定員	総定員	総学級数	昼夜の別
衛生専門課程	製菓製パン技術科	2年	40名	1	40名	80名	2	昼間
	調理製菓技術科	2年	80名	2	40名	160名	4	昼間
	調 理 本 科	1年	40名	1	40名	40名	1	昼間
	調 理 師 科	2年	40名	1	40名	80名	2	夜間

2 各学科の在学年限は、下記の年数を超えないものとする。但し、理由のある場合はこの限りではない。

製菓製パン技術科……4年

調理製菓技術科……4年

調理本科……2年

3 調理師科は平成21年4月から募集停止とする。

(学年及び学) 1 本校の学年は、4月1日に始まり、翌年3月31日に終わる。

第6条 2 学期を分けて、次の2期とする。

前 期 4月1日から9月30日まで

後 期 10月1日から翌年3月31日まで

### (休業日)

第7条 1 本校の休業日は次の通りとする。

(1) 土曜日、日曜日

(3) 創立記念日

(4) 夏季休業日 7月25日から8月31日

(5) 冬季休業日 12月25日から翌年1月7日

(6) 春季休業日 3月18日から4月7日

2 前項の規定に関わらず学校長が認める場合には、休業日の変更及び休業日であっても授業を行なうことができる。