

2024 年度 第 1 回 学校関係者評価委員会 議事録

札幌ベルエポック製菓調理専門学校

開催日時

2024 年 6 月 11 日(火) 学校関係者評価委員会 13:30～15:00

開催場所

3 階 301・302 教室(札幌市中央区北 1 条西 9 丁目 3-4)

出席者

① 学校関係者評価委員

製菓調理校	
赤平 好隆	札幌洋菓子協会 副会長 モンレーブオーナーパティシエ
下国 伸	元コートドールシェフ
石森 功郎	パティスリーリーモ オーナーシェフ
花田 和也	株式会社ケイシイシイ(卒業生)
石田 拓也	KIRORO カリナリーエクスペリエンスマネージャー(卒業生)
八木沼 恵子	保護者代表
高橋 知宏	北海道芸術高校札幌サテライトキャンパス キャンパス長
塚本 澄雄	札幌市中央区町内会連合会 第四町内会長

② 学校関係者

製菓調理校	
評議員本部長	岩村 勇
学校長	池田 尚志
事務局長	山口 敦
事務部長	放生 和朗
教務部長	澁谷亜寿美
入学事務局	阿部 宏之
国家試験センター	大澤慶太
	太田 亜貴子(議事録)

議事録

司会進行:放生

1, 学校長挨拶

分野の違う合同校舎で 1 年経過。
「多様性時代」がキーワード、交流しあっていて相乗効果を期待している。
皆様からの意見を反映して学校運営をおこなっていきたい。

2, 本部長挨拶

現場で創意工夫して現場で学校を作っていくのが大切。
学校共通の考え 4 つの信頼を大切に。
外部の意見を良いことだけ出し、悪いことを隠すでは組織がマイナスになる。
委員の皆様と率直に話せる環境が信頼につながる。

3, 委員紹介

各委員と各校職員の紹介
新委員へ委嘱状授与

4, 2023 年度

学校評価関係者委員会について確認(山口)

学時報告

学校教育法 124 条 H24 年より専門学校の質の担保を目的にスタート
2つの委員会 ・学校関係者評価委員会は意見を学校に反映
・教育課程編成委員会は意見をカリキュラムに反映

3つの柱

1, 産学連携 2, FD(教授力向上) 3, 情報公開

学校関係者評価委員会は自己点検自己評価をもとに皆様へ評価をお願いしたい後に情報公開を行います。

■テーマ:変化と挑戦

2013→2023 年 大学進学増加(女子の進学増加)、専門学校的人口は横ばい
北海道は地元残留率が高い 65.6%

道内専門学校進学者推移は 2013→2023 年の 11 年間で 1900 名減少(84.2%)
製菓分野調理分野 進学者数どちらも減少(美容分野 ほぼ増減なし)

■札幌ベルエポック製菓調理専門学校

食を総合的に学べる学校(北海道の食文化の発展)
人も組織も変化を恐れずにイノベーション思考

■2024 年札幌ベルエポックチャレンジ 商品イノベーション 製菓調理科 3 年生へ改変

5, 学校紹介

オープンキャンパスで高校生に説明している内容を報告(阿部)

おいしいを仕事にする 現場で求められるお客様に届ける販売実習

パティシエ科 製菓衛生師免許取得

調理師科 Wライセンス取得可能 調理師免許+製菓衛生師免許可能

カフェスーツ専科 コーヒーマイスター、製菓衛生士免許取得可能

学内店舗実習、ディスカバリー—プログラムメニュープロデュース

一人ひとりをサポート

運営について

組織図にてご紹介

質疑応答

■赤平様

お客様と接することで学生が楽しみ見つけられるのでは。就職後、大きな店だとお客様の顔が見えないので学生のうちに経験するのは良いこと。

■下国様

ベルズキッチン、どこまで地域の方に知られているのか。もっとブランディングできるのでは。学生があふれていると外部のお客様は入りづらい。飲食店が多い環境の中で「色」を考えて運営するともっとよくなるのでは。

たとえばテレビ局のケータリングを授業の一環では？STV は従業員食堂がない。

■石森様

昨年ベルズキッチン担当、他校と同じことでは差別化できない。ベルだからこそそのアピールがあるとさらにもっと良くなるのでは。

■花田様(卒業生)

明るく楽しいはベルエポックの変わらない強みで自分の時代と変わらない。KCCはベルの人が多く、ベルの強みが活かされている。ただ、在学中に現場実習はもっと増やしてもいいと就職してから感じた。もっと現場を体験する機会を。

■石田様(卒業生)

在学中よりさらに内容が充実している。自分自身楽しく前向きに学べるという理由でベルを選んだ。安心、ワクワクする学校のイメージは今も感じる。

■八木沼様

1年生保護者様、家で娘が料理を手伝ってくれるようになって助かっている。主婦も知らない事を教えてもらっていてすごい。

■高橋様(芸術高校キャンパス長)

ベルに進学した卒業生がお菓子を持ってくることもあり、楽しく学んでいる事がわかる。(質問)少子化対策としての学びなおし支援や留学生対策はしているのか是非海外の人がここで学びたいという学校にしてほしい。

→長期高度人材育成(2校受け入れしているが道の予算範囲内、今年2名)
製菓留学生平均3名、美容留学生平均1名ほど。

■塚本様(町内会長)

町内でも協力できることがもう少しあるのではと思っている。今後ともよろしく願いしたい。

最後に

評価表とコメント

6/20までに返信用封筒で返送。

日当、交通費の清算(印鑑が必要なので)

就任承諾書も未提出の方は

次回来年6月を予定

卒業式・入学式のご案内も発送します