



にいがた製菓・調理専門学校えぷろん

エリア | 上越 中越 下越 佐渡 県外

学部・学科 製菓技術科、調理技術科、調理師科

Question

Q この学校を選んだ理由は？

えぷろんでは、洋菓子だけでなく、和菓子やパン、細工菓子やチョコレートなど幅広い知識を学ぶことができます。将来やりたいことが決まっていなかった私でもこれから学んで見つけることができるところに魅力を感じ、この学校に決めました。

Q どんな事を学んでいますか？

技術を磨く実習だけでなく、座学では、製菓衛生師の資格を取るために必要な栄養学や製菓理論なども学んでいます。2年生になると試験対策やマーケティング、基本的なフランス語など、今後に生かせるさまざまな知識を学ぶことができます。

Q キャンパスライフは？

えぷろんはお花見や球技大会、クリスマスマーケットなど、楽しいイベントがたくさんあります。また、有名なシェフによる特別授業もあり、普段は体験できない貴重な経験もすることができます。新しいことばかりで毎日が楽しいです！

Q 将来の夢・将来像はありますか？

将来は自分が作ったお菓子がたくさんのお客さまを笑顔にできるようなパティシエになることが夢です。その夢を実現するためにも、まずは毎日の実習や資格の勉強を頑張っていきたいです。

高校生へのメッセージ

自分にはどんなところが合うのか、どんな道があるのか、たくさん考えて、実際に見てみるのが新しい道への一歩になると思います。お菓子が好き、製菓や調理に興味がある方はぜひオープンキャンパスに来てみてください！



自分が作ったお菓子で
お客さまが笑顔になってくれたらうれしい。

製菓技術科 1年

井上 明音さん

(三条東高校出身)

Apron Food Education College



オープンキャンパス
毎月開催中!
情報はHPかLINEを
チェック!!



学校生活を
SNSで
情報発信中!



〒951-8052 新潟市中央区
下大川前通二ノ町2230
TEL.025-201-7154(代表)
<https://apron.ac.jp/>