

2023 年度事業報告

学校法人 YIC 学院
YIC 調理製菓専門学校
山口県山口市小郡黄金町9-8

1 法人の概要

平成13年4月に山口県内唯一の調理師養成施設として開校された本校は、地域社会・関連業界・諸教育機関等との連携・協力関係を深めながら1300名を超える卒業生を輩出し、地域の発展に貢献してきた。この間、以下に示した校訓・教育目標・教育方針に従い、知徳体三位一体の人間形成を目指して、厳しさの中にも親身あふる教育・指導に努めている。

(校訓等略)

2 沿革

平成元年2月28日	「学校法人本田学園」認可 初代理事長に本田昂(校長兼務)就任
平成8年4月26日	第二代理事長に本田容子就任
平成13年4月1日	山口調理師専門学校開校 調理師科(1年制・定員40名) 調理師特修科(2年制・定員40名)
平成16年4月1日	製菓衛生師科を開設 製菓衛生師科(1年制・定員40名)
平成21年4月1日	校名を「山口調理製菓専門学校」に変更 調理師科を「調理師科1年コース」に改称 調理師特修科を「調理師科2年コース」に改称
令和4年4月1日	調理師科2年コース募集停止 第三代理事長に中谷浩美就任
令和5年3月2日	第22回卒業証書授与式
4月1日	校名を「YIC学院 YIC調理製菓専門学校」に変更 第三代理事長に井本浩二就任

3 設置学科(コース)及び定員

課 程	昼夜別	学 科	修業年限	入学定員
高等課程	昼	調理師科1年コース	1年	40名
専門課程	昼	調理師科2年コース	2年	40名
高等課程	昼	製菓衛生師科	1年	40名

※2年コースは2024年度再開

4 生徒数 (令和5年4月8日時点)

課 程	学 科	生徒数	入学定員
高等課程	調理師科1年コース	29	40名
専門課程	調理師科2年コース [2年]	—	40名
高等課程	製菓衛生師科	28	40名

(56)

5 教職員数 (令和5年4月8日時点：山口校)

常勤教員等				非常勤教員等	
校長	教員	実技担当講師・助手	事務職員	教員	実技講師
1	3	6	1	16	26

6 カリキュラム

調理師科1年コース

教育内容	教科科目	授業時間数	
食生活と健康	公衆衛生学	90	
食品と栄養の特性	食品学	90	150
	栄養学	60	
食品の安全と衛生	食品衛生学	120	150
	食品衛生学実習	30	
調理理論と食文化概論	調理理論	150	180
	食文化概論	30	
調理実習	日本料理	300	
	西洋料理		
	中国料理		
	製菓		
	基本調理		
	校外実習		
総合調理実習	総合調理実習	90	
計		960	

調理師科 2年コース (2年次)

教育内容	教科科目	授業時間数	
高度調理技術実習	日本料理	300	
	西洋料理		
	中国料理		
	製菓		
	臨床調理実習		
	基本調理		
	校外実習		
フードサービス実習	レストランサービス	300	540
	レストラン実習		
	フードサービス	180	
	フードサービス実習		
	食品科学実習	60	
調理に関する国際コミュニケーション	コミュニケーション英語	30	60
	ビバリッジ論	30	
計		900	

製菓衛生師科

教科科目	授業時間数
衛生法規	30
公衆衛生学	60
食品学	60
食品衛生学	120
栄養学	60
社会	30
製菓理論	90
製菓実習	480
計	930

7 役員の状況 (YIC 学院全体)

理事 (定員 7 名) 実員 7 名

役職名	氏名	所属 (種別)
理事長	井本 浩二	YIC 学院 (京都) 理事長
理事	乾 誠	YIC リハビリ・看護福祉専門学校長
理事	井本 美佐子	YIC 学院 (京都) 理事
理事	中谷 浩美	YIC 学院本部 専務理事
理事	岡村 慎一	YIC 学院本部 常務理事
外部理事	山本 貴士	(株)エムビーエス代表取締役
外部理事	山田 高大	(株)共美工業代表取締役

監事 (定員 2 名) 実員 2 名

役職名	氏名	所属 (種別)
監事	桑原 望	
監事	森 宗博	

8 事業の概要 (YIC 調理製菓専門学校関係のみ記載)

(1) 令和 5 年度 主な事業

4月 入学式・新入生オリエンテーション

防災・避難訓練

第 1 回オープンキャンパス (24 回/年実施)

健康診断

6月 洋菓子協会講習 6日

テーブルマナー研修 (3回/年)

日本酒プロジェクト開始 4名 18日 ~1月

学校説明会 (高校教員対象) 12校 参加

介護食士講習 7~8月 6名 希望

7月 前期実技試験

夏季休業 (7月末~8月末)

食育教室 (⇒小学生・保護者) 実施 親子 27組参加

介護食士研修 (職員)、日菓専研修 (職員)

入学願書受付開始 総合型選抜エントリー開始

8月 宇部ファミリーサポートセンター料理教室 18日

あぐまるやまぐち ・カボチャクッキー・カボチャパウンド 19日

同窓会 23日 山ログランドホテル

- 9月 前期座学試験
第1回入学選考（以後1回/月 定員充足まで実施）
- 10月 後期始業式
校外実習（1回/年）
おそと de なべ 28日
東京研修（ジャパンケーキショー見学等） ~11/2
- 11月 グルメピック 2名出場 4日
校内料理コンクール 17日実施
- 12月 後期実技試験
YIC 食堂（調理師科）・YIC カフェ（製菓衛生師科） 開店 4回/年
松風館高校テーブルマナー（YIC 合同） 1日
- 1月 技術考査 24名受験（結果は3月）
食育インストラクター（資格試験） 7名合格
- 2月 5日 バレンタイン献血キャンペーン チョコクッキー500袋納品 日赤
14日 「県内進学・仕事魅力発信フェア 2023in やまぐち」参加
後期座学試験
17日 あぐまるやまぐち参加（KDDI 維新ホール）
18日 チョコフェス参加（ナッツショコラ販売）
- 3月 卒業記念料理展 2日予定
卒業証書授与式及び表彰式 8日予定（山口グランドホテル）
入学説明会 22日予定
お菓子教室（中学生）