

# 2024 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 1500 名近くにの卒業生を輩出し、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<br>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<br>調理師科(1 年制・定員 40 名)<br>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<br>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<br>調理師科を「調理師科 1 年コース」に改称<br>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<br>第三代理事長に中谷浩美就任                                       |
| 令和 5 年 4 月 1 日  | 校名を「YIC 学院 YIC 調理製菓専門学校」に変更<br>第三代理事長に井本浩二就任                           |
| 令和 6 年 3 月 8 日  | 第 23 回卒業証書授与式                                                          |

## 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 |
|------|-----|-------------|------|------|
| 専門課程 | 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 |
| 専門課程 | 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6年4月8日時点）

| 課 程  | 学 科            | 生徒数 | 入学定員 |
|------|----------------|-----|------|
| 専門課程 | 調理師科1年コース      | 21  | 40名  |
| 専門課程 | 調理師科2年コース [2年] | 3   | 40名  |
| 専門課程 | 製菓衛生師科         | 19  | 40名  |

(43)

#### 5 教職員数 （令和6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 6 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

5 月 学校説明会 高校教員対象（2 回）10 校参加

スポーツ大会（ソフトバレーボール）

6 月 ふぐ処理師試験（学科）

テーブルマナー研修 リーガロイヤル広島 防長苑（3 回／年）

東京製菓学校 講師授業

7 月 第 1 回学校関係者評価委員会

洋菓子協会講習 2 日

ふぐ処理師試験 10 日

前期実技試験

黒かしわ取材 セントコア山口

夏季休業（7 月末～8 月末）

食育教室 20 日（⇒小学生・保護者）実施 親子 14 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 YIC カフェ 27日 メディア対応  
同窓会 28日 山口グランドホテル → 延期（台風のため）
- 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  
校内料理コンクール 8日  
一直線祭り 12日  
東京研修（ジャパンケーキショー見学等） 16～18日  
校内ハロウィンパーティー 24日
- 11月 YIC 食堂  
技能オリンピック出場 2名  
校外実習（1回／年）  
同窓会実施 12日
- 12月 松風館高校（通信制）テーブルマナー 6日  
県産小麦体験会 12日  
後期実技試験  
親子ケーキ教室 21日
- 1月 技術考査 21名受験（結果は3月）  
食育インストラクター（資格試験） 6名合格  
中学生お菓子教室 25日
- 2月 焼き肉講座 4日  
「県内進学・仕事魅力発信フェア 2024in やまぐち」参加 14日  
後期座学試験 7～12日  
東京製菓学校 講師授業 18日  
松風館高校（定時制）テーブルマナー 21日
- 3月 卒業記念作品展 2日  
卒業証書授与式及び表彰式 6日（山口グランドホテル）  
入学説明会 19日