

2025 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 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
令和 8 年 3 月 7 日	第 25 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
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 7 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	15	40 名
専門課程	調理師科 2 年コース [1 年]	15	40 名
専門課程	調理師科 2 年コース [2 年]	2	40 名
専門課程	製菓衛生師科	26	40 名

(58)

5 教職員数 （令和 7 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 7 年度 主な事業

4月 入学式・新入生オリエンテーション

就職説明会 講師招聘

防災・避難訓練

第 1 回オープンキャンパス（19 回／年実施）

健康診断

5月 スポーツ大会（ソフトバレーボール）

学校説明会 高校教員対象（2 回） 8 校参加

6月 資生堂ビューティセミナー 6 日

前期実技試験

入試説明会①

校外実習Ⅱ2

7月 テーブルマナー研修 リーガロイヤル広島 防長苑（3 回／年）

洋菓子協会講習 14 日

入試説明会②

夏季休業（7 月末～8 月末）

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

- YIC 研修 19～20 日
島根 OC 20 日
前期座学試験
- 9 月 第 1 回入学選考（以後 1 回／月 定員充足まで実施）
パーラー開店
同窓会 10 日 アーベル・アンジェ
校外実習 全クラス 9～22 日
前期終業式 26 日
- 10 月 後期始業式
校内コンクール 10 日 萩大島小学校 6 名来校
東京研修（ジャパンケーキショー見学等） 14～16 日
洋菓子協会講習 28 日
- 11 月 YIC 食堂開店
ユースシェフ王出場 2 名
学校関係者評価委員会 17 日
校外実習 II 2
松風館高校（通信制）テーブルマナー 28 日
- 12 月 「県内進学・仕事魅力発信フェア 2025in やまぐち」参加 18 日
後期実技試験
クリスマスパーティ 19 日
親子ケーキ教室 24 日
YIC 研修 23～25 日
- 1 月 技術考査 15 日 17 名受験 全員合格
KDDI メグリバフェス
食育インストラクター（資格試験） 2 名合格
- 2 月 後期座学試験
卒業記念作品展 28 日
- 3 月 同窓会入会式 表彰式
卒業証書授与式 7 日（山口グランドホテル）
校外実習 II 1 10～23 日
入学説明会 19 日
修了式 25 日