

YIC NEWS

特集：ホットな話題！
2022年12月号

■ 学生プロデュースの街コンを開催！

10月29日(土)、山口青年会議所と国際ホテル・ブライダル学科のコラボ企画の街コン「湯の街コン」が開催されました。7月に続き第2弾の今回のテーマは「学祭」！新山口駅前校舎で開催されました。参加者の方々に学生時代に戻った気持ちで楽しんでいただけるよう、学生たちは山口青年会議所の皆さんと試行錯誤しながら企画を考えました。当日は、参加者の皆さんに楽しんでいただけるよう、そして、心の距離も近づけられるよう、学生たちはしっかりサポートしていました。

本校では、リアルな現場でリアルに学ぶことを大切にしています。卒業後、誰かの『想い出』となる瞬間を最高の形でお手伝いできる人になれるよう、一つひとつの現場で得た経験を大切に学び続けます！



YIC 情報ビジネス専門学校

HPもぜひご覧ください ➡ <https://www.yic.ac.jp/ib/> YIC 情報ビジネス



YIC 公務員専門学校

HPもぜひご覧ください ➡ <https://www.yic.ac.jp/go/> YIC 公務員



■ 10月26日(水)校内コンクール優勝者の声

校内コンクールでは国家試験課題「オールウェーブセッティング」の個人戦を行いました。私は、人一倍不器用で練習では上手くいかないことが多かったのですが、優勝することができました。表彰式で名前を呼ばれた時は喜びよりも驚きの方が先でした。「入賞者の中で作品バランスが良かった」と褒めていただき、とてもうれしかったです。本番までの練習では、友人に教えてもらったり、先生が他の学生を教えている時に一緒に耳を傾けたり、良い作品になるよう集中してがんばりました。今回結果を出せたことで自信がつき、現在は国家試験課題のワインディングの練習に励んでいます。クラス全員と協力し合い全員合格をめざします！



YIC ビューティモード専門学校

HPもぜひご覧ください ➡ <https://www.yic.ac.jp/bm/> YIC ビューティ



■ 全国障がい者スポーツ大会に行ってきました！

10月29日(土)から31(月)までの3日間、私たちは、栃木県で行われた全国障がい者スポーツ大会で、陸上競技のコーチとして活動してきました。10代から60代までの様々な障害を持った選手との接し方や声かけなどに悩むこともありましたが、選手が安心して最高のパフォーマンスができるよう、今自分にできることを考えながら全力でサポートしました。

何より、選手一人ひとりが仲間や自身と向き合いながら、ひたむきに競技に取り組んでいる姿に感動！また、宿舎など選手と共に過ごす中で勉強になることもたくさんありました。

これからもボランティア活動などに参加し、選手をサポートしていきたいと思っています。そして、障がい者スポーツの楽しさを伝えていきたいです！



専門学校 YIC リハビリテーション専門学校

HPもぜひご覧ください ➡ <https://www.yic.ac.jp/rh/> YIC リハビリ



■ 介護実習結団式を実施しました！

11月4日(金)に介護福祉学科1年生は「介護実習Ⅰ-2結団式」を行いました。1年生は6月と7月にデイサービス、グループホームの実習に行きましたが、今回の実習は12日間、初めての長期実習です。結団式では副校長から激励をいただき、代表の学生による「実習に向けて誓いのことば」が述べられました。それぞれの決意を胸に学生たちは実習へと向かいます。いつもより真剣なまなざしで結団式に参加している姿を見ると、入学して6ヶ月経った学生たちの成長が感じられ、とてもうれしく思いました。

無事に式が終った後にサプライズ！！一足先に最後の実習を終えた2年生が、初めての長期実習で緊張している1年生に、実習の不安が和らいでくれればと、一人ひとりに宛てたメッセージ付きのお菓子をプレゼント。2年生の温かい気持ちにも触れ、良い結団式となりました。



YIC 看護福祉専門学校

HPもぜひご覧ください ➡ <https://www.yic.ac.jp/nw/> YIC 看護福祉



■ 「目で楽しむ」校内料理コンクール開催！

本校は北九州市にあり、学校創立50年を超える歴史を誇り、社会に送り出した卒業生も4600人を超えていまます。調理技術はもちろん、衛生学や食品、栄養、食文化などについて幅広い知識を備えたプロフェッショナルの育成を行っています。卒業生はホテルやレストラン、給食産業で活躍しています。

11月8日(火)、学生の技術向上をめざして「校内料理コンクール」を開催しました。料理は、味はもちろんですが、触覚、聴覚、視覚、嗅覚と五感全てで味わうものです。今回のコンクールは視覚「目で楽しむ」をコンセプトに、学生がこれまで学んだ知識と技術を活かしてすばらしい作品を作り上げました。



北九州調理製菓専門学校

HPもぜひご覧ください ➡ <http://www.kafc.ac.jp/> 北九州 調理製菓



OPEN CAMPUS

オープンキャンパスの日程は[こちらから！](#)

YIC情報ビジネス専門学校



YIC看護福祉専門学校



■ 校内料理コンクールを開催しました！

11月12日(金)「校内料理コンクール」を開催しました。外部からの来場者を迎えたのは3年ぶり。多くの保護者の方に観覧していただくことができ、うれしく思います。夏休みからレシピの作成を始め、先生方から繰り返し指導を受け、素晴らしい作品が出そろいました。製菓衛生師科は夢のある作品が多く、見る人を楽しませてくれます。調理師科は華やかに盛り付けられた料理で思いを表現しています。観る人にも十分伝わったのではないかでしょうか。

最も評価の高かった作品に「校長賞」が授与されます。次いで「奨励賞」。お互いの成果を称え合いながら技術の習得に努めています。次は2月の「卒業記念料理展」です。



YIC調理製菓専門学校

(2023年4月より、山口調理製菓専門学校より校名変更予定)
HPもぜひご覧ください ➡ <https://www.yafc.ac.jp/> YIC 調理製菓



祝現代の名工！

YIC調理製菓専門学校の教員が 「卓越技能章」を受章しました！



YIC調理製菓専門学校の教員である、西洋料理調理人の道法昭英先生が「卓越技能章」を受章しました。この章は、卓越した技能者（現代の名工）に贈られるもので、山口県からは3名、料理系では唯一の受章となります。

道法先生は、高度な技術の均一化および計画的な調理をめざし「クックチル方式」という調理法を全国でいち早く取り入れられたほか、真空調理を活用し高齢者などの嚥下食を開発したことなどが評価され、この度の受章となりました。



詳しくは
こちら



お一人でも
お友達や保護者の方と
参加でも大歓迎！

専門学校 YICリハビリテーション専門学校



北九州調理製菓専門学校

