芸術・文化振興と



多様な価値観の活用

東京製菓学校では、お菓子づくりやパンづくりを単なる技術としてだけでなく、人々に感動を与える「芸術」 として捉え、みなさんの創造力を育むことを大切にしています。

また、多様な価値観を尊重し、学びを豊かにする取り組みを行なっています。

• 創造性の追求と伝統の継承

お菓子やパンを芸術的な表現の手段として捉え、**創造力を育む授業**を行なっています。 同時に、昔から受け継がれてきた伝統的な製菓・製パン技術やレシピを大切にしています。 これは、みなさんが持つ創造性を伸ばすだけでなく、貴重な文化遺産を次世代へとつなぐこと にもつながります。

• コンテストへの挑戦

国内外のコンテストに積極的に参加し、みなさんの技術や創造性を高める機会を提供しています。コンテストへの挑戦は、技術を磨く大きなモチベーションとなり、業界のトレンドを知るきっかけにもなります。

• 多様な価値観の活用

学校には、さまざまな文化や背景を持つ学生が集まります。

異なる価値観や経験を尊重し、教育に活かすことで、新たなアイデアや発想が生まれます。 たとえば、異なる地域の食材や技術を取り入れたり、海外の学生と共同でプロジェクトを 行なったりすることで、みなさんの視野を広げ、グローバルな製菓・製パン業界で活躍できる 力を育みます。

私たちは、みなさんがお菓子やパンづくりを通して、技術だけでなく、豊かな感性と広い視野を身につけられるよう、これからも全力でサポートしていきます。