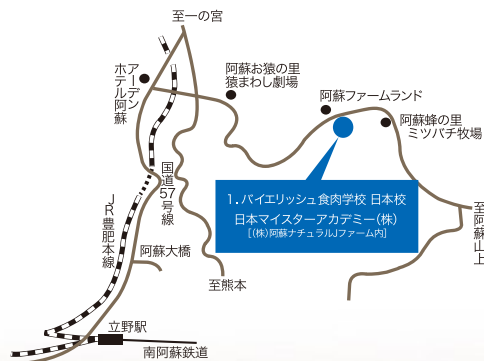




1. Bayerische Fleischerschule



1. バイエリッシュ食肉学校 日本校

熊本県阿蘇郡南阿蘇村大字河陽5580-13
TEL.0967(67)4100 FAX.0967(67)3132

交通アクセス

熊本空港より……車で約40分
熊本インターより……車で約60分
日田インターより……車で約90分
JR立野駅より……車で約15分

<http://www.japan-ma.jp>

✉ bayerische@japan-ma.jp

日本マイスターアカデミー株式会社



1. Bayerische Fleischerschule

1. バイエリッシュ食肉学校 日本校

ドイツ・マイスター資格を目指す
ハム・ソーセージ製造技術専門学校





1. Bayerische Fleischerschule

本場ドイツの ハム・ソーセージ製造技術を 身につけた世界に通用する スペシャリストを 育成する専門学校です。

ハム・ソーセージ製造の本場である
ドイツ・ランツフット市にある「1.バイエリッシュ食肉学校」。
1928年、食肉加工技術を世界的に広め、
大量のレシピと製法を編み出した
巨匠マックス・ショーナー氏によって創設された
世界で最も歴史ある食肉学校です。
その「1.バイエリッシュ食肉学校」の日本校である本校では、
本場ドイツの製法技術を身につけ、
ドイツの国家資格である食肉マイスター取得を目標とした
知識、技術を学べる日本唯一の専門学校です。
これまで5万人近い食肉マイスターを輩出した
ドイツ本校への入学を視野に入れた準備校として、
世界に通用するハム・ソーセージ製造の
スペシャリストを育成します。

80年の歴史をもつドイツ本校の教育プログラムをもとに、
2つのコースで技術、知識を確実に習得します。

本校では、食肉学校として80年の歴史をもつドイツ本校の教育
プログラムをもとに、2つのコースでハム・ソーセージ製造の技
術と知識を学びます。ドイツのマイスター達が長い歴史の中受
け継いできた製法をはじめ、食品衛生学、経営のノウハウ、後継
者育成を行う指導者としての知識、ドイツ語など、ドイツ食肉マ
イスターに必要な技術と知識をあらゆる観点から習得します。

基本コース

ドイツ食肉加工職人育成コース

【6ヶ月】

ドイツ食肉マイスター資格保有
者による基本的な実技と講義。本
場ドイツで培われた指導が受け
られます。

マイスターコース

ドイツ食肉マイスター資格取得準備コース

【12ヶ月 予定】

基本コース受講後、ドイツ本校と
同じ実技と専門理論学やドイツ
のHWK(手工業会議所)が行う試
験科目を日本語で学びます。

【ドイツ食肉マイスター】

Fleischer-meister

ドイツでは、ものづくりの伝統を維持し、そのレベルを保持した後継者
を育成する「手工業マイスター制度」があります。ほとんどの手工業で
独立するためには、マイスター資格が求められます。「ドイツ食肉マイ
スター (Fleischer-meister)」は、HWK(手工業会議所)が認めた
Geselle(職人)資格所有者のみが受験資格を得る権威ある国家資格。
一般的には食肉専門店にて経験を積みながら職業学校で学び、職人資格を
取得後に数年現場に従事してはじめてマイスター試験を受けられます。



基本コース

6ヶ月

ドイツ食肉加工職人育成コース

ドイツ食肉マイスター資格保有者による食肉加工実技と講義の指導を行います。基本的な製造技術、知識を本コースで習得した後、【マイスターコース】へと進みます。本場ドイツで培われた伝統的な技法を日本語で受講できます。



主な実技・講義

[1] 加工専門技術実習

食肉加工の製造現場において、ハム・ソーセージ職人としての基本的な技術を実技によって習得します。

- ・豚の解体と評価
- ・牛の解体と評価
- ・Kochwurst, Bruhwurst, Rohwurst, Feinkost の製造
- ・ソーセージの充填と包装
- ・原料入手方法
- ・料理と特別肉料理

[2] 専門理論

原材料の知識、現場の衛生管理方法、香辛料や添加物など、食肉加工に関わる基礎知識を習得します。

- ・衛生学と食品法
- ・肉製品とソーセージの概要
- ・肉・食品と原材料
- ・自然科学の基礎
- ・食品衛生と腐敗
- ・香辛料
- ・添加物
- ・製造計算
- ・肉と肉製品の保管方法

その他の実習・講習

◆パーティサービス

華やかなシーンでの盛り付けやデコレーションを、基礎から現代のトレンドまで、幅広い技術を実習を通して学びます。

◆製造講習

パステーテンやルーラーデン、様々な種類のハム・ソーセージの製造実習を通して、製造の基礎をしっかりと習得します。

◆経営管理

ハム・ソーセージの製造業務の遂行が経営目的に沿って達成されるように、活動全般にわたる管理・運営のノウハウを学びます。

◆販売研修

製造したハム・ソーセージの販売を実践例を挙げその基礎を実習を通してノウハウの基本をしっかりと学びます。



マイスターコース

12ヶ月
予定

ドイツ食肉マイスター資格取得準備コース

ドイツ食肉マイスターの試験科目を履修。
基本コース受講後、ドイツ本校と同じ実技と
専門理論学やドイツのHWK(手工業会議所)が行う
試験科目を日本語で学びます。

本コース修了者には
日本食肉マイスター資格認定証が
与えられます。



主な実技・講義

[1] 実技試験科目

ドイツ食肉マイスターの実技試験に沿った内容で実技を行います。基本コースで学んだ基礎技術を柔軟に対応できる技術を磨きます。

- ・ソーセージ製造
- ・ファインコスト調理
- ・ソーセージ皿盛り
- ・肉料理の調理
- ・牛半頭脱骨及び仕分け

[2] 筆記試験科目

ドイツ本校への入学を視野に入れ、本校で履修する科目を日本語で受講します。

- ・食肉加工専門理論
- ・原価計算
- ・食品衛生
- ・民法
- ・税法
- ・会社法
- ・簿記会計、財務
- ・経営管理
- ・職業訓練生養成理論 など



日本校「マイスターコース」修了後について

日本校で「マイスターコース」修了者には、修了証と日本食肉マイスター資格認定書を授与します。さらに、ドイツ食肉マイスター資格取得の希望者は、ドイツ本校への推薦が受けられます。

ドイツ食肉マイスター資格取得まで

日本校「マイスターコース」修了
＜日本食肉マイスター資格認定書授与＞

ドイツ本校へ推薦

ドイツ職業学校にてGeselle(職人)資格取得

ドイツ本校「マイスター課程」約3ヶ月修了

HWK(手工業会議所)ドイツ食肉マイスター試験受験

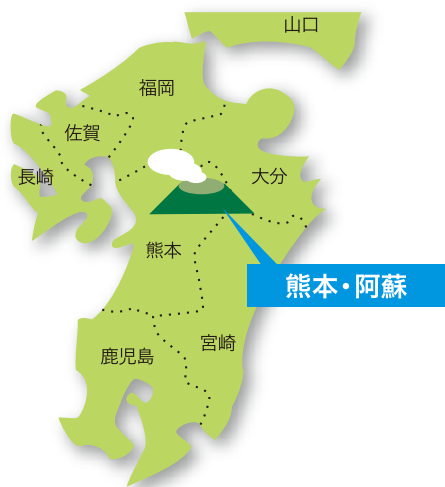
ドイツ食肉マイスター資格認定

ASO, Kumamoto

熊本・阿蘇

雄大な自然に恵まれ、
畜産業が盛んな熊本・阿蘇地方。
食肉加工技術・知識を習得するのに
とても恵まれた教育環境です。

世界一のカルデラを誇る熊本・阿蘇地方は、その雄大な自然の恵みを受け、農業、酪農、畜産業が盛んな地域でもあります。ハム・ソーセージの技術・知識を学ぶ日本唯一の食肉専門学校「バイエリッシュ食肉学校 日本校」は、食について学ぶに絶好の環境といえる熊本・阿蘇地方にあります。



◆実習・講義室

本場の技術をプロの現場で習得するため、実際にハム・ソーセージ製造を行っている阿蘇ナチュラル J ファームの施設設備を利用して実習を行います。2011年には専門学校専用の設備を建設予定です。



◆宿泊滞在地

在学中は、通学に便利な専門学校の近辺のアパートや宿泊施設を必要に応じてご紹介いたします。



◆就労環境

阿蘇ナチュラル J ファームのハム・ソーセージ製造現場で働きながら、専門学校で技術、知識を習得できるシステムを導入しています。希望者には面談を行い、雇用条件など相談にも応じます。

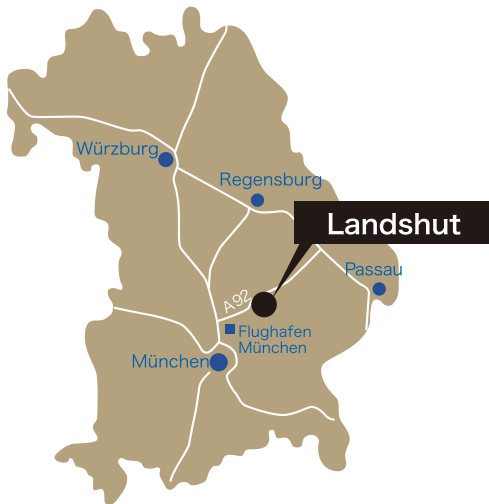


LANDSHUT, Deutschland

ドイツ・ランツフット

古くは公爵領地として繁栄し、
今もその栄華が色濃く残る
伝統的で活動的な都市です。

ドイツ本校のあるランツフット市は、ミュンヘンの北東約50kmに位置するニーダーバイエルン行政区の区都。街の歴史は古く、1204年バイエルン公ルートヴィヒ1世によって創建されたトラウスニッツ城の城下町として栄えました。ハム・ソーセージ本場のバイエルン地方にあり、技術を磨くには絶好の環境でもあります。



左から、小林校長、森理事長、ドイツ校理事長 Dr. Huber、校長 Zink

「1. バイエリッシュ食肉学校」は
80年前の設立当初から、
学ぶ人を尊重した教育環境を
第一に考えています。
心身ともにリラックスできる環境に配慮し、
技術や知識をしっかりと習得できる教育を
行っています。

ドイツ本校の理事長、校長をはじめ、
指導者グループ、日本校の理事長、校長が
皆様にとって絶好の教育環境を
お届けすることをお約束します。
私たちは進歩と伝統を結びつけ、
最新の技術と斬新なアイデアをもって、
めまぐるしく変化する
食肉加工の分野に取り組む一方で、
長い歴史の中で育んできた
素晴らしいレシピと技法を
伝えてまいります。



Dr. Herbert Huber
Dr. Herbert Huber
食肉マイスター学校代表(理事長)
ドクター・ヘルベルト・フーバー

