

留学生奨学金制度

国際製菓専門学校

- 新入生の留学生奨学金制度 ※1年修了時(2年進学時)又は卒業時に減免する ※分納の回数については相談可能です
【基準】「出入国管理及び難民認定法」に定める、在留資格が、「留学」である者。
【選考方法】在留資格が、「留学」であり、①～④のいずれかを満たし、かつ 入学選考試験等にて総合的に判断する。
①日本語学校の学校長推薦(在籍6ヶ月以上で出席率・成績優秀者)のある者
②日本語能力試験N1またはN2を取得している者
③日本留学試験において日本語の得点200点以上の者
④BJTビジネス日本語能力テストにおいて400点以上の者

専門課程初年度授業料の20%を免除する ・550,000円×20%=110,000円免除
菓子製パン科授業料の20%を免除する ・470,000円×20%= 94,000円免除

- 在校生の留学生奨学金制度 ※卒業時に減免する
【選考方法】1年次の出席率・成績優秀者を対象に学校で選考する。
製菓総合専門士科 580,000円×20%=117,000円免除
- 日本学生支援機構 留学生受け入れ促進プログラム
本校が推薦し日本学生支援機構の審査のうえ、月額48,000円給付
- 共立メンテナンス奨学金基金奨学金/共立国際交流奨学金財団奨学金
毎月6万円×1年間/毎月10万円×2年間支給。それぞれ学校推薦の後、基準を満たす選抜者
2024年度実績



西東京調理師専門学校

- 新入生の留学生奨学金制度 ※1年修了時(2年進学時)又は卒業時に減免する ※分納の回数については相談可能です
【基準】「出入国管理及び難民認定法」に定める、在留資格が、「留学」である者。
【選考方法】在留資格が、「留学」であり、①～④のいずれかを満たし、かつ 入学選考試験等にて総合的に判断する。
①日本語学校の学校長推薦(在籍6ヶ月以上で出席率・成績優秀者)のある者
②日本語能力試験N1またはN2を取得している者
③日本留学試験において日本語の得点200点以上の者
④BJTビジネス日本語能力テストにおいて400点以上の者

専門調理師科・調理師科 初年度授業料の20%を免除する ・520,000円×20%=104,000円免除

- 在校生の留学生奨学金制度 ※卒業時に減免する
【選考方法】1年次の出席率・成績優秀者を対象に学校で選考する。
専門調理師科 620,000円×20%=124,000円免除
- 日本学生支援機構 留学生受け入れ促進プログラム
本校が推薦し日本学生支援機構の審査のうえ、月額48,000円給付
- 共立メンテナンス奨学金基金奨学金/共立国際交流奨学金財団奨学金
毎月6万円×1年間/毎月10万円×2年間支給。それぞれ学校推薦の後、基準を満たす選抜者
2024年度実績



創立57年の歴史を誇る 田中教育グループ

「食と職の学校」田中教育グループは、半世紀以上に渡り調理・製菓・高等専修学校・ビジネスなどの分野で学校を運営。調理・製菓業界をメインに毎年優れた人材を輩出し、高い就職率を誇っています。歴史と実績のある教育グループです。



フランス・パリ エコール・ルノートル
【日本で唯一の姉妹校】



タイ 王立総合学校 チットラダー校
【日本で初の姉妹校】

for International Students

《自分の店》を
オープンさせたい!

《日本で就職》したい!

《日本文化》を
楽しみたい!



English



简体字



繁体字



한국어



ภาษาไทย



シェフ、料理人



パティシエ、ブーランジェリー

厚生労働大臣指定 国家試験免除校 / 文部科学大臣認定 職業実践専門課程
西東京調理師専門学校

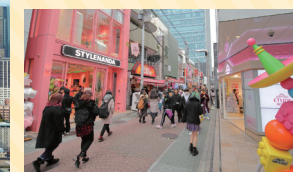
NISHICHO

学校法人 啓倫学園 厚生労働大臣指定 製菓衛生師・調理師養成校
国際製菓専門学校
文部科学大臣認定 職業実践専門課程

KOKUSAI



Tokyo



West of Tokyo



Gastronomy city



Tiếng Việt



नेपाली भाषा



O'zbek tili



日本語



募集要項

パティシエ

ブーランジェリー

都心より生活費が安い立川で、成功するために技術を学ぼう!

シェフ

料理人

Kokusai Confectionery College

国際製菓専門学校

「パティシエになりたい」「ブーランジェリーになりたい」人には将来、様々な方向性と可能性があります。本校の多彩な、専門性の高い授業・実習を通して、自分の夢が明確になるはず。そして「自分の店を持つ」「有名になる」「技を極める」「ブライダル業界を目指す」「カフェを経営する」「海外で活躍する」など、羽ばたく時に「必要なものが身についている自分」を学ぶ事ができます。

本校の9つの強み

- 1 在学中に、国家資格「製菓衛生師」を取得できます
- 2 専門士の称号が取得できます
- 3 技術の基礎力だけで無くカフェや仕出し料理(トレトゥール)など幅広く学びます
- 4 国際教育に力を入れています
毎年、ルノートル(フランス・パリ)からM.O.Fの称号を持った先生が訪日し、1週間あめ細工・チョコレート細工・アントルメなど直接指導を受ける事ができます
- 5 実習授業は、国内外のトップクラスの講師が教えます
- 6 コンクールなどの練習ができます
- 7 留学生担当教師による安心サポートがあります
- 8 日本で就職できるように、専任教師がサポートしています
日本で就職するために、特定技能1号のサポートをしています
- 9 日本語学習サポート授業を放課後に行っています



学科紹介

[製菓総合専門士科 2年制]

2年間で、洋菓子・製パン・和菓子作りの技術を習得します。国家資格・製菓衛生師を2年次に受験・取得します。国内でスタージュ(企業研修)、国外では海外インターンシップに参加できます。2年次12月に全員でヨーロッパ研修に行きます。※渡航費は授業料に含まれています。国内で短期大学士と同等の証明となる称号「専門士」が付与されます。

[菓子製パン科 1年制]

洋菓子・製パンの技術を短期間で習得します。希望者は週4日通学し、その他3日間は製菓・製パン業界の店舗で研修可能です。



学校法人 啓倫学園 厚生労働大臣指定 製菓衛生師・調理師養成校
国際製菓専門学校
文部科学大臣認定 職業実践専門課程

【学校所在地】
〒190-0012 東京都立川市曙町1-32-1

【アクセス】
■JR中央線・青梅線・南武線 立川駅下車 徒歩3分
(改札を出て北口2階の連絡通路をご利用ください)
■多摩モノレール 立川北駅下車 徒歩1分

<https://kokusai-seika.com/>
TEL:042-540-8181
Mail:seika@tanaka.ac.jp



学校HP

NISHITOKYO Culinary Arts College

西東京調理師専門学校

幅広い「食」のジャンルの調理実習を体験し、世界で通用する技術の応用力を習得できます。本校は少人数制で、アットホームな雰囲気の中、基礎から応用まで確実に学ぶことができます。

本校の9つの強み

- 1 厚生労働大臣指定 国家試験免除校のため卒業と同時に調理師免許を取得できます
- 2 専門士の称号が取得できます(専門調理師科2年制)
- 3 調理師免許以外にも様々な資格取得ができます
※詳しくはホームページまたは入学案内書をご覧ください。
- 4 一流の講師と学生の距離感が近い1学科1クラス制です(学生一人ひとりに優しく直接指導します)
- 5 授業についていけない学生を支援するフォロー体制があります(フリー実習)
- 6 調理実習の時間が多く、幅広い「食」のジャンルの調理実習があり、調理の応用力が習得できます
- 7 留学生担当教師による安心サポートがあります
- 8 外食業特定技能1号測定試験合格から就職までを支援します
- 9 日本語学習サポート授業を放課後に行います



学科紹介

[専門調理師科 2年制]

高度で実践的な技術と、幅広い知識を学べる充実した2年間
日本料理・西洋料理・中国料理・寿司・そばだけでなく、イタリア料理・フランス料理・エスニック料理から製菓・製パンまで幅広く学びます。さらに高度な専門技術の資格取得を目指し、フード・フラワー・テーブルなどのコーディネートについても実践的な知識を習得し、センスを磨くこともできます。

[調理師科 1年制]

確実に即戦力となる人材を目指し、料理人に必要な能力と感性を向上させる1年間
1年間で調理師免許を取得する学科です。技術向上はもちろん、衛生学や調理現場での礼儀作法など、働く上で必要な知識も習得します。



厚生労働大臣指定 国家試験免除校 / 文部科学大臣認定 職業実践専門課程

西東京調理師専門学校

<https://www.tanaka.ac.jp/cuisine/>
TEL:042-548-1689 FAX:042-548-1690
Mail:nishicho@tanaka.ac.jp

【学校所在地】
〒190-0011 東京都立川市高松町3-15-5

【アクセス】
■JR中央線・青梅線・南武線 立川駅北口より徒歩5分
■多摩モノレール 立川北駅より徒歩5分
■西武バス・立川バス「高松町三丁目」バス停より徒歩2分



学校HP

