

국제제과전문학교

●신입생 유학생 장학금 제도

【기준】「출입국관리 및 난민인정법」에 명시된 재류자격이「유학」인 분

【선발방법】재류자격이「유학」이며, 다음 ①~④ 중 하나를 충족하고, 입학 선발 시험 등에서 종합적으로 평가합니다.

- ① 일본어학교의 교장 추천서 (재학 6개월 이상이며 출석률과 성적이 우수한 경우)가 있는 분
- ② 일본어능력시험 N1 또는 N2를 취득한 분
- ③ 일본유학시험에서 일본어 점수가 200점 이상인 분
- ④ BJT 비즈니스일본어능력테스트에서 400점 이상인 분

전문과정 첫 해 수업료의 20%를 면제합니다 **•550,000엔×20% = 110,000엔 면제**

과자제빵과 수업료의 20%를 면제합니다 **•470,000엔×20% = 94,000엔 면제**

●재학생의 유학생 장학금 제도

【선발방법】1년 차의 출석률과 성적이 우수한 학생을 대상으로 학교에서 선발합니다.

제과종합전문사과 580,000엔×20%= 117,000엔 면제

●일본학생지원기구 유학생 수용 촉진 프로그램

본교가 추천하여 일본학생지원기구의 심사를 거쳐, 월 48,000엔 급부

●교리츠 메인터너스 장학금/장학금/교리츠 국제교류 장학재단 장학금

매월 6만엔×1년간/매월 10만엔×2년간 지급. 학교 추천 후 기준을 충족하는 선발자가 대상
2024년도 실적



니시도쿄조리사전문학교

●신입생 유학생 장학금 제도

【기준】「출입국관리 및 난민인정법」에 명시된 재류자격이「유학」인 분

【선발방법】재류자격이「유학」이며, 다음 ①~④ 중 하나를 충족하고, 입학 선발 시험 등에서 종합적으로 평가합니다.

- ① 일본어학교의 교장 추천서 (재학 6개월 이상이며 출석률과 성적이 우수한 경우)가 있는 분
- ② 일본어능력시험 N1 또는 N2를 취득한 분
- ③ 일본유학시험에서 일본어 점수가 200점 이상인 분
- ④ BJT 비즈니스일본어능력테스트에서 400점 이상인 분

전문조리사과 · 조리사과 첫 해 수업료의 20%를 면제합니다 **•520,000엔×20% = 104,000엔 면제**

●재학생의 유학생 장학금 제도

【선발방법】1년 차의 출석률과 성적이 우수한 학생을 대상으로 학교에서 선발합니다.

전문조리사과 620,000엔×20%= 124,000엔 면제

●일본학생지원기구 유학생 수용 촉진 프로그램

본교가 추천하여 일본학생지원기구의 심사를 거쳐, 월 48,000엔 급부

●교리츠 메인터너스 장학금/장학금/교리츠 국제교류 장학재단 장학금

매월 6만엔×1년간/매월 10만엔×2년간 지급. 학교 추천 후 기준을 충족하는 선발자가 대상
2024년도 실적



설립 57년의 역사를 자랑하는 다나카교육 그룹

「식과 직업의 학교」다나카교육 그룹은 반세기 이상에 걸쳐 조리, 제과, 고등전문학교, 비즈니스 등의 분야에서 학교를 운영해왔습니다. 조리 및 제과 업계를 중심으로 매년 뛰어난 인재를 배출하며, 높은 취업률을 자랑합니다.

역사와 실적이 있는 교육 그룹입니다.



École Lenôtre in Paris, France
【일본의 유일한 자매교】



Thai land Royal Comprehensive School,
Chitralada Technology Institute (CDTI)
【일본 최초의 자매교】

for International Students

《나만의 가게》를 오픈하고 싶다!

《일본에서 취업》하고 싶다!

《일본문화》를 즐기고 싶다!



English



简体字



繁體字



한국어



ภาษาไทย



셰프, 요리사

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



파티시에, 블랑제리

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

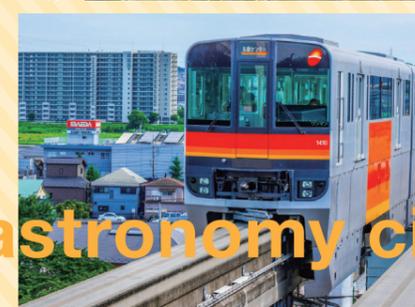
KOKUSAI



Tokyo



West of Tokyo



Gastronomy city



Tiếng Việt



नेपाली भाषा



O'zbek tili



日本語



募集要項

파티시에

블랑제리

도심보다 생활비가 저렴한 다치카와에서,

성공을 위해 기술을 배워보세요!

셰프

요리사

Kokusai Confectionery College

국제제과전문학교

「파티시에가 되고 싶다」「블랑제리가 되고 싶다」는 사람들에게는 장래에 다양한 방향성과 가능성이 열려 있습니다. 본교의 다양한 전문성 높은 수업과 실습을 통해 자신의 꿈이 더욱 명확해질 것입니다. 또한 「나만의 가게를 갖고 싶다」「유명해지고 싶다」「기술을 완벽히 익히고 싶다」「웨딩 업계를 목표로 하고 싶다」「카페를 운영하고 싶다」「해외에서 활약하고 싶다」등 꿈을 펼칠 때 “필요한 능력을 갖춘 자신”을 만들 수 있습니다.

본교의 9가지 강점

- 1 재학 중에 국가자격증「제과위생사」를 취득할 수 있습니다
- 2 전문사 칭호를 취득할 수 있습니다
- 3 기술의 기초력뿐만 아니라 카페나 출장요리(Traiteur) 등 폭넓은 내용을 배울 수 있습니다
- 4 국제교육에 힘쓰고 있습니다
매년 École Lenôtre (프랑스 파리)에서 M.O.F 칭호를 가진 선생님이 일본에 방문하여, 1주일 동안 사탕공예, 초콜릿공예, 앙트르메 등을 직접 지도합니다
- 5 실습수업은 국내외의 최상급 강사들이 지도합니다
- 6 콩쿠르 등의 연습을 할 수 있습니다
- 7 유학생 담당교사가 안심할 수 있도록 지원합니다
- 8 일본에서 취업할 수 있도록 전문교사가 지원하고 있습니다
일본에서 취업하기 위해서 특정기능 1호에 대한 지원을 하고 있습니다
- 9 일본어 학습지원 수업을 방과 후에 진행하고 있습니다



학과소개

[제과종합전문사과 2년제]

2년간 양과자, 제빵, 화과자 만들기 기술을 습득합니다.
2년 차에 국가자격증인 제과위생사 시험을 보고 취득합니다.
국내에서는 실무 교육 (기업 연수)에, 국외에서는 해외 인턴십에 참가할 수 있습니다.
2년 차 12월에는 전원이 유류 연수에 참여합니다.
※연수비용은 수업료에 포함되어 있습니다.
국내에서 단기대학사와 동등한 증명으로 「전문사」 칭호가 부여됩니다.

[과자제빵과 1년제]

양과자, 제빵 기술을 단기간에 습득합니다.
희망자는 주 4일 동안 통학하고, 나머지 3일 동안은 제과 및 제빵 업계의 매장에서 연수를 받을 수 있습니다.



NISHITOKYO Culinary Arts College

니시도쿄조리사전문학교

다양한 「식」 분야의 조리 실습을 경험하며, 세계에서 통용되는 기술의 응용력을 습득할 수 있습니다.
본교는 소수정예 체제로 가족 같은 분위기 속에서 기초부터 응용까지 확실하게 배울 수 있습니다.

본교의 9가지 강점

- 1 후생노동대신이 지정한 국가시험 면제 학교이므로, 졸업과 동시에 조리사 면허를 취득할 수 있습니다
- 2 전문사 칭호를 취득할 수 있습니다 (전문조리사과 2년제)
- 3 조리사 면허 외에도 다양한 자격증을 취득할 수 있습니다
※자세한 내용은 홈페이지 또는 입학안내서를 참조해 주세요
- 4 일류 강사와 학생 간의 거리가 가까운 1학과 1클래스 제도입니다 (학생 한명 한명에게 친절하게 직접 지도합니다)
- 5 수업을 따라가기 힘든 학생들을 위한 지원체계가 마련되어 있습니다 (자유 실습)
- 6 조리실습 시간이 많고, 다양한 「식」 장르의 요리를 통해 조리 응용력을 습득할 수 있습니다
- 7 유학생 담당교사가 안심할 수 있도록 지원합니다
- 8 외식업 특정기능 1호 측정 시험 합격부터 취업까지 지원합니다
- 9 일본어 학습지원 수업을 방과 후에 진행하고 있습니다



학과소개

[전문조리사과 2년제]

고도의 실전적인 기술과 폭넓은 지식을 배울 수 있는 의미 있는 2년간의 과정
일본요리, 서양요리, 중국요리, 스시, 소바뿐만 아니라 이탈리아요리, 프랑스요리, 에스닉요리부터 제과와 제빵까지 폭넓게 배웁니다.
또한 고도의 전문기술 자격증 취득을 목표로 하며, 푸드, 꽃, 테이블 등의 코디네이션에 대한 실용적인 지식을 습득하고 감각을 키울 수 있습니다.

[조리사과 1년제]

즉시 현장에서 활약할 수 있는 인재를 목표로 하며, 요리사에게 필요한 능력과 감성을 향상시키는 1년간의 과정
1년 동안 조리사 면허를 취득하는 학과입니다. 기술 향상은 물론 위생학과 조리 현장에서의 매너 등 일하는 데 필요한 지식도 습득합니다.
코디네이션에 대한 실용적인 지식을 습득하고 감각을 키울 수 있습니다.



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

【학교 소재지】
〒190-0011 東京都立川市高松町3-15-5

- 【교통】
- JR 주오선·오메선·난부선 다치카와 역 북쪽 출구에서 도보 5분
 - 다마모노레일 다치카와키타 역에서 도보 5분
 - 세이부버스·다치카와버스「다카마쓰초 산초메」버스정류장에서 도보 2분



학교 홈페이지



【학교 소재지】
〒190-0012 東京都立川市曙町1-32-1

- 【교통】
- JR 주오선·오메선·난부선 다치카와 역에서 도보 3분 (개찰구를 나와 북쪽 출구 2층 연결 통로를 이용해 주세요)
 - 다마모노레일 다치카와키타 역에서 도보 1분

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

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



학교 홈페이지

