

# अन्तर्राष्ट्रिय विद्यार्थी छात्रवृत्ति प्रणाली

## अन्तर्राष्ट्रिय कन्फेक्सनरी प्राविधिक विद्यालय

### ●नयाँ अन्तर्राष्ट्रिय विद्यार्थी छात्रवृत्ति प्रणाली

[मानक]「अध्यागमन नियन्त्रण तथा शरणार्थी मान्यता ऐन」ले तोकिएको भिसा अनुमति 「विदेशी विद्यार्थी」 भएको

[छनौट विधि] 「विदेशी विद्यार्थी」 भिसा भएको ①~④ सम्म कुनै १ मेल खाने र प्रवेश परिक्षा आदिबाट निर्णय गर्ने

① जापानी भाषा विद्यालयको प्रधानाध्यापकबाट सिफारिस पाएको ( कम्तिमा 6 महिना पढेको र उत्कृष्ट उपस्थिति र जेहेन्दार ) भएको

② जापानी भाषा दक्षता परीक्षा N1 प्राप्त गरेको

③ जापान विश्वविद्यालय प्रवेश परीक्षामा जापानी भाषामा २०० भन्दा बढी अङ्क ल्याएको

④ BJT बिजनेस जापानी भाषा परीक्षामा ४०० भन्दा बढी अङ्क पाएको

**विशेष कोर्षहरूको पहिलो वर्षको ट्युशन शुल्कको 20% छूट पाउने** ・550,000येन×20%=110,000येन छूट

**कन्फेक्सनरी बेकरी ट्युशन शुल्कको 20% छूट** ・470,000येन ×20%=94,000 येन छूट

### ●यस विद्यालयमा अध्ययनरत विदेशी विद्यार्थीको लागि छात्रवृत्ति प्रणाली

[छनौट विधि] पहिलो वर्षको उपस्थिति प्रतिशत तथा जेहेन्दार विद्यार्थीहरू विद्यालयले छनौट गरिने

**कन्फेक्सनरी सामान्य कोर्ष 580,000 येन ×20%=117,000 येन छूट**

### ●जापान विद्यार्थी सहायता संगठन विदेशी विद्यार्थी स्वीकृति प्रवर्द्धन कार्यक्रम

**यस विद्यालयको सिफारिस लिई जापान विद्यार्थी सहायता संगठनको छनौट प्रक्रिया पछि प्रति**

**महिना 48,000 येन पाउने**

### ●क्योरिचु व्यवस्थापन छात्रवृत्ति कोषको छात्रवृत्ति/ क्योरिचु अन्तर्राष्ट्रिय आदानप्रदान विनियम फाउन्डेसन छात्रवृत्ति

हरेक महिना ६०००० येन×१ वर्ष / हरेक महिना १०००००येन ×२ वार्षिक प्रदान

गरिने आफ्नो विद्यालयबाट सिफारिस पाए पश्चात मापदण्ड पुगेका विद्यार्थी हरू

आर्थिक वर्ष २०२४ सालको उपलब्धि



## निसी टोकियो पाक कला प्राविधिक विद्यालय

### ●नयाँ अन्तर्राष्ट्रिय विद्यार्थी छात्रवृत्ति प्रणाली

[मानक]「अध्यागमन नियन्त्रण तथा शरणार्थी मान्यता ऐन」ले तोकिएको भिसा अनुमति 「विदेशी विद्यार्थी」 भएको

[छनौट विधि] 「विदेशी विद्यार्थी」 भिसा भएको ①~④ सम्म कुनै १ मेल खाने र प्रवेश परिक्षा आदिबाट निर्णय गर्ने

① जापानी भाषा विद्यालयको प्रधानाध्यापकबाट सिफारिस पाएको ( कम्तिमा 6 महिना पढेको र उत्कृष्ट उपस्थिति र जेहेन्दार ) भएको

② जापानी भाषा दक्षता परीक्षा N1 प्राप्त गरेको

③ जापान विश्वविद्यालय प्रवेश परीक्षामा जापानी भाषामा २०० भन्दा बढी अङ्क ल्याएको

④ BJT बिजनेस जापानी भाषा परीक्षामा ४०० भन्दा बढी अङ्क पाएको

**विशेषज्ञ शेफ कोर्ष , शेफ कोर्ष पाठ्यक्रम पहिलो वर्षको ट्युशन शुल्क 20% छूट पाउने** ・520,000येन ×20%=104,000 येन छूट

### ●यस विद्यालयमा अध्ययनरत विदेशी विद्यार्थीको लागि छात्रवृत्ति प्रणाली

[छनौट विधि] पहिलो वर्षको उपस्थिति प्रतिशत तथा जेहेन्दार विद्यार्थीहरू विद्यालयले छनौट गरिने

**विशेषज्ञ शेफ कोर्ष 620,000 येन ×20%=124,000 येन छूट**

### ●जापान विद्यार्थी सहायता संगठन विदेशी विद्यार्थी स्वीकृति प्रवर्द्धन कार्यक्रम

**यस विद्यालयको सिफारिस लिई जापान विद्यार्थी सहायता संगठनको छनौट प्रक्रिया पछि प्रति**

**महिना 48,000 येन पाउने**

### ●क्योरिचु व्यवस्थापन छात्रवृत्ति कोषको छात्रवृत्ति/ क्योरिचु अन्तर्राष्ट्रिय आदानप्रदान विनियम फाउन्डेसन छात्रवृत्ति

हरेक महिना ६०००० येन×१ वर्ष / हरेक महिना १०००००येन ×२ वार्षिक प्रदान

गरिने आफ्नो विद्यालयबाट सिफारिस पाए पश्चात मापदण्ड पुगेका विद्यार्थी हरू

आर्थिक वर्ष २०२४ सालको उपलब्धि



## स्थापना भएको ५७ वर्ष पुगेको ऐतिहासिक उपलब्धिको गर्व तानाका एजुकेशनल ग्रुप

「खाना र रोजगारी विद्यालय」 तानाका समूहले आधा शताब्दीदेखि पाक कला, कन्फेक्सनरी, उच्चस्तरीय प्राविधिक विद्यालय विज्ञान आदि क्षेत्रमा विद्यालयको संचालन गर्दै आएको छ । पाक कला, कन्फेक्सनरीलाई प्रमुख बनाई हरेक वर्ष उच्चस्तरीय जनशक्ति उत्पादन गर्दै हामी उच्च रोजगार दरको गर्व गर्छौं। यो लामो इतिहास र उत्कृष्ट उपलब्धिहरू रहेको शिक्षा समूह



École Lenôtre in Paris, France  
【जापानमा एक मात्र दिदीबहिनी विद्यालय】



Thai land Royal Comprehensive School, Chitralada Technology Institute (CDTI)  
【जापानमा पहिलो दिदीबहिनी विद्यालय】

for International Students

# 《आफ्नो पसल》 खोल्न चाहन्छु!

# 《जापानमा काम》गर्न चाहन्छु!

# 《जापानी संस्कृतिमा》 रमाउन चाहन्छु!



English



简体字



繁體字



한국어



ภาษาไทย



शेफ, खाना पकाउने ब्यक्ति

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



पेस्ट्री शेफ, बुलान्जरी

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

पेस्ट्री शेफ

बुलान्जेरी

शहर भन्दा सस्तोमा ताचिखावामा,

सफल हुनको लागि प्राविधिक सीप सिकौं।

शेफ

खाना पकाउने ब्यक्ति

Kokusai Confectionery College

## अन्तर्राष्ट्रिय कन्फेक्सनरी प्राविधिक विद्यालय

‘पेस्ट्री शेफ बन्न चाहने’, ‘बोलेन्जर बन्न शेफ चाहने’ व्यक्तिहरूका लागि भविष्यमा विभिन्न दिशाहरू र सम्भावनाहरू छन् । यस विद्यालयको विविध उच्चस्तरीय कक्षाहरू र व्यावहारिक प्रशिक्षणहरू मार्फत तपाईंले आफ्नो सपना प्रष्ट रूपमा थाहा पाउनु हुनेछ । अनि ‘आफ्नो पसल खोल्ने’, ‘प्रसिद्धि कमाउने’, ‘सीपमा निपुर्णता ल्याउने’, ‘विवाह उद्योगमा प्रवेश गर्ने लक्ष्य’, ‘क्याफे खोल्ने’, ‘अन्तर्राष्ट्रियस्तरमा सफल हुने’ इत्यादि जस्ता तपाईंले पखेटा फिँजाउनको लागि “आवश्यक सीप र क्षमता” सिक्न सक्नुहुन्छ ।

## यस विद्यालयका ९ वटा विशेषताहरू

- 1 यस विद्यालयमा अध्ययनरत अवधिमा राज्यबाट मान्यताप्राप्त ‘कन्फेक्सनरी स्वच्छता विशेषज्ञ’को दक्षता पाउन सक्नुहुन्छ ।
- 2 तपाईंले विशेषज्ञको उपाधि पाउन सक्नुहुन्छ ।
- 3 तपाईंले आधारभूत ज्ञान मात्र होइन, क्याफे तथा खानपान (ट्रेटर) आदि जस्ता विषयहरूको विस्तृतरूपमा सिक्न सक्नुहुनेछ ।
- 4 अन्तर्राष्ट्रिय शिक्षामा पनि प्राथमिकता दिँदै आइरहेका छौं । हरेक वर्ष, फ्रान्स पेरिसको इकोल लिनोटर (École Lenôtre) बाट M.O.F. उपाधि प्राप्त प्रशिक्षक जापानमा आउनुहुन्छ, र तपाईंले १ हप्तासम्म क्यान्डी आर्ट, चकलेट आर्ट, अंटेमेट आदि प्रत्यक्ष प्रशिक्षण लिन सक्नुहुन्छ ।
- 5 व्यावहारिक कक्षाहरूमा देशभित्र र बाहिरका शीर्ष श्रेणीका प्रशिक्षकहरूले पढाउनुहुन्छ ।
- 6 विभिन्न प्रतियोगिताहरूमा सहभागिता जनाउन सक्नुहुन्छ ।
- 7 विदेशी विद्यार्थीहरूको लागि विशेष प्रशिक्षकबाट भरपदो समर्थन पाउन सकिन्छ ।
- 8 जापानमा रोजगारी पाउन सक्ने गरि विशिष्ट प्रशिक्षकले सहायता गरिरहनु भएको छ । जापानमा रोजगारी पाउन विशिष्ट कौशलता अडक १ (SSW- Specified Skilled Worker 1) को लागि समर्थन गरिरहेका छौं ।
- 9 जापानी भाषा सहायता कक्षा विद्यालय समय पछि सञ्चालन गरिरहेका छौं ।



## विद्यालयको परिचय

## [कन्फेक्सनरी सामान्य विशेषज्ञ पाठ्यक्रम २ वर्षीय]

२ वर्षको अवधिमा तपाईंले पश्चिमी मिठाई, पाउरोटीहरू, जापानी मिठाई बनाउने सीप प्राप्त गर्नुहुन्छ । राज्यको मान्यता प्राप्त कन्फेक्सनरी स्वच्छता विशेषज्ञ दक्षता परिक्षा दोस्रो वर्षमा उतिर्ण गर्न सक्नुहुन्छ । जापानमित्र इन्स्टेज (कंपोरेट प्रशिक्षण), विदेशमा अन्तर्राष्ट्रिय इन्टरनसिपमा सहभागी बन्न सक्नुहुन्छ । दोस्रो वर्षको डिसेम्बरमा सम्पूर्ण विद्यार्थीहरू यूरोप प्रशिक्षण भ्रमणमा जान्छन् । ※भ्रमण खर्चहरू विद्यालय शुल्कमा समावेश छ । जापानको जुनियर कलेजको डिग्री सरहको मान्यता ‘विशेषज्ञ’ उपाधि प्रदान गरिनेछ ।

## [कन्फेक्सनरी बेकिंग कोर्स १ वर्षीय पाठ्यक्रम]

पश्चिमी मिठाई पाउरोटीको सीप कम समयमा हासिल गर्न सकिन्छ । चाहने आवेदकले ४ दिन विद्यालय गई अर्को ३ दिन चाहिँ कन्फेक्सनरी तथा बेकरीमा तालिम लिन सक्नुहुन्छ ।



## [विद्यालय ठेगाना]

〒190-0012 東京都立川市曙町1-32-1

## [जाने तरिका]

- JR च्युओ लाइन, ओमे लाइन, नाम्बु लाइन ताचिखावा स्टेशनबाट हिँडेर ३ मिनेट (टिकट गेटबाट निस्केर उत्तर प्रवेशद्वार दोस्रो तल्लाको प्यासेजवे प्रयोग गर्नुहोस् ।)
- तामा मोनोरेल ताचिखावा उत्तर प्रवेशद्वारबाट हिँडेर १ मिनेट

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



विद्यालयको  
HP



NISHITOKYO Culinary Arts College

## निसी टोकियो पाक कला प्राविधिक विद्यालय

फराकिलो ‘खाना’विधामा तपाईंले खाना बनाउने व्यावहारिक तालिम प्राप्त गरि विश्वभर प्रयोग हुने प्रविधिको दक्षता प्राप्त गर्न सक्नुहुन्छ । यस विद्यालयमा आनो समूहमा घरेलु वातावरणमा आधारभूतदेखि उन्नत प्रविधिसम्म सिक्न सक्नुहुन्छ ।

## यस विद्यालयका ९ वटा विशेषताहरू

- 1 स्वास्थ्य श्रम तथा कल्याण मन्त्री द्वारा तोकिएको राष्ट्रिय परिक्षा मुक्त विद्यालय भएकोले विद्यालय उतिर्ण भएसँगै शेफको प्रमाणपत्र प्राप्त गर्न सक्नुहुन्छ ।
- 2 ‘विशेषज्ञ’ उपाधि प्राप्त गर्न सकिन्छ । ( विशेषज्ञ शेफ कोर्स २ वर्षीय पाठ्यक्रम )
- 3 शेफको प्रमाणपत्रको अलावा अरु विभिन्न दक्षताहरू प्राप्त गर्न सकिन्छ । ※विस्तृत जानकारीको लागि विद्यालयको वेबपेज अथवा भर्ना सूचना पत्रिका हेर्नुहोस् ।
- 4 प्रथम श्रेणीका प्रशिक्षक र विद्यार्थीहरू नजिक साथै एक कक्षा एक विभाग प्रणाली छ । (प्रत्येक विद्यार्थीहरूलाई सजिलोसँग प्रत्यक्ष मार्गदर्शन दिईन्छ)।
- 5 पढाईमा संघर्ष गरिरहेका विद्यार्थीहरूको सहायताको लागि समर्थन प्रणाली छ । (निशुल्क प्रशिक्षण)
- 6 खाना पकाउने व्यवहारिक कक्षाको समय धेरै हुन्छ । धेरै फराकिलो ‘खाना’विधामा खाना पकाउने व्यवहारिक कक्षा हुन्छ । खाना बनाउने उन्नत दक्षता प्राप्त गर्न सक्नुहुन्छ ।
- 7 विदेशी विद्यार्थीहरूको लागि विशेष प्रशिक्षकबाट भरपदो समर्थन पाउन सकिन्छ ।
- 8 हामी तपाईंलाई रेष्टुरेन्ट उद्योग विशिष्ट कौशल स्तर १(SSW-1) को मापन परिक्षा उतिर्ण गरेर रोजगार खोज्न समेत समर्थन गर्नेछौं ।
- 9 जापानी भाषा सहायता कक्षा विद्यालय समय पछि सञ्चालन गरिरहेका छौं ।



## विद्यालयको परिचय



## [विशेषज्ञ शेफ कोर्स २ वर्षीय पाठ्यक्रम]

उन्नत व्यवहारिक प्रविधिहरू र विस्तृत ज्ञान पाउने २ वर्ष जापानी परिकार, पश्चिमी परिकार, चिनियाँ परिकार, सुसी, सोबा मात्र नभई इटालियन, फ्रेन्च परिकार, जातीय व्यञ्जनदेखि कन्फेक्सनरी र बेकरी समेत विस्तृतरूपमा सिक्न सकिन्छ । यसबाहेक उच्चस्तरीय सीपको दक्षता प्राप्त गर्ने लक्ष्य लिई खाना, फूल, टेबुल आदि समन्वय गर्ने व्यावहारिक ज्ञान प्राप्त गरि आफ्नो शैली निखार्न सक्नुहुन्छ ।

## [शेफ कोर्स १ वर्षीय पाठ्यक्रम]

निश्चित रूपमा तुरुन्त काम गर्न सक्ने जनशक्ति बन्ने लक्ष्य लिई शेफको लागि आवश्यक सीप बढाउने १ वर्ष १ वर्षमा शेफको दक्षता प्राप्त गर्न सकिने कोर्स हो । सीपमा सुधार गर्नुको अतिरिक्त सरसफाई र भान्साकोठाको शिष्टाचार तथा काम गर्नको लागि आवश्यक ज्ञान पाउन सकिन्छ ।

## 西東京調理師専門学校

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

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

## [विद्यालय ठेगाना]

〒190-0011 東京都立川市高松町3-15-5

## [जाने तरिका]

- JR च्युओ लाइन, ओमे लाइन, नाम्बु लाइन ताचिखावा स्टेशन उत्तर प्रवेशद्वारबाट हिँडेर ५ मिनेट
- तामा मोनोरेल ताचिखावा उत्तर प्रवेशद्वारबाट हिँडेर ५ मिनेट
- सेबू बस, ताचिखावा बस「ताखामाचु सान च्योमे」बस स्टपबाट हिँडेर २ मिनेट



विद्यालयको  
HP

