

# 留學生獎學金制度

## 國際製菓專門學校

### ●新入留學生獎學金制度

【基準】根據「出入國管理及難民認定法」，在留資格為「留學」者

【選拔方法】在留資格為「留學」，且滿足①~④中的任一條件，並通過入學選考試等綜合判定

- ① 由日本語學校校長推薦（在籍6個月以上且出席率、成績優秀者）
- ② 取得日本語能力測試N1或N2證書者
- ③ 在日本留學考試中，日語得分達200分以上者
- ④ 在BJT商務日語能力測試中，得分達400分以上者

專業課程第一年度學費免除20% · 550,000日元×20%=免除110,000日元

製糕點麵包科學費免除20% · 470,000日元×20%=免除94,000日元

### ●在校留學生的獎學金制度

【選拔方法】校內針對第1年出席率和成績優秀者進行選拔

製菓綜合專門士科 580,000日元×20%=免除117,000日元

### ●日本學生支援機構 留學生接收促進計劃

由本校推薦，經日本學生支援機構審查後，發放每月48,000日元的補助金

### ●共立maintenance獎學基金獎學金 / 共立國際交流獎學財團獎學金

每月60,000日元，為期1年 / 每月100,000日元，為期2年。由學校推薦後，選定符合資格者  
2024年度實績



## 西東京調理師專門學校

### ●新入留學生獎學金制度

【基準】根據「出入國管理及難民認定法」，在留資格為「留學」者

【選拔方法】在留資格為「留學」，且滿足①~④中的任一條件，並通過入學選考試等綜合判定

- ① 由日本語學校校長推薦（在籍6個月以上且出席率、成績優秀者）
- ② 取得日本語能力測試N1或N2證書者
- ③ 在日本留學考試中，日語得分達200分以上者
- ④ 在BJT商務日語能力測試中，得分達400分以上者

專門調理師科・調理師科第一年度學費免除20% · 520,000日元×20%=免除104,000日元

### ●在校留學生的獎學金制度

【選拔方法】校內針對第1年出席率和成績優秀者進行選拔

專門調理師科 620,000日元×20%=免除124,000日元

### ●日本學生支援機構 留學生接收促進計劃

由本校推薦，經日本學生支援機構審查後，發放每月48,000日元的補助金

### ●共立maintenance獎學基金獎學金 / 共立國際交流獎學財團獎學金

每月60,000日元，為期1年 / 每月100,000日元，為期2年。由學校推薦後，選定符合資格者  
2024年度實績



創校57年的歷史  
田中教育集團

「食與職的學校」田中教育集團在烹飪、製糕點、高等專修學校及商業等領域運營學校，已有超過半世紀的歷史。以烹飪和製糕點行業為主，每年培養出優秀的人才，並擁有高就業率是具有歷史和實績的教育集團。



École Lenôtre in Paris, France  
【在日本唯一的姊妹校】



Thai land Royal Comprehensive School,  
Chitralada Technology Institute (CDTI)  
【在日本唯一的姊妹校】

for International Students

想要開

《自己的店！》

想要在《日本就職！》

想享受

《日本文化！》



English



简体字



繁體字



한국어



ภาษาไทย



主廚, 料理師

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  
西東京調理師專門學校

NISHICHO



甜點師, 麵包坊

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  
国際製菓專門學校

KOKUSAI



Tiếng Việt



नेपाली भाषा



O'zbek tili



日本語



募集要項

Tokyo



West of Tokyo



Gastronomy city



甜點師

麵包坊

在生活費較便宜的立川學習技術，

為成功奮鬥！

主廚

料理師

Kokusai Confectionery College

# 國際製菓專門學校

「想成為甜點師」或「想成為麵包師」的人，未來會有多種不同的方向和可能性。透過本校多樣化且專業性高的課程和實習，您的夢想將變得更清晰。可以學習到「擁有自己的店」、「成名」、「精通技術」、「朝婚禮產業發展」、「經營咖啡館」、「在海外活躍」等，「具備自己所需技能」為未來展翅高飛做好準備。

## 本校的9大優勢

- 1 在學期間可以取得國家資格「製菓衛生師」
- 2 可以獲得專門士的稱號
- 3 不僅學習技術的基礎力，還能廣泛學習咖啡館和外燴料理 (traiteur) 等
- 4 重視國際教育  
每年來自École Lenôtre (法國・巴黎)的 M.O.F. 教師會訪日，提供為期1週的糖藝、巧克力製作、甜點等直接指導
- 5 實習課程由國內外頂尖講師授課
- 6 可以進行比賽等練習
- 7 有留學生負責教師提供安心支援
- 8 專任教師提供支援，幫助您在日本就業  
為了在日本就業，提供特定技能 1 號的支援
- 9 在放學後開設日語學習支援課程



## 學科介紹

### 【製菓綜合專門士科 2年制】

在2年間，學習西點、製麵包、和菓子的技術。第2年將參加國家資格「製菓衛生師」的考試並取得證書。可以參加國內的實習（企業研修）、國外的海外實習。所有學生在第2年12月會一起前往歐洲進行研修。※渡航費已包含在學費中。將授予與國內短期大學士學位相當的稱號「專門士」。

### 【製糕點麵包科 1年制】

在短時間內學習西點・製麵包的技術。申請者可以每週上4天課，其餘3天在製糕點・製麵包行業的店鋪進行實習。



【學校所在地】  
〒190-0012 東京都立川市曙町1-32-1

【交通】  
■ JR中央線・青梅線・南武線 立川站  
下車後步行3分鐘（請利用北口2樓的連絡通道）  
■ 多摩單軌電車 立川北站下車後步行1分鐘

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



學校官網

NISHITOKYO Culinary Arts College

# 西東京調理師專門學校

體驗廣泛『飲食』領域的烹飪實習，並掌握在世界通用的技術應用能力。本校採取小班制，在溫馨的氛圍中，您可以從基礎到應用確實地學習。

## 本校的9大優勢

- 1 由於是厚生勞動大臣指定的國家考試免除校，畢業時可同時取得廚師執照
- 2 可以獲得專門士的稱號（專業調理師科2年制）
- 3 除了廚師執照外，還可以獲得各種資格  
※詳情請參見網站或入學指南
- 4 採取與一流講師距離非常近的1學科1班的教學制（每位學生都會獲得親切的直接指導）
- 5 學校提供支援體制，幫助跟不上課程的學生（自由實習）
- 6 課程時間充足，有廣泛的『飲食』領域的烹飪實習，掌握烹飪的應用能力
- 7 有留學生負責教師提供的安心支援
- 8 從外食業特定技能1號測定考試合格到就業的全程支援
- 9 放學後開設日語學習支援課程



## 學科介紹

### 【專業調理師科 2年制】

2年內充實的學習高度且實踐性的技術，以及廣泛的知識不僅學習日本料理、西洋料理、中國料理、壽司、蕎麥麵，還有意大利料理、法國料理、民族料理、以及製糕點和製麵包等多樣化的內容。此外，為了獲得更高級的專業技術資格，還能學習有關食品、花藝、桌面等協調統籌實務知識，並磨練自己的品味。

### 【調理師科 1年制】

旨在培養具備即戰力的人才，1年內提升料理人所需的能力和感性。這是一個在1年內獲得廚師執照的學科。不僅提升技術，還學習衛生學及廚房禮儀等在工作中所需的知識。



## 西東京調理師專門學校

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

【學校所在地】  
〒190-0011 東京都立川市高松町3-15-5

【交通】  
■ JR中央線・青梅線・南武線 立川站北口步行5分鐘  
■ 多摩單軌電車 立川北站步行5分鐘  
■ 西部巴士・立川巴士「高松町三丁目」巴士站 步行2分鐘



學校官網

