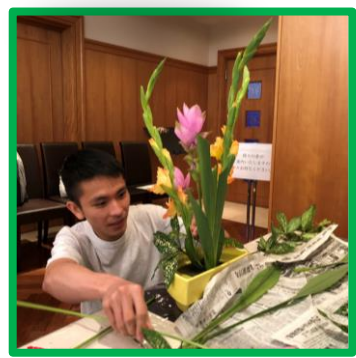




学校法人 三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校

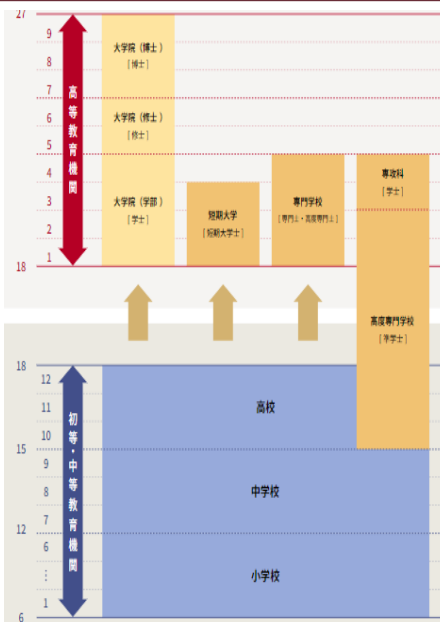
自己紹介

【名前】 松井 啓子
【担当】 ＊ビザについて
＊学校生活の相談
＊就職について



日本の教育について

日本の学習ルートについて



【日本の特徴】

小学校～中学校までの**9年間**を「義務教育」としている

【学習の選択時期】

① 中学校卒業時

→ 高等学校への進学は、**個人で選択**

② 高等学校卒業時

→ 「高等教育機関への進学」または「就職」を選択

【高等教育機関】

大学・短期大学・専門学校 など

【日本留学情報サイトからの抜粋】

<https://www.studyinjapan.go.jp/ja/planning/educational-system/>

専門学校とは？！

- *全国で約2,800校存在し、59万人が学んでいる高等教育機関
- *実践的な職業教育により、プロフェッショナルを育てる環境あり
- *社会のニーズの変化に速やかに対応し、多様な教育を展開
- *特定の職業に必要な能力を、実践を重視したカリキュラム
- *各分野の理論に加えて、企業等と連携した授業や実習・演習など、実践力を身に付けるための学びが充実
- *就職後に即戦力として活躍することが期待できる



【文科省公式サイトからの抜粋】

https://www.mext.go.jp/content/20203010-mxt_syogai01-100003286-14.pdf

専門学校とは？！

例えば、調理師のライセンスを取得するための科目と時間数は、国で定められています

調理師としての資質を高める授業や就職活動の授業については、各学校で追加することができます

実習時間数も規定を超えていれば、+αすることができます

※**どんな科目を、どの科目の時間数を+αするかは、学校によって異なります。**



三幸学園・辻学園について



学校法人三幸学園

全国12都市に
65グループ校を運営している
日本を代表する学校法人の1つ



SANKO GAKUEN

【学校名】辻学園調理・製菓専門学校

- * 「日本で初めてのお料理学校」として、100年以上の歴史を持っている
- * 「調理師・製菓衛生師・栄養士」の養成施設として、国から認められている = “食のプロ”を育てる学校



技能と心の調和

テクニカル＋人間性のバランスの
取れた人財を育成する

辻学園が 提供している教育について (学科紹介)

提供している教育サービス

A: 「食」に関する**ライセンスの取得**を目指すコース

⇒料理・お菓子について学ぶ学科

B: **日本語の習得**を目指すコース

⇒日本語学科

New !!

調理・製菓分野の学科紹介

学科紹介

調理

- ・ 調理師科(1年生課程)
- ・ 上級調理師科(2年生課程※専門士の称号付与)

日本料理・中国料理・西洋料理・新調理技術・サービス
5つのジャンルを基礎から学ぶ



ジャンルごとに専用の実習室あり！
専門の教員が常駐しているため、いつでも質問できる！



ジャンルごとに専用の実習室あり！
専門の教員が常駐しているため、いつでも質問できる！



ジャンルごとに専用の実習室あり！
専門の教員が常駐しているため、いつでも質問できる！



自分たちが作った料理をお客様に召し上がっていただく
厨房とサービスの連携も学べる



模擬レストラン



留学生も日本人と一緒に学ぶ

(これまでの実績)

※タイ・中国・香港・台湾・ベトナム・
韓国・トルコ・インドネシア



学科紹介

「調理師科」（1年制課程）の場合



1年間集中して、
総合的に食を学ぶ。

調理師科 (1年制)

西洋料理、日本料理、中国料理、さらにはレストランサービスや新調理技術まで、「食」を総合的に学びながら、調理師に必要な幅広い知識と確かな技術を育成。初心者でも一から着実に成長できる独自のカリキュラムにより、社会で求められる即戦力や創造力を養います。

前期（4月～9月）

調理の基本に重きを置き
5つのジャンルを学ぶ

後期（10月～3月）

より深く学びたい
料理ジャンルを選択し、学ぶ
半年間の学びの成果を
披露する

【おススメしたい方】

＊いち早く現場に出たい方

学科紹介

「上級調理師科」（2年制課程）の場合



2年間で基礎から応用まで、
じっくり技能を磨く。

上級調理師科 (2年制)

【おススメしたい方】

- ＊時間をかけて技術を磨ぎたい方
- ＊将来に合わせた授業を選択したい方
- ＊ゆっくり時間をかけて将来について
考えたい・準備したい方
- ＊専門士の称号を得たい方

【1年次】

調理の基本に重きを置き
5つのジャンルを学ぶ

【2年次】

進路や興味に合わせて
希望する料理ジャンルを選ぶ
特別講習や現場体験
模擬レストランでは、
生徒だけでの運営も！

学科紹介

「上級調理師科」（2年制課程）の場合

シェフの特別講習



インターシップ



模擬レストラン 自主運営

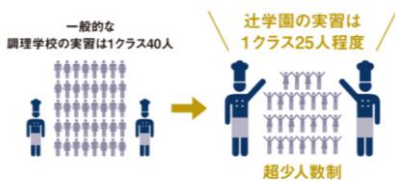


辻学園からの特別なサービス

調理師を目指す学科（調理師科・上級調理師科）

超少人数制+親身な指導

1クラス25人程度だから、一人ひとりに合わせて
親身にサポート指導



実習授業は、
メイン教員+助手教員1~2名が担当する！

些細なこともすぐに質問できる！
一人ひとりをサポートできる！

材料費無料のスキルアップレッスン

好きを伸ばす

とことん
練習できる

マンツーマン
指導

初心者でも基礎からしっかり技術を身に付けられる！



授業前と放課後に実習室を解放
※入室不可日もあり

授業時よりも、さらにゆっくり丁寧に教えて
もらえるチャンス！

辻学園からの特別なサービス

調理師を目指す学科（調理師科・上級調理師科）

本物を肌で感じるライブ型授業

厳選された
食材を使用

色や香りを
五感で学ぶ

一流講師多数

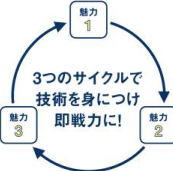
「美味しさのなぜ？」を講師が実演解説！
教科書だけでは学べないことを五感で体験



超少人数+親身な指導



辻学園ならではの
ライブ型の授業



材料費無料の
スキルアップレッスン

調理理論では、日本・中国・西洋料理の
歴史や特徴などを、教科書だけではなく、
実演講習を通じて学ぶことができる

ホテルのシェフ・オーナーシェフによる
実演では、**現場の最新技術を間近で**
見ることができ、
プロの味を体感できる！

少人数だからこそできる
手厚い授業構成！

学科紹介

製菓

- ・ 製菓パティシエ科(1年制課程)
- ・ 製菓マイスター科 (2年制課程※専門士の称号付与)



洋菓子・和菓子・パン・デリカ・バリスタ
すべて基礎から学ぶ





学科紹介

「製菓パティシエ科」（1年制課程）の場合

製菓・製パンの技術と知識を、
基礎から実践的に身につけます。

製菓パティシエ科 (1年制)



【おすすめしたい方】
＊いち早く現場に出たい方

前期（4月～9月）
製菓の基礎技術を学ぶ

後期（10月～3月）
実践的に学ぶ
洋菓子・製パン・デリカ・
カフェから、より深めたい
ジャンルを選ぶ

学科紹介

「製菓マイスター科」（2年制課程）の場合



2年間で実習時間
1000時間以上だから
しっかりとした技術が身に付く

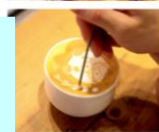
製菓マイスター科

【2年次】

- ・ 4つのコースから、自分の将来のスタイルにあった授業を選択
- ・ 店舗の装飾やマネジメントを学ぶ
- ・ 在学中に製菓衛生師の国家資格を受験する

【おススメしたい方】

- *より専門的に学びたい方
- *お菓子以外の知識も身につけたい方



辻学園からの特別なサービス

パティシエを目指す学科（製菓パティシエ科・製菓マイスター科）

少人数制+1人1台作る1日実習

1クラス25人前後だから、一人ひとりに合わせて
親身にサポート指導



実習だけに集中できるから学べる授業の
バリエーション（メニュー）も多い
1人1台作れるから、技術も身につけやすい

材料費無料のスキルアップレッスン

初心者でも基礎からしっかり技術を身に付けられる！

Point 1	Point 2	Point 3	Point 4	Point 5
材料費は 無料 ※感謝状付	先生が マンツーマン レッスン	好きを伸ばす 徹底練習	授業前や 放課後に 実習室開放	基礎技術から 応用技術まで
とことん 練習できる！	1対1だから 質問しやすい！	先生が 徹底サポート！	朝練、夕練 できるのがいい！	自分のレベルに 合った指導を 受けられる



授業前と放課後に実習室を解放
※入室不可日もあり
授業時よりも、さらにゆっくり丁寧に
教えてもらえるチャンス！

年間スケジュール

年間スケジュール

成長過程モデルケース（例：調理師科）

4 April
5 May
6 June
7 July
8 August
9 September

4月～7月 基礎を学ぶ → さまざまな料理を学ぶ



野菜の切り方 魚の卸し方
一品料理を作る実習へ 料理実技試験【7月】

10 October
11 November
12 December
1 January
2 February
3 March

9月～3月 学びを深める → 学びを披露する



日本の食文化や四季を表現 多彩な西洋料理をマスター
料理実技試験【12月】 卒業料理制作【3月】

年間スケジュール

成長過程モデルケース（例：製菓パティシエ科）



年間スケジュール

おおまかな学校生活の流れ（イメージ）



卒業後の進路について

留学生紹介



【卒業後】
自由が丘のベーカリーで勤務中
「グルテンフリー」のケーキとパンの専門店で、
ケーキの製造や仕上げを担当

留学生紹介



【卒業後】

- ・会員制のリゾートホテルで勤務
 - ・通訳として、辻学園勤務
 - ・京都の有名老舗料亭にて勤務中
- ※「おもてなしの心」を常に大事にされています

留学生紹介



【卒業後】

京都の日本料理専門店で勤務
母国へ帰国したのち、自身のお店を
開くことに成功



出願条件および学費について

出願条件について

(いずれかに該当していること)

- * 日本語能力がJLPTのN2以上である
- * 法務省告示の日本語教育機関に1年以上
通学している (※出席率80%以上)
※2024年4月下旬からのルール(以前は、6ヶ月間でOKだった)
- * 日本留学試験(日本語) で200点以上
- * BJTビジネス日本語で400点以上
- * 日本の小・中・高に1年以上通っていた

日本語学科の特徴と募集スケジュールについて

(2024年10月生) 入学：10月 卒業：9月

日本語：N4⇒N3を目指す

卒業後：「特定技能」で日本での就労を目指す

※レストランもしくは食品工場での仕事

※在学中に特定技能評価試験の合格を目指す

※一定の条件を満たすことで、翌年4月からの進学が可能

募 集：**2024年4月末まで** ※希望者のリストをお送りください

(2025年4月生) 入学：4月 卒業：3月

日本語：N3⇒N2を目指す

卒業後：三幸学園の専門学校への進学を目指す

募 集：**2025年8月末まで** ※希望者のリストをお送りください

日本語を習得したあと、料理・お菓子の学科へ進学する

(4月入学進学コース)

入学：4月 卒業：3月 N3⇒N2を目指すコース
最短2年で、**N2の習得&調理師免許**の取得可能！



4月入学

日本語を学ぶ



3月卒業



専門学校で学ぶ

3月卒業

日本語を習得したあと、日本で働く (※特定技能ビザ)

(10月入学一般コース)

入学：10月 卒業：9月 N4⇒N3を目指すコース

※毎週1日「特定技能」の授業あり

※レストラン・食品工場で働くことを目指す

10
月
入
学



日本語を学ぶ

9
月
卒
業

10
月
か
ら



特定技能ビザで働く

日本語学科から専門学校へ進学するパターン

(10月入学の場合)

10
月

日本語学習(1年間)

9
月

待機(6ヶ月間)

4
月

料理・お菓子・美容など専門学校

3
月

(専門分野の学科の入学は4月のみ)

そのため、日本語学科卒業後は、、、

パターンⅠ：一度帰国し、新たにビザの申請を行う

パターンⅡ：6ヶ月間のみ他のビザに切り替える

※審査は入管が行うため確約ではない

日本語学科在学中に、専門学校の入学が決定

4月から通うことが可能

※入学金免除、授業料が半額

(4月入学の場合)

4
月

日本語学習(1年間)

3
月

4
月

料理・お菓子・美容など専門学校

3
月



辻学園で日本語を勉強した場合の特典(例：調理師科へ進学)

【日本語＋調理(もしくは製菓) トータル2年コース (特別価格)】

単位：円

	入学金	授業料	施設設備費	教材実習費 その他経費	合計
1年目 (日本語)	50,000	600,000	60,000	30,000	740,000
2年目 (調理)	0	490,000	200,000	450,000	1,140,000
(特別価格) 2年間の総合計					1,880,000

日本語学科

日本語学科を卒業した
場合の調理師科

	入学金	授業料	施設設備費	教材実習費 その他経費	合計
通常 (調理)	200,000	980,000	200,000	450,000	1,830,000

調理師科(製菓)

つまり、辻学園で日本語を学ぶと、通常価格より
約70万円お得に「調理師免許」を取得できる！

備考：選考料20,000円が別途かかります
別途、教材費(教科書・包丁・ユニフォームなど)を約24万円徴収します

辻学園で日本語を勉強した場合の特典

特典1

三幸学園の専門学校へ進学したら…

- ・ 入学金が免除になる
- ・ 進学先の学校もしくは学科の授業料が半額になる

特典2

三幸学園の専門学校へ進学したあと…

在学中に、日本語能力試験のN1に合格したら、
卒業時に、“30万円の奨励金”がもらえる