

# 立川で大好きが全部学べる

食のプロになりたい人のためのパティシエ調理師科です



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 高等課程 パティシエ調理師科

( 東海大学付属望星高等学校 技能連携校 )

〒190-0012 東京都立川市曙町1-32-1

TEL : 042-540-8181 (代表)

FAX : 042-540-8500

E-mail : seika@tanaka.ac.jp

<https://kokusai-seika.com/koutou/>

授業の様子は



イベントの案内は  
( オープンスクール )



LINE KOKUSAIと  
LINEでつながろう!

オープンスクールの最新情報も!!



# 立川で大好きが全部学べる

食のプロになりたい人のためのパティシエ調理師科です



高校  
High school

+

調理師  
Cooking

+

製菓衛生師  
Sweets

ECOLE DE CUISINE ET DE PATISSERIE  
KOKUSAI

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 高等課程 パティシエ調理師科

高等学校卒業資格同時取得 ( 東海大学付属望星高等学校 技能連携校 )



東海大学  
付属望星高等学校

# わたしは立川で 調理師とパティシエをめざして 高校を卒業する。

KOKUSAIは豊かな自然と近代的な街並みが融合する街「立川」にあります。

料理・スイーツ・パンの勉強をしながら、本校の通学だけで  
東海大学付属望星高等学校卒業資格も同時に得ることができます。

卒業と同時に国家試験免除で **調理師** と、パティシエになった時に役立つ  
**製菓衛生師** の **Wの国家資格の取得** を目指します。

道具の使い方もわからない全くの初心者のあなたに基本の  
技術や知識を丁寧にわかりやすく教えていきますので安心してください。

卒業後の進路にも就職先の紹介や本校専門課程の  
国際製菓専門学校や西東京調理師専門学校への進学等、

じっくりと時間をかけてあなたの将来を一緒に考えて応援していきます。

これがKOKUSAIの55年の歴史と信頼が培ってきたスタイルです。

# It's KOKUSAI STYLE

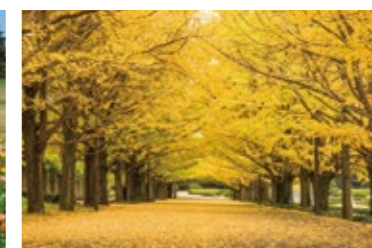
# 立川は素晴らしいキャンパス環境です。

It's  
KOKUSAI  
STYLE 1  
これがKOKUSAIスタイルです

立川の街は駅前を中心に大規模な再開発が行われておりより便利で暮らしやすい魅力的な街に進化しています。また立川のランドマークである国営昭和記念公園では春夏秋冬で自然の美しさを感じることができます。豊かな自然と近代的な街並みが融合する街、立川はキャンパス環境には素晴らしい場所です。立川駅から直結した地上デッキを通り、交差点に出て歩道橋を渡るとそこには街のシンボルのように地上10階建てのオシャレなKOKUSAIの校舎があなたをお迎えします。



KOKUSAIのキャンパスに優しくリラックスした雰囲気勉強できる学科教室、衛生管理が行き届いた実習教室やカフェ教室、専門技術を学べる充実した機器・機材を整備して、あなたを大切に教育します。



# プロになったときに役立つ資格取得ができる 調理師・パティシエ養成の55年の伝統校です。



**Wの国家資格と高等学校卒業資格が取得できます。**



## 1 調理師免許 (国家資格)の 取得 (卒業時)

3年間で調理師免許を取得します。調理師免許取得のための技術と知識を教えます。楽しく、丁寧な調理実習と学科の授業を受け、本校を卒業することによって、国家試験免除で調理師免許を取得できます。

## 2 製菓衛生師免許 (国家資格)の 取得 (在学中受験)

パティシエの知識と技術を身につけている証として就職に有利な国家資格です。将来独立して菓子店を経営する時にも大変役立ちます。学校に通わないで独学で製菓衛生師の受験資格を取得するには職場での実務経験を2年以上積む必要があり、なかなか大変です。学校では受験合格のためのサポートも万全で、例年の資格取得率は100%です。また工場など菓子製造施設での食品衛生責任者の資格が講習を受けなくても交付されるメリットもあります。  
※3学年在学中受験

## 3 高等学校 卒業資格

### 東海大学付属望星高等学校 と技能連携。

本校の通学だけで東海大学付属望星高等学校卒業資格も同時に得ることができます。1日のカリキュラムの中に「国語」や「数学」、「体育」などの普通科目と「調理実習」や「栄養学」、「食文化概論」など専門科目の授業が組み込まれています。高校生活を楽しく過ごしながら、しっかりとした専門技術を身につけられるので、充実した3年間で過ごせます。卒業時には、確かな技術と豊富な知識を習得できます。

## 4 菓子製造技能士 受験資格取得に 必要な実務経験 短縮(卒業後)

「菓子製造技能士検定」は将来パティシエとしてのステップアップを目指したい人や一流のパティシエとして活躍の場を広げたい人が取得すべき国家資格です。  
※2級受験資格(卒業時)

## 5 パン製造技能士受験資格取得に 必要な実務経験短縮(卒業後)

パン製造技能士は、将来ブーランジェ(パン職人)としてのステップアップを目指したい人や一流のブーランジェとして活躍の場を広げたい人が取得すべき、国家資格です。※2級受験資格(卒業時)

## 6 職業訓練指導員 受験資格取得に 必要な実務経験短縮(卒業後)

職業訓練指導員は、公の職業能力開発施設等で、実技や専門学科を教える訓練指導を担当する人のことです。その免許を取得するために必要な実務経験が短くなります。

### 7 商業ラッピング3級(希望者)

商業ラッピングの知識を有し、慶弔贈答の基本的な包装ができるなど、就職しても使える技術です。

### 8 食育インストラクターなど各種検定試験(希望者)

食育インストラクターとは食に関連する幅広い知識を有し、日々の健康管理や食生活全般の助言・提案をする食のスペシャリストです

### 9 秘書技能検定(希望者)

ビジネスの場で必要な共通の知識・技能、社会人として求められる一般常識や接遇・マナーなどを学ぶ事が出来ます。

### 10 サービス接遇検定(希望者)

サービスに対する心構えや顧客心理の理解、対応の技術、言葉遣い、立ち居振る舞いなどを学ぶ、接客マナー系検定です。

### 11 漢字・毛筆検定(希望者)

日本で唯一、文部科学省の後援で硬筆・毛筆に関する技術と知識を審査する書写技能検定です。



# 初心者のあなたに道具の使い方から 基本の技術や知識をわかりやすく 丁寧に教えますので安心してください。



## 高等課程 昼3年(週5日制)

**時間割例**

1年次前期・後期

時間	月	火	水	木	金			
SHR 8:50~09:00	SHR	SHR	SHR	SHR	SHR			
1 9:00~09:50	公衆衛生学	食品学	公衆衛生学	LHR	調理実習			
2 10:00~10:50		数学		国語				
3 11:00~11:50	食品学	英語	食品衛生学	栄養学				
11:50~12:30 昼休み								
4 12:30~13:20	LHR	公衆衛生学	現代社会	家庭科	フランス語	栄養学	製パン	自主練習
5 13:30~14:20			製菓実習	調理理論	製菓理論			
6 14:30~15:20	体育	和菓子実習	文明論	社会				
7 15:30~16:20				食品衛生学				

2年次前期・後期

時間	月	火	水	木	金		
SHR 8:50~09:00	SHR	SHR	SHR	SHR	SHR		
1 9:00~09:50	LHR	調理実習 (日本料理含む寿司)	調理実習	衛生法規	製菓実習	製菓衛生師 国家試験 対応科目	
2 10:00~10:50	公衆衛生学			調理実習		製菓実習 (デコレーション)	
3 11:00~11:50	フランス語						
11:50~12:30 昼休み							
4 12:30~13:20	体育(含保健)	国語	調理実習	衛生法規	理科	製菓衛生師 国家試験 対応科目	
5 13:30~14:20	体育(含保健)	数学			社会		
6 14:30~15:20	栄養学	英語・英会話	食品衛生実習		フードコーディネート		
7 15:30~16:20							

3年次前期・後期

時間	月	火	水	木	金	
SHR 8:50~09:00	SHR	SHR	SHR	SHR	SHR	
1 9:00~09:50	LHR	数学	製菓実習	調理実習 (中国料理)	調理理論	
2 10:00~10:50	フランス語	英語・英会話				食文化概論
3 11:00~11:50	調理理論	国語				
11:50~12:30 昼休み						
4 12:30~13:20	フードコーディネート	美術	調理実習(応用)	フードコーディネート	社会	情報
5 13:30~14:20			総合調理実習		理科	国試対策
6 14:30~15:20	体育(隔週)					
7 15:30~16:20	体育(隔週)					



**実習授業**  
西洋料理・日本料理・中国料理などの調理実習、洋菓子実習、製パン実習など基本的な技術を学びます。

**フランス語**  
洋菓子の現場で使うフランス語を基礎から学びます。実習で使うレシピもフランス語で表記します。



**学科授業**  
高等課程としての学科教育の他にも洋菓子の理論や栄養、食品の衛生など、プロになるために必要な知識を学びます。

### 制服紹介



経験と実績のあるプロの講師陣です



**栗原 伸宏 先生** (洋菓子実習)  
パティスリーで磨いてきた技術をみなさんに伝えていきたいです。



**五関 嗣久 先生** (洋菓子実習)  
本物のフランス菓子の魅力をみなさんに教えていきます。



**佐藤 秀俊 先生** (調理・西洋料理担当)  
西洋料理の基本とテクニックと一緒に勉強していきましょう。



**川崎 一文 先生** (製パン実習)  
パン作りの基礎を学びながら、作る楽しさや喜びを感じてください。

# Campus Life

勉強もしっかり！  
思い出もたっぷり！  
キャンパスライフ



学園祭

*Campus festival*

宿泊  
研修

*Training camp*



*American training trip*

アメリカ  
研修



エコール・  
ルノートル  
特別講習

*Training session*



有名  
パティシエの  
特別講習

*Training session*



タイ王国  
研修

*Thailand training trip*



茶会席

*Japanese tea ceremony*



ジャパン  
ケーキショー  
見学

*Sweets contest*



専修大学  
体育大会

*Futsal competition*



2021年 審査員特別賞受賞 牧野香里先生の作品

書道展

*Calligraphy exhibition*



# Interview of graduates

## さまざまなジャンルで活躍している卒業生

KOKUSAIの高等課程で勉強し卒業して **ココ!** が良かったです。

### Pâtisserie



**もっと技術を磨いてオリジナルのお菓子を作りたい。国際製菓での学びや経験は社会で必ず役立ちます。**

「オリジナルのお菓子を作りたい」という希望があり、商品開発も手がけられる「ルフラン洋菓子店」に就職しました。最初は毎日、新しいことを覚えるのが大変でしたが、数ヶ月前から「仕事が安定してきたね」と言われるようになり嬉しく感じています。レシピは全てフランス語なので、国際製菓で学んでいて良かったです。また、忙しい時は販売も手伝いますが、販売実習の経験が役立っています。母がお店に来てくれた時、私がたくさんの焼き菓子やケーキを作っているのを知って驚き、感動していました。もっと技術を磨き、独自の商品を作れるように頑張ります。

**東大和市・小平市の、地元の人々に愛され続ける洋菓子店。古典的なフランス菓子からオリジナル洋菓子まで幅広く展開している。**

LE FRANC (ルフラン) 洋菓子店  
中村 夢羽さん  
高等課程2021年卒業・就職



### Bridal



**結婚式場という特別な料理の世界に強い憧れと興味を抱いて就職しました。**

結婚式場という華やかな世界ではどんな料理を作るのか、どんな料理が見られるのか、とても楽しみに就職しました。在学中、西洋料理実習の先生から、現場でのリアルな話をいろいろ聞かせていただいて、厳しい世界だという覚悟が卒業までには持っていましたので就職した後、あまりギャップを感じることはありませんでした。式を終えて、幸せに満ち溢れたお客様をお見送りする時には「今日も頑張って良かった」と仕事のやりがいを感じます。料理や製菓の仕事は現場での経験が物をいうので、資格を持って専門学校生より2年早く社会の現場に出ているKOKUSAIを選んで本当に良かったと思っています。

**雰囲気の異なる2つの大邸宅で行う優雅な結婚式が評判の「ヒルサイドクラブ迎賓館」は八王子で人気の結婚式場です。**

株式会社テイクアンドグヴ・ニーズ  
ヒルサイドクラブ迎賓館  
中村 得海さん  
高等課程2016年卒業・就職



### Restaurant

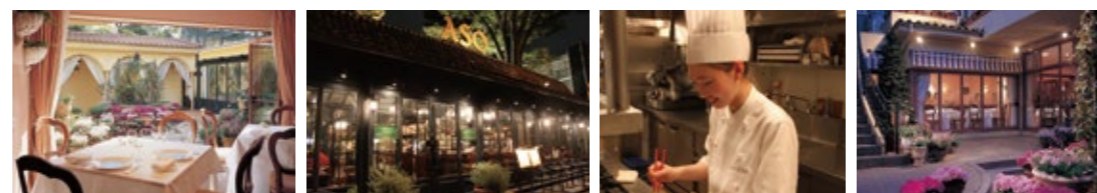


イタリア料理レストラン  
リストランテASO (アソ)  
葉山 知美さん  
高等課程2015年卒業・就職

**学内の企業説明会が希望の就職につながりました。お客様により喜んでいただけるよう頑張っています。**

国際製菓専門学校内の企業説明会がきっかけで「リストランテASO」に興味を持ち、就職することができました。仕事ではパスタ場を任せながら、週末の婚礼に向けた仕込みもするので毎日忙しいですが、新しいことを覚えていくのが楽しいです。高等課程での調理実習はもちろん、フランス語や衛生に関わる勉強が現場で役立っています。厨房がうまく回った時は達成感がありますし、婚礼のデザートブッフェに入った時お客様に接することができるのは嬉しいです。社内には女性のシェフパティシエやスーシェフもいて参考になることも多く、自分も頑張ろうと思えます。

**東京・代官山で、優美な雰囲気人気のリストランテ。フレンチのエッセンスを加えたクラシックモダンなイタリア料理が魅力です。**



### Bridal

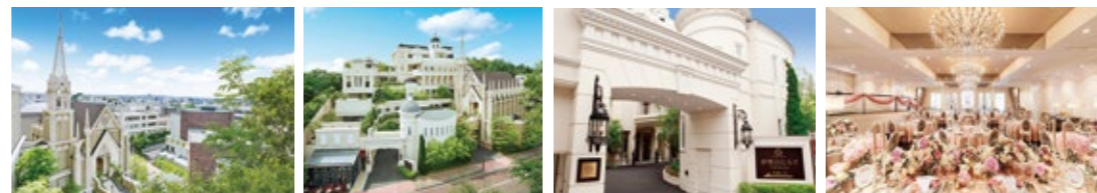


株式会社ベストプランニング(ベストブライダル)  
伊勢山ヒルズ  
平原 阿実さん  
高等課程2019年卒業・就職

**中学時代からの憧れと夢が叶い、結婚式場にブライダルのパティシエとして就職しました。**

職業紹介の本で、ウエディングケーキを作るブライダルのパティシエという仕事を知った時から憧れが始まりました。早く社会に出て働きたいという強い思いから、高校で専門の勉強が出来るKOKUSAIへの入学を決めました。在学中、「牛乳料理コンクール」の関東大会で5位に入賞しました。私はオリジナリティのある発想をする事が大好きで「明太ポテサラ大根みるく餅」という個性的なメニューを応募し、評価され、自信につながりました。会社説明会でお客様の前に出る機会が多いという話を聞いた時、この会社に就職したいと決めました。今はデザートビュッフェで自分関わったデザートをお客様に提供する時に、喜びを感じています。

**横浜を見晴らす丘の上にある白亜の大邸宅で結婚式を行う「伊勢山ヒルズ」は人気のゲストハウスウェディング会場です。**



## 卒業後の進路と実績

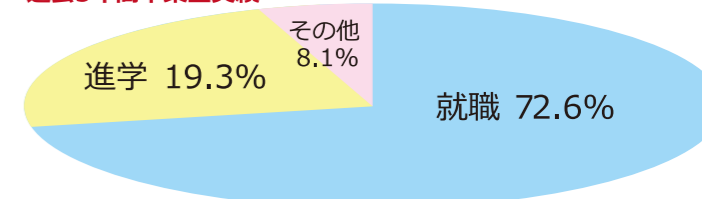
**一人ひとりと時間をかけて向かい合い丁寧な進路指導を実践しています。**

クラスごとの週に一度の進路指導のほか、マンツーマンを基本に指導しています。入学前、入学後の興味・経験をとことん話し合いながら、企業とつなぎ合わせ、本人自身が自分の強みに気づき、発揮できるようにサポートします。



進路指導 福元 佑紀

過去5年間卒業生実績



### 就職実績

#### 洋菓子

LE FRANC(ルフラン)/千足屋総本店/銀座コージーコーナー/モロゾフ クローバー風月堂/レストランキャンティ/銀座レカン/リリエンベルグ ル・パティシエ・クニヒロ/ムッシュM/エミリーフロゲ/トリアノン洋菓子店 エスプリ・ドゥ・パリ/カフェ・ドゥ・ジャルダン/イコナ/シェ・シヤマ メトロ製菓/ラ・プリムール/かしの木/ル・セル/モン・プレジール サンレモ洋菓子店(新横浜)/ストロベリーファーム ラ・メゾン・アンソレイユ・ターブル/ダロワイヨ、他

#### 製パン

グリッペセカンド(ラシーヌ)/サンジェルマン/神戸屋/ボンパドウル サンメリー/サンマルク/LE BIHAN(清澄白河)/ラザレ/プーランジェリー エミュリ オンロード/山崎製パン/敷島製パン/オールハーツカンパニー、他

#### 和菓子

鍵善(京都)/亀屋(川越)/十勝たちばな/平野屋製菓/栄光堂製菓/銀座鈴屋 長井製菓/青木屋、他

#### ホテル

東急赤坂ホテル(現・エクセル東急ホテル)/ホテルプレステージ リゾートトラスト エクシブ 初島クラブ/三井ガーデンホテル銀座プレミア ウェスティンホテル東京/東京ベイコート倶楽部、他多数

#### 結婚式場

アルカンシエル南青山/八芳園/テイクアンドグヴ・ニーズ(青山迎賓館ほか) ベストプランニング、他

#### レストラン・日本料理・調理

スープストック・キョー/ジリオン(ピストロ シレ)/MUGEN(なかめのでっぺん) ひらまつ(代官山ASOチェレステ)/フードリム(韓の台所)/LEOC(鮨 銀座おの であ)/鮨かねさか(青山 鮨かねさか)/ひらまつ 菊乃井/うかい亭/ワイスターブルコーポレーション/シーエーエージェント ビッツエリア パールトリコ/パール・ホールディングス/創コーポレーション、他

#### 給食

メフォス/理究(東急グループの保育園)、西洋フードシステムズ/イチマツ食品/LEOC、他

#### その他

タカノフルーツバーラー(新宿本店)、キャストパワーネクスト、他

### 進学実績

#### 専門学校

国際製菓専門学校/西東京調理師専門学校/八王子栄養専門学校 服部栄養専門学校/佐伯栄養専門学校/東京栄養食糧専門学校 華学園栄養専門学校/織田栄養専門学校/双葉栄養専門学校 エコール社東京/アミューズメントメディア総合学院/東京デザイナー学院 パンタンデザイン研究所、他

#### 留学

エコール・ルノートル(フランス・パリ)

#### 大学

実践女子大学/東京家政学院大学/東洋大学/城西大学/帝京大学/拓殖大学 明星大学/東京聖栄大学/桜美林大学/人間総合科学大学/駿河台大学、他  
**短期大学**  
カリタス女子短期大学/埼玉女子短期大学/秋草学園短期大学 共立女子短期大学/国際短期大学、他

# 国際製菓専門学校は今年で55年の伝統校です。



## 本校およびグループ校の歩み

- 1967年●西東京調理師専門学校——東京都小平市に「東京製菓料理学院」として開校。
- 1976年●西東京調理師専門学校——厚生労働大臣指定国家試験の免除校、および専修学校制度の発足に伴い公認専修学校となる。高等課程(中学校卒業以上)、専門課程(高等学校卒業以上)を設置。
- 1984年●国際ビジネス専門学校——西東京調理師専門学校の進捗を基盤に「国際ビジネス専門学院」として開校。  
●国際製菓専門学校——東京都立川市に「国際製菓喫茶専門学院」を創立。製菓衛生師科(2年)と菓子喫茶科(1年)を設置。
- 1985年●国際ビジネス専門学校——専修学校の認可を得て「国際ビジネス専門学校」と改称。
- 1986年●国際ビジネス専門学校——アメリカ・ワシントン州、エドモンズ・コミュニティ・カレッジと姉妹校提携を結び、カレッジ留学コースを設置。
- 1987年●国際ビジネス専門学校——JR武蔵野線・新小平駅近くに近代的な校舎を新設移転。  
●国際製菓専門学校——西東京調理師専門学校に隣接して「国際製菓専門学校」を移転。
- 1988年●国際製菓専門学校——専修学校の認可、および学校法人啓倫学園、厚生労働大臣指定の製菓衛生師養成校の認可を得て、4月に開校。
- 1990年●ラブニール・国際K・Hカレッジ——東京都小平市にプロのコーディネーターを養成する「国際K・Hカレッジ」を設立。
- 1993年●国際製菓専門学校——西武多摩湖線青梅街道駅近くに近代的な校舎を新設移転。
- 1995年●国際製菓専門学校——フランスの調理・製菓技術養成校である名門エコール・ルノートルと日本初の姉妹校となる。
- 2000年●国際健康植物科学専門学校——園芸療法のプロを育成する「国際園芸セラピー専門学校」として開校。
- 2003年●国際製菓専門学校小平校——国際製菓専門学校と分離し、独立。
- 2004年●国際製菓専門学校——立川新校舎へ移転。
- 2006年●国際健康植物科学専門学校——校名を「国際園芸セラピー専門学校」から「国際健康植物科学専門学校」に変更。
- 2007年●国際パティシエ調理師専門学校——厚生労働大臣指定の調理師養成校(国家試験免除校)の認可を得る。
- 2008年●国際パティシエ調理師専門学校——国際製菓専門学校小平校より校名変更。
- 2009年●国際ビジネス専門学校——学校法人啓倫学園としての認可を得る。
- 2011年●西東京調理師専門学校——立川市に新校舎を建築、小平市より移転。
- 2015年●全校——エコール・ルノートルとの姉妹校提携20周年式典を在日フランス大使公邸にて行う。
- 2020年●国際製菓専門学校——国際パティシエ調理師専門学校を統合。
- 2022年●国際製菓専門学校——タイ王国(バンコク)の王立学校Chitralada Technology Instituteと姉妹校提携をする。

## フランスの名門、エコール・ルノートルと提携。日本で唯一の姉妹校です。



フランス菓子界の父と称される、ガストン・ルノートル氏が最高峰メゾン LENÔTRE のラボに隣接して、製菓学校 ECOLE LENÔTRE を1971年に創設しました。1995年、本校はエコール・ルノートルと姉妹校締結し、毎年、エコール・ルノートルから、トップパティシエが来校します。最先端、最高峰の技術と、職業人としての姿勢など、多くのことを学びとることができます。



**タイ王国の王立学校 Chitralada Technology Institute と姉妹校提携**

タイ研修時には王立学校での研修を中心に異文化体験、ホームステイ、ボランティア活動などを行います。また本校は、王立学校からも研修生を受け入れる予定です。

## 学 び の 目 標

# 「知・技・倫・汗」

- 知** 食文化を担う職業人となる
- 技** 技術の習得と国家資格・検定などの資格取得
- 倫** 正義の心を持ち思いやりのある社会人になる
- 汗** 陰日向なく骨惜しみしない人になる



学校法人啓倫学園 理事長  
国際製菓専門学校 校長

田中 亮一

これからのパティシエ、ブーランジェ、調理人に求められるのは、モノを作るだけの職人意識ではなく、すぐれたセンスと発想でモノを表現するアーティスト感覚です。また人に尊敬され、信頼される豊かな人間性も大切です。さまざまなジャンルの人間とのコラボレーションや、優秀なブレンとのチームワークが円滑にまわってこそ、上質な仕事生まれるのです。KOKUSAI では技術や知識を教えるとともにまず「個々の確かな人間性」を育てたいと考え、社会の現場に出た時に必要な協調性や礼節、コミュニケーション力を養います。昔から「苦労は買ってでもしろ」という言葉がありますが、若いうちの努力や葛藤は将来の成功につながり、必ず報われると思っています。若くして頑張ってください。



国際製菓専門学校  
西東京調理師専門学校  
創立者

田中 啓介

- 主な受賞歴と役職など**
- フランス農事功労章シュヴァリエ受章
  - 厚生労働大臣表彰
  - 一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会 幹事
  - 米国カリフォルニア州政府議会表彰(1995年日本人初)
  - 東京都教育功労者表彰
  - 米国LA南加日系商工会議所・理事
  - 米国LA南加日系レストラン協会・相談役
  - きたかた応援大使(福島県)
  - 従六位 瑞宝双光章 受賞

**グループ校** 厚生労働大臣指定 調理師養成校 〒190-0011 東京都立川市高松町3-15-5  
**西東京調理師専門学校** TEL 042-548-1689(代)  
文部科学大臣認定 職業実践専門課程

**電車路線図**

**立川駅から徒歩3分の便利なアクセス**

- 東京駅 → 40分(中央線特別快速)
- 新宿駅 → 25分(中央線特別快速)
- 八王子駅 → 11分(中央線特別快速)
- 川崎駅 → 42分(南武線快速)

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