

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)



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方あなたに基本の

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、※本校通信教育科と併修

じっくりと時間をかけてあなたの将来と一緒に考えて応援していきます。

これがKOKUSAIの58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器具・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58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
※本校通信教育科と併修

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、応対の技術、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。

It's
KOKUSAI
STYLE
これがKOKUSAIスタイルです

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	製菓実習	フランス語	栄養学	製パン	自主練習		
5	13:30～14:20	体育	和菓子実習		現代社会	家庭科			調理理論	製菓理論
6	14:30～15:20				文明論	社会				
7	15:30～16:20									

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)	衛生法規	製菓実習	製菓実習 (デコレーション)
2	10:00~10:50	公衆衛生学		調理実習	製菓実習	製菓実習 (デコレーション)
3	11:00~11:50	フランス語		調理実習		製菓実習 (デコレーション)
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
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	食品衛生学		フードコーディネート
7	15:30~16:20					製菓衛生師 国家試験 対応科目

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		調理実習 (中国料理)	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
5	13:30~14:20			総合調理実習		情報
6	14:30~15:20	体育(隔週)				理科
7	15:30~16:20	体育(隔週)				国試対策



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。



田中勝先生 (調理実習)
調理の基礎と高い技術を教えていきたいです。頑張ります。



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。



勝海 遥平 先生 (製パン実習)
パン作りの基礎を学び、楽しみながら色々なパンを作ります。



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



アメリカ
研修

American training trip



有名
パティシエの
特別講習

Training session



タイ王国
研修

Thailand training trip



エコール・
ルノートル
特別講習

Training session



ジャパン
ケーキショー
見学

Sweets contest



2023年 審査員特別賞受賞 牧野香里先生の作品



Sports Festival

全国高等
専修学校
体育大会



茶会席

Japanese tea ceremony



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

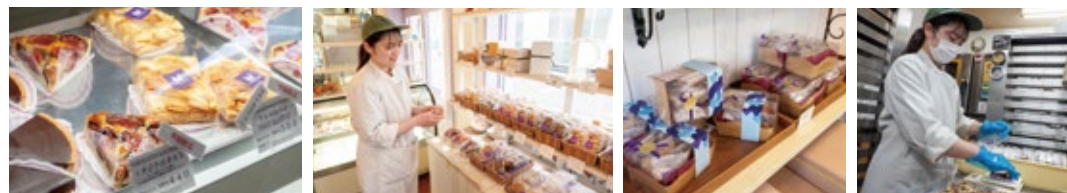


PÂTISSERIE TATSUYA SASAKI
石野 真帆 さん
高等課程2024年卒業・就職

焼き菓子の魅力に気づき、この道を選べたのは国際製菓のおかげ。今後も前へ進んでいきます。

国際製菓専門学校からの紹介により「パティスリー タツヤ ササキ」で在学中にアルバイトを始め、「食材の味がダイレクトに表れる」焼き菓子に感動し、このお店に就職しました。現在はタルトや焼き菓子の製造をしています。国際製菓に入学したのは、数校を見学した中で、設備も充実していて校舎内が明るかったから。学園祭の「高校生レストラン」で頑張ったことが印象に残っています。多種多様な食材の組み合わせを国際製菓で学べたことが良かったです。将来は茨城に戻りカフェを開くのが夢。今後はフランスでの就業体験も視野に、自分を高めたいと考えています。

西八王子で「新鮮な焼き菓子」という価値を伝える」人気の洋菓子店。オーナーは国際製菓の卒業生。スタッフにも卒業生がたくさんいます。



Bridal



株式会社テイクアンドギヴ・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

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いて、厳しい世界だという覚悟が卒業までには持てていましたので就職した後に、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。



Restaurant

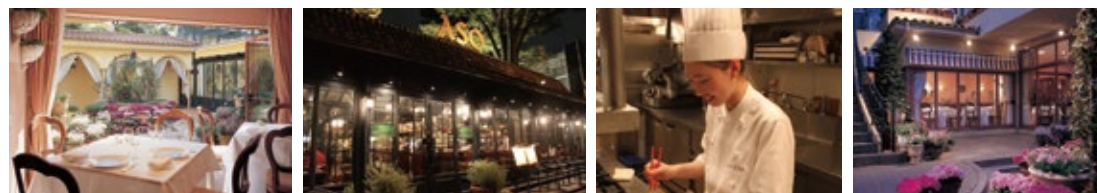


イタリア料理レストラン
リストランテASO (アソ)
葉山 知美 さん
高等課程2015年卒業・就職

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されながら、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。



Sushi



鮨 銀座おのでら
鈴木 結心 さん
高等課程2021年卒業・就職

「和食に興味があった」私に国際製菓はぴったりの学校でした。就職後もメリットが感じられます。

入社して5年目ですが、昨年「登竜門」というお店に上がってきました。今は板前さんたちのサポートをしながら、私も鮨を握ってお客様にお出ししています。国際製菓は西洋料理だけでなく、和食や中国料理など多ジャンルの食を学べるところ、調理師免許や高校卒業資格が取得できる点が魅力で入学しました。就職後、同僚から「若くして入社し、早くから技術が磨けていいね」と言われています。たまに国際製菓の先生が来店されることがありますが、その時は本当に嬉しいです。これから、まだ覚えていく技術があるので習得し、レベルアップできるように頑張ります。

伝統の日本食を世界に伝えていくことを目指し、3カ国22店舗と広がっています。「登竜門」は若手職人が活躍。立喰鮨スタイルで外国人観光客にも人気です。



卒業後の進路と実績

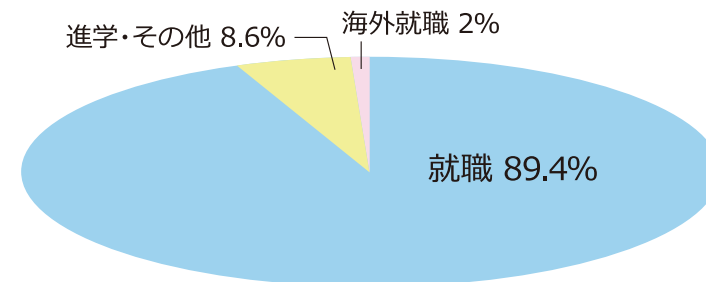
一人ひとりと時間をかけて向かい合い丁寧な進路指導を実践しています。

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

海外

AU14FEVRIER(フランス・リヨン)

洋菓子

ミニマル ビーントゥバーチョコレート/千疋屋総本店/エミリーフロアゲ エスプリ・ドゥ・パリ/イコナ/イズ/フキアージュ/タツヤササキ パーゼル洋菓子店/ユウササゲ/ダロワイヨ、他

製パン

グリッパセカンド(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/オールハーツカンパニー/エーデルワイス、他

和菓子

亀屋(川越)/栄光堂製菓/銀座鈴屋/長井製菓/青木屋、他

ホテル

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ/ウェスティンホテル東京/強羅花扇、他

結婚式場

アルカンシエル南青山/テイクアンドギヴ・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

スーパーストックトーキョー/プロダクトオブタイム/ジリオン(ビストロ ジル) ひらまつ/鮨 銀座おのでら/うかい亭/シーエージェント/創コーポレーション ジョエル・ロブション/ワンダーテーブル、他

カフェ

ピーエスコープ/エッグスシングス/ピチェリン、他

給食

メフォス/日清医療食品/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)/陸上自衛隊/角上魚類... 東京多摩フードサービス/キューホールディングス、他

進学実績

専門学校

八王子栄養専門学校/東京栄養糧専門学校/織田栄養専門学校 双葉栄養専門学校/エコー社東京/アミューズメントメディア総合学院 東京立川こども専門学校、他

大学

法政大学/実践女子大学/東京家政学院大学/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

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58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展を基盤に「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、優秀なブレイ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。若々しく頑張ってください。



国際製菓専門学校
西東京調理師専門学校
創立者 名誉校長

故 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

