

高等課程が
舞台のマンガ

調理師・製菓衛生師
3年間で
高校も卒業!

夢はトップシェフだ!
...って、なれるかな俺?

お菓子大好き!
パティシエになりたい!

スリーヤーズ

3years

夢をかなえよう!!

みんなで目標を見つけて
夢に向かっていくストーリー!

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



国際製菓 専門学校 高等課程 ガイドブック

自分の可能性を広げよう!

調理師免許(国家資格)・製菓衛生師免許(国家資格)・
高等学校卒業資格3年間で3つの資格を取得しよう!

高校生のうちに受講できる! エコール・ルノートル特別授業

高校生のうちから調理や製菓のコンクールに挑戦!

タイとアメリカ 2つの研修旅行 グローバルな視野を身につける!

行事やイベント 盛りだくさん!

一人ひとりの希望を尊重 信頼できる進路指導

授業の中で体験できる本格的なショップ体験・レストラン体験

活躍している卒業生インタビュー「高等課程で将来の選択肢が広がった!」

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

反対側からは
高等課程が舞台の
マンガです!

夢

国際製菓専門学校で
を叶えた先輩!

パティシエ調理師科 2025年卒業
千葉県流山市内中学校卒

秦 愛美さん

秦さんは入学後、自分のやりたいことを先生に相談しながら、一つひとつ目標をクリアして、夢をどんどん膨らませ、そして叶えました!



秦愛美さんからのメッセージ

夢や目標に向かって練習する過程は「ゼロから1になる」感じが私は好きです。「スイーツ甲子園で決勝まで行くぞ!」って思い、チームで頑張りました。全国大会 決勝に進出できたのは、製菓実習の栗原先生が親身になって教えてくれて、教務主任の山本先生が書類の手配をしてくれたおかげです。

「フランスでスタージュ(企業研修)したい!」と思うようになり、先生と相談して、フランスで2週間 研修できるように手配していただきました。そのスタージュ先のトップの考え方に共感し、フランスで就職したいと考えるようになりました。夢が叶って良かったです!

入学前に「やりたかったこと」が、国際製菓で技術や知識を学んだり、さまざまな行事・イベントなどを経験するうちに「どんどん大きくなっていった」感じです。

後輩には、もちろん自分の努力が前提ですが、やりたいことを諦めないで先生に相談してほしいです。夢を叶えていきましょう。



夢が大きくなっていった!
そして叶えた!

1 スイーツ甲子園で決勝に出たい!

見事、全国大会 決勝に出場!



2 フランスでスタージュ(企業研修)したい!

2週間、フランス ロワール地方のミシュラン一つ星レストランでスタージュ経験!



3 フランスで就職したい!

ミシュラン一つ星レストラン
AU 14FEVRIER Saint-Valentinに就職!



秦さんのお母様からのメッセージ

愛美はやりたいことを実現するために努力していましたし、先生たちもずいぶん協力してくださったと思います。フランスで経験を積み、いずれ地元でお店を開きたいと言っているの、これからも応援していきます。国際製菓は先生の質が高いので「やりたいこと」を先生に相談して、本人が努力すればどんどんレベルアップしていける学校だと感じました。



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

〒190-0012 東京都立川市曙町1-32-1 TEL.042-540-8181(代) FAX.042-540-8500

SNSで最新情報お届け



授業の様子 イベント案内 授業の様子 動画も見てね

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

KOKUSAIと
LINEでつながろう!



オープンスクールの最新情報も!!



自分の可能性
を広げよう!

国際製菓専門学校
高等課程
ガイドブック

CONTENTS 【目次】

02ページ

将来の可能性を広げる!

3つの資格を
取得しよう!



04ページ

充実の3年間!

これが高等課程の
スケジュール



06ページ

毎日キョーミしんしん!

能力を高める
授業・実習



08 日本でここだけ!
エコール・ルノートル特別授業

10 やさしい先生、有名な先生!
高等課程の先生紹介

12 卒業生に聞く!
高等課程はどんなところ?

13 みんなでチャレンジ!
在学生が挑戦しているコンクール

14 先輩も!先生も!
輝かしい受賞歴

16 タイへ!アメリカへ!
2つの研修旅行

18 楽しさいっぱい!
高等課程の行事・イベント

20 毎年の大イベント!
学園祭・卒業作品展

22 私たちの料理・お菓子をお楽しみに!
高校生レストラン&販売実習

23 キレイ!スマート!
制服・実習着 / 施設・設備

24 厚い信頼、個性を尊重する
高等課程の進路指導

26 大公開!
就職活動スケジュール

28 保護者インタビュー
ここが進路選択の決め手

30 高等課程をもっと知りたい!
オープンスクールのご案内



高等課程が
舞台のマンガ

マンガ表紙側から

01~21ページ

スリーヤーズ

3years

作画:haseko / シナリオ:ONODERA FUKUMI

夢がかなえよう!!

将来の可能性がどんどん広がる

KOKUSAIの高等課程で 「3つの資格」を取得しよう!

高等学校(普通科) 卒業資格

本校入学とともに東海大学付属望星高等学校にも同時入学し、本校を卒業する時に高等学校(普通科)の卒業資格も取得できます。大学への進学を希望する生徒は東海大学の推薦枠を目指すこともできるので、有名大学に進学する可能性も高まります。



ポイント!

本校の生徒は卒業時に**全員、高等学校卒業資格**を取得できます。それは東海大学付属望星高等学校との**技能連携指定**(必ず高等学校の勉強をする)を行なっているからです。高等学校卒業資格をぜったいに取得したい場合は「資格を目指す」のではなく「**必ず卒業時に取得できる**」かどうかをチェックすることをおすすめします。

国家資格 調理師免許

高等課程を卒業する時に、調理師免許を取得できます。「手に職」の代表的な国家資格で「資格を生かした仕事ができる」と、いつの時代でも人気の資格。特にホテルや高級料理店で腕を磨きたい人には必要で、将来、料理人としての活躍を支えてくれます。



ポイント!

卒業と同時に**国家試験免除**で調理師免許を取得します。それができるのは、**免許取得に十分な調理実習や調理の専門授業(食品衛生や調理理論、栄養学など)**を3年間で学ぶからです。1年次は週2回、2・3年次は週3~4回の調理・製菓実習があり、実習内容もレベルアップ。調理、製菓とバランス良く学習します。



調理師免許や高等学校卒業資格も3年間で取得できます。
卒業後は資格を持った「プロフェッショナルとして」就職することができますし、大学への進学の道も開かれています。



国家資格 製菓衛生師免許

高等課程3年生の時に受験し、製菓衛生師免許の取得を目指します。将来、お菓子やパンづくりをしたり、カフェを開く時にとても有利になる国家資格です。本校では生徒全員が合格するまでサポートを行い、毎年、極めて高い合格率を打ち出しています。



ポイント!

国家資格・製菓衛生師免許は、**お菓子やパンを作るにあたり、安全性の高い食品を提供するための免許**です。**この免許を持っていると「社会的な信用が得られる」**、「就職や転職に有利」、「給与面で優遇されることがある」、「自分のお店(飲食店)を持つ時に有利」など、**多くのメリットがあります。**

専門学校卒業資格

高等課程の生徒も国際製菓専門学校卒業時に「専門学校卒業資格」が得られます。

2つの国家資格を取って

【調理師免許】&【製菓衛生師免許】

将来、より大きな活躍を!

パティシエ調理師科からの メッセージ

Message

調理師免許は高等課程を卒業すると取得できます。しかし、製菓衛生師免許は3年生の時に受験して、合格すると得られる資格です。製菓衛生師免許は必ず受験があるため、製菓理論や衛生学をきちんと理解し、身につけていることの証明として**社会で高く評価されます**。調理師免許と製菓衛生師免許をダブルで取得していることは、働き始めた新人の時よりもむしろ少し働いた後、**あなたの武器になります**。キャリアアップしていく時、2つの国家資格を持っていると**幅広い活躍のステージ**を与えられたり、**指導者になる可能性が高まります**。将来の可能性を広げる**2つの国家資格取得にチャレンジ**しましょう!

3年間でプロに近づく、高校を卒業する！
KOKUSAIの高等課程で

充実の3年間 スケジュール！

国際製菓専門学校 高等課程 パティシエ調理師科 入学

1年生

4月
入学式
オリエンテーション
宿泊研修

6月
レク研

7月
牛乳料理コンクール
→13ページ
全国高等専修学校
体育大会→13ページ

11月
球技大会

2月
学園祭
→20・21ページ

2年生

4月
宿泊研修

5月
タイから
留学生受け入れ

6月
ミュージカル鑑賞

10月
ジャパンケーキショー見学
→13ページ
エコール・ルノートル
特別授業
→6～9ページ

11月
タイ王国研修旅行
→16・17ページ
球技大会

2月
学園祭
→20・21ページ

3月
就活応援セミナー
→24～27ページ

3年生

4月
就活
着こなし講習
→24～27ページ

6月
製菓衛生師試験
(東京都)
→3・6～7ページ
テーブルマナー

7月
スタージュ
(企業研修)
→24～27ページ

9月
アメリカ研修旅行
→17ページ

10月
ジャパン
ケーキショー見学
→13ページ
エコール・ルノートル
特別授業
→6～9ページ

11月
食卓作法
レストラン実習→22ページ

12月
クリスマス製品販売
→22ページ

3月
茶会席
→18・19ページ

2月
学園祭→20・21ページ

卒業式

※行事予定はその時の状況により変わることがあります。

卒業・就職・進学

おもしろそう! キョーミもてそう!

こんな授業や実習で

調理やお菓子・パンづくりの実習が多いので、
おいしくて楽しい時間がいっぱい。
さらに、有名なシェフやパティシエ、フランスから来校する
講師からも習えるチャンスがたくさんあります。

エコール・ルノートル 特別授業

フランスの名門 エコール・ルノートルから
講師が国際製菓に来て、高等課程の生徒
に調理や菓子づくりを直接教えてくれます。
世界トップクラスの技術を10代のうちから
習うことができます。

©エコール・ルノートル → 8・9ページ



パリから講師が
来るってスゴい!



調理実習

西洋料理・日本料理・中国料理など、いろいろな
分野の調理を身につけます。知らなかった分野の
料理に興味を持ち、将来の進路に活かす生徒も
います。たくさんの調理体験を楽しんでください。



能力を高めます!

有名講師による 特別授業

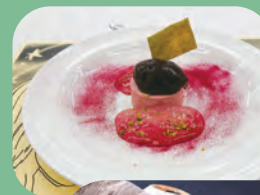
世界や日本で有名なシェフやパティシエ、
ブーランジェが国際製菓に来て実習を行いま
す。プロフェッショナルの技を直接見て、講
師に気軽に質問もできるので、みんなの励
みにもなっています。

©特別講師 → 10・11ページ



菓子・パン実習

洋菓子・和菓子・パンづくりを行い、
さまざまな種類のお菓子やパンを
作って楽しめます。お菓子・パンづく
りの基礎から、プロフェッショナルと
同じような美
しい作品づく
りまで学び、
身につけます。



TVに出てた
先生だ!



フランス語も
学べる!

フランス語の授業

西洋料理や洋菓子・パンづくりでは
フランス語を使うことが多いため、国
際製菓にはフランス語の授業があり
ます。フランス語の基礎や、調理・菓
子づくりで使うフランス語を
高等課程の中で学びます。

専門的な授業

調理や製菓・製パンに必要な食品
衛生、栄養学について、調理や菓
子・パンづくりの理論など、専門的
な知識を学ぶ授業があります。

学科授業

高等学校(普通科)の卒業資格を
取るための学科授業があります。



国際製菓は
エコール・ルノートルと



日本で唯一!の

だから



Q. 「エコール・ルノートル」って
何ですか?

A. ルノートルは世界的なブランド!

「LENÔTRE(ルノートル)」は現代フランス菓子
の基礎を築いたといわれるフランス菓子
界の至宝 ガストン・ルノートル氏が創業し
たパリ最高峰のメゾン(店)の1つです。
グルメに精通するパリジャン&パリジェンヌ

に今もなお愛され続け、日本においても、本校近
くのルミネ立川内に「ルノートルBoutique」、
銀座三越、新丸の内ビルディングにも店舗が
あり、本場の味を楽しむことができます。
そのガストン・ルノートル氏が創設した学校
が「エコール・ルノートル」です。この学校で

世界でも有名な
先生が学校に
やってくる!



エコール・
ルノートルの
先生から習えるのは
日本で国際製菓だけ!

姉妹校!

日本にいながら
ルノートルの授業を
受けられる!



高いレベルの
技術を見よう!
学ぼう!



は、M.O.F(フランス国家最優秀職人章)を
持つ精鋭シェフたちから学ぶことができま
す、そのため、世界中から多くのシェフたちが
集い「ルノートル」のノウハウを学び、ガスト
ン・ルノートル氏の遺志を引き継いでいます。

世界に
ルノートルの
ファンはいっぱい
いるよ!



なんでも
親切に教えて
くれる!

こんな先生 たちから習います!

学科授業や進路指導の先生はもちろん、調理やお菓子・
パンづくりのプロフェッショナル先生もていねいに教えてくれます。
さらに、たくさんの有名な先生が学校に来るので、
本物のプロの技術を習うことができます。



生徒の実力を伸ばす! 国際製菓のプロ講師たち

調理実習



田中 勝先生
赤坂ひかわ 調理長

> 調理の基礎と磨き上げた技を
教えてくれる

西洋料理実習



佐藤 秀俊先生
フレンチ割烹Maison de MINAMI
調理・西洋料理担当

> 西洋料理の基本と
テクニックを教える

洋菓子実習



栗原 伸宏先生
国際製菓専門学校 洋菓子教授

> パティスリーで磨いた技を伝授

製パン実習



勝海 遥平先生
国際製菓専門学校 製パン教授

> ベーカリーのW杯で
世界第2位を受賞

いつも見守ってくれる学科・専門授業の先生

国語、衛生法規



嶋田 浩樹先生

社会、進路指導



福元 佑紀先生

栄養学、食品衛生学



山本 江美子先生

食品学、公衆衛生学



山田 菜先生

業界の
有名人!

特別講師 Teachers



藤生 義治先生
パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウ
オーナーシェフ

> 洋菓子界のトップシェフ



山内 大輔先生
ロディックチョコレート
オーナー・ショコラティエ

> チョコレートの魔術師



ドUGラス・オベルソン先生
アラン・デュカス シェフパティシエ

> 洗練された洋菓子を
グローバルに展開



西原 金蔵先生
コンフィズリーエスパス・キンゾー
オーナーシェフ

> 日本人パティシエの先駆者



藤森 二郎先生
FUJIMORI オーナーシェフ

> 日本が誇る「現代の名工」



和泉 光一先生
アステリスク オーナーシェフ

> 業界をリードする実力者



ジュリアン ペリネ先生
パークハイアット東京
エグゼクティブペストリーシェフ

> 情熱的なスイーツの追求者

みんなの憧れ
卒業生講師

友田 瑞穂先生

御菓子処 依屋 責任者
高等課程2004年卒業
専門課程 和菓子講師

◎次のページに友田瑞穂先生
からのメッセージがあります。
ぜひご覧ください。→12ページ



高等課程の卒業生が母校で和菓子を教える！

センパイに聞く

和菓子実習を受け「練り切りを作っていきたい!」と、目標が変化!

「何かを作ること」が好きで、パティシエを目指して入学しました。和菓子実習に刺激され「和菓子の道へ進もう!」と決めました。

高等課程に入学したから
和菓子という道に気づけた!
毎日、新しいことを
楽しめる3年間でした。



友田 瑞穂先生
御菓子処依屋 責任者
高等課程2004年卒業
専門課程 和菓子講師

スタージュが就職につながり、和菓子作りにやりがいを感じている

スタージュ(企業研修)へ行った和菓子店に就職しました。今では私オリジナルの練り切りも作らせてもらい、楽しみながら和

菓子をお客様にお届けしています。日本文化も感じさせる和菓子作りは奥深く、魅力的な仕事です。

質問コーナー

Q. 和菓子づくりの面白いところは?

A. 友田先生: オリジナル和菓子を名付ける時、古典の和歌からヒントを得るなど、日本文化のエッセンスを表現できるところも面白いです。



Q. 高等課程のみんなに一言!

A. 友田先生: 皆さんも高等課程で「自分の好き」を見つけてほしいです。専門課程で教えていますので、校内で会ったら気軽に声をかけてください。



高等課程の同級生でパティシエの川島智紗さん(左)が「依屋」洋菓子部に入り、今、一緒にお菓子作りを楽しんでいます!

調理や製菓の
技術を磨いて
高校生のうちから
コンクールに
挑戦できる!

在学生在挑戦している
コンクール

調理・製菓関連
次のページに受賞報告があります!
ぜひご覧ください。→14ページ

貝印スイーツ
甲子園

先輩が決勝に
出場したよ!!

牛乳料理
コンクール

ジャパンケーキショー
エコール部門

がんばっちゃ
おうかな!?

貝印スイーツ甲子園

第17回 全国大会 決勝に出場!

第16回 地方予選大会に1チーム出場!

『私のしごと』作文コンクール

第13回 入選1名、

第12回 NPO高等専修教育支援協会理事長賞受賞1名

などがあります。そのほかに出品・参加したいコンクールがあったら、先生に伝えてください。
国際製菓専門学校はみんなの夢と挑戦を応援しています!

高等課程の生徒は調理や菓子・パンづくりをプロフェッショナルから学び、実力がどんどん高まるため、在学中からコンクールなどに挑戦しています。大人や専門学校生を飛び越えて受賞することも期待できます。

受けた刺激を自分の作品に取り入れたい!

日本最大の洋菓子コンテスト

ジャパンケーキショーを見学

毎年10月、日本最大の洋菓子コンテストと作品展「ジャパンケーキショー東京」を全員で見学します。コンテストでは出品作品が業界を代表する審査員により審査され、優秀な作品に賞が与えられます。また、日本全国とアジアから集まった洋菓子作品が数千点展示されます。

生徒たちはプロフェッショナルのすぐれた作品をたくさん見て、大きな刺激を受けています。そして、その後の作品づくりに見たもの、感じたものをいかしています。技術力が高まったら、ジャパンケーキショー コンテスト出品も夢ではありません。



牛乳料理コンクール

2023年 東京大会進出! 優良賞受賞!

2022年 東京大会進出! 優良賞受賞!

全国高等専修学校体育大会

第34回 バスケットボール女子 準優勝!

第26回 バドミントン女子個人の部 優勝!

Awards

輝かしい受賞歴を
見てください！

高等課程に
入学したら挑戦
してみたい！

2024年

第17回 貝印スイーツ甲子園
全国大会 決勝に出場！

パティシエ調理師科3年

青木武弥さん 秦愛美さん 世良小桜姫さん
埼玉県 さいたま市内 千葉県 流山市内 埼玉県 越谷市内
中学校卒 中学校卒 中学校卒



センパイも スゴイ！

2020年 ベーカリーのワールドカップ
クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー

国際製菓専門学校
卒業生 勝海遥平さんが
参戦する日本チームが
世界第2位を
受賞！



勝海 遥平さん

国際製菓専門学校 製パン教授／専門課程 製菓総合専門士科2004年卒業



世界
第2位

ジャパン
ケーキショーで
4回目の受賞！



2023年
審査員特別賞 受賞



2021年
審査員特別賞 受賞



2019年
審査員特別賞 受賞

日本最大の洋菓子コンテスト
ジャパン・ケーキショー東京

国際製菓専門学校教師
牧野 香里さん

専門課程
製菓総合専門士科
2007年卒業



2024年 牛乳料理コンクール 東京大会

製菓総合専門士科1年生が2名入賞！

最優秀賞

阿部 春菜さん

考案作品名
「クラムチャウダー風蒸しパン」



優秀賞

早矢仕 貴子さん

考案作品名
「パクチー香る ミルク麻婆春巻」



2018年 日本シュガー
アートコンペティション

学生部門で2名受賞！



作品名
「パート・オブ・ユア・
ワールド」



作品名「新しい恋」

牛乳料理コンクール 東京大会

2023年 優良賞受賞！



パティシエ調理師科1年

金井 咲璃さん 考案作品名
「豚キムチーズあぶら揚げ焼き」
埼玉県 草加市内中学校卒



2022年 優良賞受賞！



パティシエ調理師科1年

青木 武弥さん 考案作品名
「味噌香る ホロミソコロケ」
埼玉県 さいたま市内中学校卒



世界を見て、
グローバルな視野を身につける

2つの研修旅行

高等課程では2年生でタイ、3年生でアメリカへ、研修旅行に行きます。

※研修費用は学費に含まれています。

※行事予定はその時の状況により変わることがあります。



タイの王立学校で研修を行いながら、タイの料理やスイーツを味わい、
日本とは違う町並みや歴史的建物を
実際に見て感じます。



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
らの研修生を毎年5月に受け入れています。



アメリカではホームステイで過ごし、その国の人々の生活を体験します。
また、大規模スーパー等の見学、現地の高校を訪問しての異文化交流、
人気レストランなどを訪問し“食のトレンド”を感じるなど、さまざまな体験をしてきます。



2つの国の「食」や文化、人々の暮らしを実際に見ることは視野を広げて、
将来の夢や目標に良い影響をもたらすでしょう。

行事やイベントがたくさんある！

いろいろなことを 楽しもう！覚えよう！



宿泊研修

4月(1、2年生)

就活 講習

4月(3年生)→24～27ページ

校外 レクリエーション

6月(1、2年生)

テーブル マナー

6月(3年生)

有名パティシエの 特別授業

年約6回(3年生)
→6・7・10・11ページ



タイアメリカ

研修旅行

5月(タイ2年生、アメリカ3年生)
→16・17ページ



牛乳料理 コンクール

6月(3年生)



高等課程の3年間で、

さまざまな行事やイベントを体験します。
スポーツを楽しんだり、日本文化の奥深さを感じたり、
「食」の作法を身につけたり…。たくさんのことを学びながら、
高校生活の思い出をいっぱい作ってください。

企業研修

7月(3年生)→24～27ページ

ジャパン ケーキショー 見学

10月(全学年)
→13～15ページ

和食の美しい食べ方をマスター！

食卓作法

11月(3年生)

エコール・ ルノートル 特別授業

10月 製菓部門、11月 調理部門(2・3年生)
→6～9ページ

球技大会

11月(全学年)



学園祭

2月(全学年)
→20・21ページ



茶会席

3月(3年生)



就活応援セミナー

3月(2年生)
→24～27ページ

※行事予定はその時の状況により変わることがあります。

国際製菓 毎年の大イベント!

みんなを
楽しませる

学園祭

毎年2月、国際製菓の大イベント「学園祭」を行います!

大人気の「高校生レストラン」で高等課程の生徒が腕をふるいます。

授業で作った陶芸・書道作品をお客様に見ていただけます。

そして、3年生の素晴らしい卒業作品が並び、みんなの目を楽しませてくれます!



近所の方も
大勢来校
されます!



高島屋S.C.で
製品が
どんどん売れる!



デモン
ストレーションも
人気です



子供に大好評の
マジパン体験!



心を込めて
料理を
仕上げます!



おほめの言葉を
いただき感激!



卒業作品展

学園祭の中で「卒業作品展」が開催されます。

卒業作品は、3年生全員が高等課程で学んだ知識と身につけた技術を使って作る記念の作品です。

卒業生の力作がせいぞろいして、お客様からお褒めの言葉をたくさんいただいています。



国際製菓専門学校 高等課程

2024年 卒業作品展入賞者



学校長賞
(作品全体の
最優秀賞)



関口 青花さん
東京都立川市内中学校卒

作品名 Vie scolaire
《コメント》

3年間の学校生活を振り返りながら作りました。



立川市長賞
(作品全体の
優秀賞)

岩崎 輝星さん
東京都昭島市内中学校卒



立川
商工会議所
会頭賞
(高等課程最優秀賞)

岩本 咲姫さん
東京都八王子市内中学校卒



洋菓子
部門
金賞

石野 真帆さん
茨城県神栖市内中学校卒

2025年 卒業作品展入賞者



東京都
多摩洋菓子
協会会長賞

安田 莉緒さん
東京都調布市内中学校卒



立川
商工会議所
会頭賞
(高等課程最優秀賞)

桑折 美桜さん
神奈川県川崎市市内中学校卒



コカ・
コーラ賞

世良 小桜姫さん
埼玉県越谷市内中学校卒

国際製菓の
スペシャル
授業

みんなで作った料理、お菓子をお客様へ！

「人を喜ばせる」やりがいを実感する

高校生レストラン&販売実習

高校生 レストラン



実は地元の
大人気店です！

毎年11～12月に4回、本校1階のカフェ・レストランエリアで「高校生レストラン」を行います。高等課程の生徒たちがメニューからレシピまで考え、サービスもすべて、みんなで力を合わせてお客様をおもてなしします。

近所の方々は高校生レストランを心待ちにしてくれていて、いつもオープンから1時間もたたずに売り切れてしまいます。



高等課程の保護者もよく訪れて、みんなの料理を味わっています。

こんな体験
できるのって
すごい！

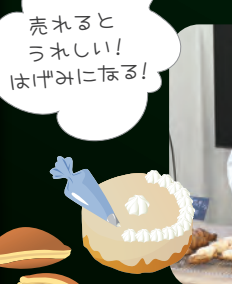
販売実習

本校1階のショップエリアで定期的に「販売実習」を行なっています。生徒たちはお菓子やパンを作り、お客様へ売ることまでを体験します。

メニュー
作りから
体験できる！



いつもオープン前からお客様の行列ができるほど、地元の方々に愛されています。心をこめて作ったお菓子やパンをお客様に味わってもらいましょう！



売れると
うれしい！
はやりになる！



「おいしそう」
って言って
もらえた！

高等課程の制服・実習着をご紹介します

「フォルムがきれい」と評判の制服

「プロに近づいた感じがする」とお気に入りの実習着

実習着を
着ると背筋が
ピシッとなる

フォルムが
きれいだから
気に入っている人
多いよね！



夏服



冬服

女子は
スラックスも
あります。

スマートに
着こなしたいね！



実習着

高等課程の施設・設備をご紹介します

国際製菓専門学校には、リラックスした雰囲気学びに向かえる学科教室、専門技術を身につけたいプロフェッショナルと同じような実習教室、そして、本物のレストラン体験や販売実習ができるショップエリアなどの充実した施設があります。

さらに専門的な知識・技術を学べる設備もたくさん用意し、生徒一人ひとりを大切に育てています。

学科教室



高校の勉強と、衛生学とか調理の理論も習うよ

実習教室



ここで実習するとプロになった気分になるよね



ショップエリア



お客様に食べてもらうの
うれしいけど、キンチョーする！

フリースペース



ランチしたり、
おしゃべりする場所！

生徒本人からも
保護者からも
信頼されている

高等課程の 進路指導

生徒一人ひとりの希望を

常に夢や目標に耳を傾け、個性や適性を見つめながらそれぞれ

就職活動に役立つイベントいっぱい!

スタージュ (企業研修)



3年生の7月に2週間、各生徒の夢や目標に合わせたホテル、レストランやカフェ、洋菓子店・和菓子店・ブーランジェでスタージュ(企業研修)を行います。実際の仕事を体験することで、みんな大きく成長して戻ってきます。さらに、就職活動や将来の目標を決める上で良い影響をもたらしています。

企業説明会

学内で企業の採用担当者とお話できるチャンスです。企業説明会をきっかけに、就職活動への意欲を高める生徒も多く、企業の方から顔を覚えてもらえる人もいます。

卒業生の就職実績

【海外】

AU14FEVRIER(フランス・リヨン)

【洋菓子】

ミニマル ピントゥバーチョコレート／千疋屋総本店／エミリーフロゲ／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】

グリッペセカンド(ラシーヌ)／サンジェルマン／神戸屋／ポンパドウル／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／八芳園／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／エッグスンシングス／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】

タカノフルーツパーラー(新宿本店)／陸上自衛隊／角上魚類…／東京多摩フードサービス／ケーユーホールディングス、他

尊重しながら行う進路指導

が希望する道へ進めるように導いています。

高等課程の進路指導は、生徒それぞれの“将来の夢”につながるような進路をいっしょに考え、希望する道へ進むために指導していきます。

国家資格を生かした就職がメインですが、大学などへの進学を希望することもできます(東海大学の付属推薦枠を目指すことなども可能)。

社会で活躍するために大きな経験となるスタージュ(企業研修)をはじめ、企業説明会などの行事・イベントも行い、生徒の可能性を広げています。

就活応援セミナー

2年生の3月に就活応援セミナーを行います。履歴書やエントリーシートの書き方を学び、就職活動のスケジュールを確認し、社会に向けた心がまえを養います。

就活着こなし講習

3年生の4月に就活着こなし講習があります。就職活動にふさわしい服装を学び、スーツの着こなし方を身につけると同時にビジネスマナーの基礎も習得します。

卒業生の進学実績

【専門学校】

八王子栄養専門学校／東京栄養食糧専門学校／織田栄養専門学校／二葉栄養専門学校／エコール辻東京／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

大公開!

高等課程の就職

「望んだ就職につながる!」
その理由がここにあります!

活動スケジュール

望みをかなえるまでの進路サポートスケジュール

高等課程では、生徒一人ひとりと向き合いながら望む道に進むために、丁寧な進路指導プログラムでしっかりサポートしています。

進路指導からの
メッセージ

高等課程の進路指導に
自信があります。しっかり頼って、
希望どおりの就職を!

高等課程は、調理師やパティシエを目指す生徒が集い、技術を高め、プロとして羽ばたいていくところです。私たちは一人ひとりが夢をかなえられるように教え、見守っています。しかし、「調理師、パティシエになりたい」という夢はあっても、新入生は実際の仕事やプロになるために必要な技術をまだ知りません。私たちは調理師やパティシエの仕事内容などもしっかり教えて、きちんと社会で活躍できるように指導しています。

高等課程の就職指導の自慢は、就職希望者のほとんどが希望する就職をかなえていることです。そのためには、常に「自分の夢・目標」を思い出させるように話をしたり、社会を知るためにアルバイトをすすめたり、プロとして必要な技術をいつも一緒に確認しています。また、企業説明会やスタージュ(企業研修)といった、就活に直結する行事もあります。

高等課程の先生たちは一人ひとりの夢を応援して、就活にも一生懸命に対応しています。ぜひ、あなたもここで夢をかなえてください!

進路指導 主任 福元 佑紀

入学前

学校説明会などで
「進みたい道」を
ヒアリング。

1年生～2年生

数ヶ月に1度、進路指導の話をします。「進みたい道へ行くには、どんな勉強が必要なのか」を先生といっしょに考えます。

2年生7月

面談で進みたい道を確認します。

3年生5月

企業説明会 →24ページ

学内で企業の採用担当者とお話できるチャンスです。企業説明会をきっかけに、就職活動への意欲を高める生徒も多く、企業の方から顔を覚えてもらえる人もいます。生徒は実習や行事を通して社会性が身につけているため、多くの企業から「高校生ばなれしている」と高く評価されています。

3年生4月

就活着こなし講習 →25ページ

就職活動の服装について確認します。
ビジネスマナーの基礎も学びます。

履歴書の書き方、面接練習を個別指導

2年生3月の「就活応援セミナー」の後、履歴書やエントリーシートの書き方や面接の練習は、生徒一人ひとりの就職活動のタイミングに合わせて指導を行なっています。また、生徒の必要に合わせて時間をとり、ていねいに何度でも行います。

3年生7月

スタージュ(企業研修)

全員が2週間の企業研修に行きます。研修先は生徒それぞれの希望がかなうように、学校がホテルやレストラン、製菓店やパン屋へスタージュの受け入れ先を決めていきます。スタージュへ行った先の企業・お店に就職が決まる生徒も多いです。

就職
内定

卒業・就職

2年生3月

就活応援セミナー →25ページ

3月に行われ、履歴書やエントリーシートの書き方を学びます。また、社会人になるための心がまえも身につけます。

ホテル業界などへの就職指導

ホテルやブライダル企業に就職を希望する生徒には、2年生の3月から就職活動を開始するように指導します。

希望する会社・店の確認

この頃から、就職したい会社や店の下調べをするようにすすめます。その店で食事をしたり、お菓子やパンを買って味見をしたり、お店の雰囲気を確認します。

会社説明会への参加

この頃から、各生徒が、就職したい会社・お店の説明会があったら参加するように促します。

卒業後

国際製菓専門学校では卒業後も転職の相談を受け付けています。気軽に転職相談をしに来てください。いつでもあなたの将来を応援しています。

在校生の保護者にお聞きしました

進路選択中の方へメッセージ

少人数制で、授業や実習も楽しく学んでいるように見え、思い出の多い3年間でした。希望通りの就職につながり進路指導に感謝しています。

高校時代の思い出になる
楽しいイベントが多いことも魅力

莉緒は中学3年頃から料理に興味を持ち、「調理と製菓の国家資格が取れて、西洋料理や製菓、和菓子なども学べるから」と、国際製菓入学を希望しました。私の目から見て、娘は少人数制でリラックスして学べる環境がふさわしいと思っていたことと、国際製菓は楽しめるイベントもたくさんありそうだと感じ、入学を考えました。もちろん、高校卒業資格を取得できるのもポイントの一つでした。



「国際製菓はプロフェッショナルの先生方から直接習えるのがすごいですね」と語る安田莉緒さんのお母様

今、進路を考えている
本校在学生の保護者から「進路の決め手」や「その後の成長」「将来への期待」など
中学生と保護者の方々へ、
をお聞きしました。



高等課程3年 安田莉緒さんとお母様

就職先：株式会社プロダクトオブタイム
(Seafood & Tapas LUBINA〈スペイン料理〉)
(インタビュー当時3年・2025年3月卒業)
東京都調布市内中学校卒

多彩なジャンルを学んだから
視野が広がり、目標が見えた

学校では多彩なジャンルの料理を学ぶことが楽しかったようです。在学中からスペイン料理店でアルバイトをしており、そのジャンルに興味を持ったようです。希望通り、スペイン料理の店を持つ企業に就職できました。「料理の腕を磨いて、いつかパエリアコンクールに出場したい」と言っているのです。これからも莉緒の目標を応援したいと思います。

高等課程3年 飯沼陽琉さんとお母様

EGGS 'N THINGS JAPAN株式会社
(ハワイアンレストラン)
(インタビュー当時3年・2025年3月卒業)
千葉県市原市内中学校卒

色々なことに挑戦し、多くの
経験を積む、その礎ができた学校

千葉から片道2時間以上の通学でしたが、3年間休まなかったのが学校が楽しかったのでしょう。タイ研修やアメリカ研修があったことも良かったです。ホームステイなどを通して多くの経験と思い出ができ、タイの学生との交流は続いています。本人は就職先で「サービス技術も高めたい」そうです。仕事に慣れた頃、家族でお店へ行こうと思っています。

タイ研修やアメリカ研修もあり
国際教育への注力も
国際製菓の魅力の一つ。
海外の学生との交流は
今も続き、陽琉の宝物です。

2つの国家資格と高校卒業資格が
取得でき、雰囲気が良かったから

陽琉はおいしそうなお店を調べたり、食べ歩きが好きで、中学3年の頃、「将来はシェフかパティシエになりたい」と言うので、その夢を叶える学校を家族で調べました。探す中で「調理・製菓を習得し、高校卒業資格も取れる国際製菓という専門学校」があることを知り、オープンスクールに参加したのが入学のきっかけです。先生や先輩の雰囲気もすごくよかったので、それが決め手になりました。



飯沼陽琉さんとお母様、福元先生(右)
話しやすい先生が多いのも国際製菓の良さ

★ 高等課程に
興味を持ったら

オープンスクール

「もっと高等課程が知りたくなった!!」人はオープンスクール(体験入学)に来てください。
おいしい料理やお菓子・パンを作って味わいながら、
プロの世界へつながる高等課程をのぞいてみませんか? ★

国際製菓専門学校 高等課程

パティシエ調理師科

将来の可能性がどんどん広がる3年間です。卒業時に調理師免許&製菓衛生師免許のW国家資格と本校&東海大学付属望星高等学校の卒業資格を手にとります。高校の勉強のほかに調理やお菓子・パンづくりをプロフェッショナルの先生から学び、料理人やパティシエ、ブーランジェとしての活躍を目指します。実習授業・実習では基礎の基礎から教えますので安心してください。学校は立川駅のすぐ近くですので通学も安心です。親切な先生たちが3年間、みんなの将来をしっかり応援していきます。



先生スゴい!
センパイもスゴい!



パソコンで

国際製菓専門学校 高等課程

検索

<https://kokusai-seika.com/koutou/open-school>
「オープンスクール」のページから申し込みできます。



スマホ・ケータイで

QRコードから簡単アクセス!

「オープンスクール」のページから申し込みできます。



電話で

Tel. 042-540-8181

「オープンスクールに参加したいのですが」とお伝えください。

オープン スクール 申込方法

体験入学

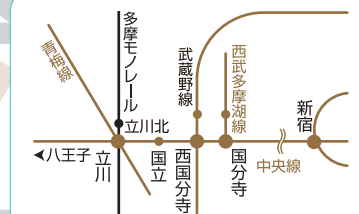
オープンスクールは
右記の方法でお申し込みください。★

に行こう!!

お菓子好き・
料理好きは
ハまる~!



気軽に
遊びに来て!



●中央線特別快速なら
東京駅から40分
新宿駅から25分
●南武線快速なら
川崎駅から42分
●羽田空港から立川まで
直通運転あり

●JR中央線・青梅線・南武線 立川駅下車 徒歩3分(改札を出て北口2階の連絡通路をお使いください) ●多摩モノレール 立川北駅下車 徒歩1分

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

〒190-0012 東京都立川市曙町1-32-1 TEL.042-540-8181(代) FAX.042-540-8500

SNSで最新情報お届け



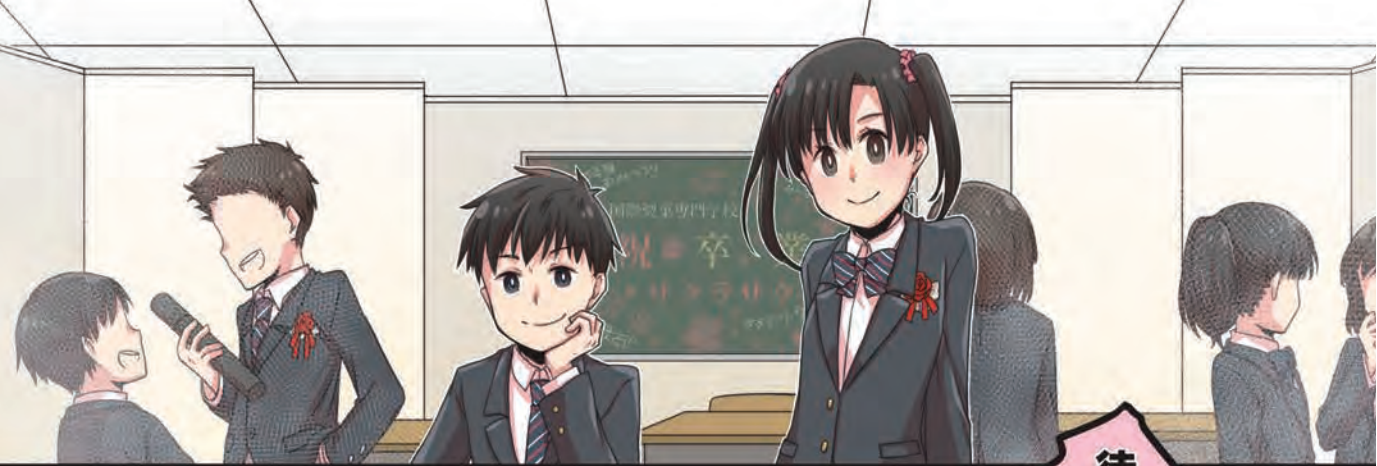
授業の様子 イベント案内 授業の様子 動画も見てね
<https://kokusai-seika.com/koutou/>

KOKUSAIと
LINEでつながろう!



オープンスクールの
最新情報も!!





待たねーよ!!

追いつけない
くらい
腕磨くぞー!!

ひどいー!!



いっぱい可能性のある

高等課程でよかったよ

おわり

卒業式



りりこちゃんの弟、
入学するんだって!

入学するんだって!

へえ、
後輩になるのかあ。



あや、
うちのお父さん
厳しいけど
がんばってね!

もちろん!!



たくみ
匠も
高級レストランで
腕磨けよ!!

見てるよ!!

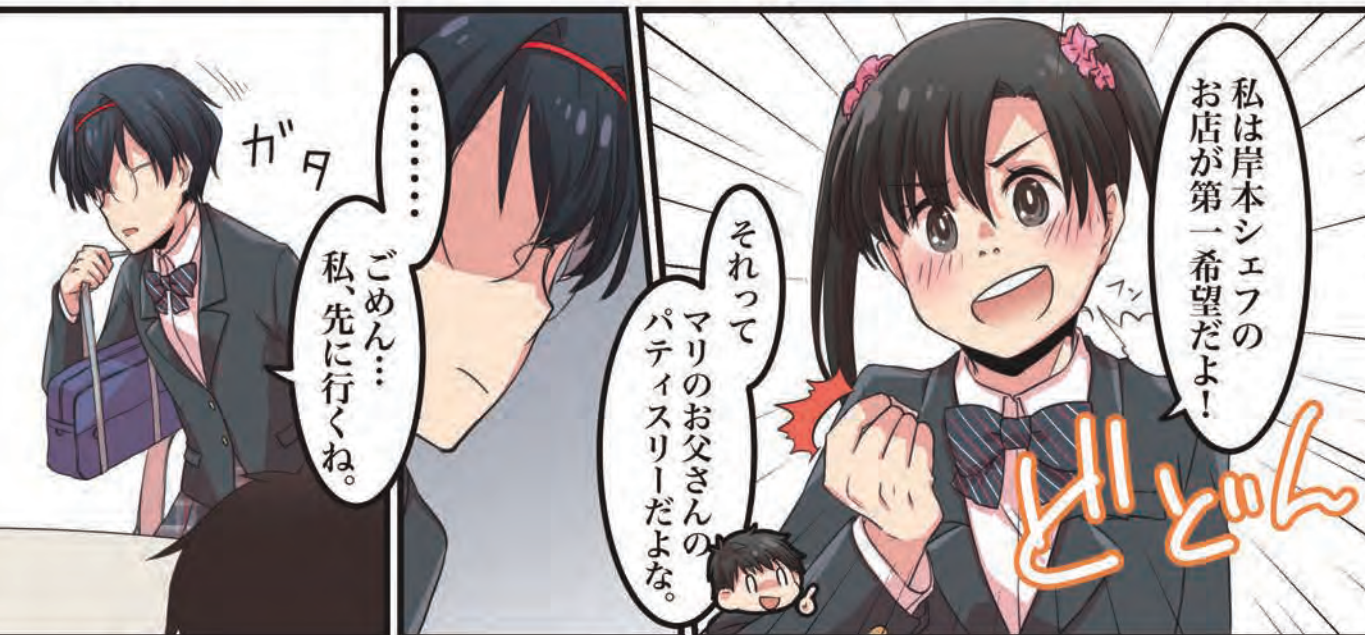
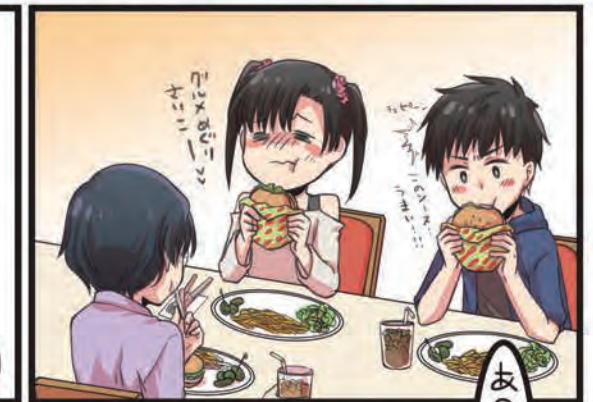


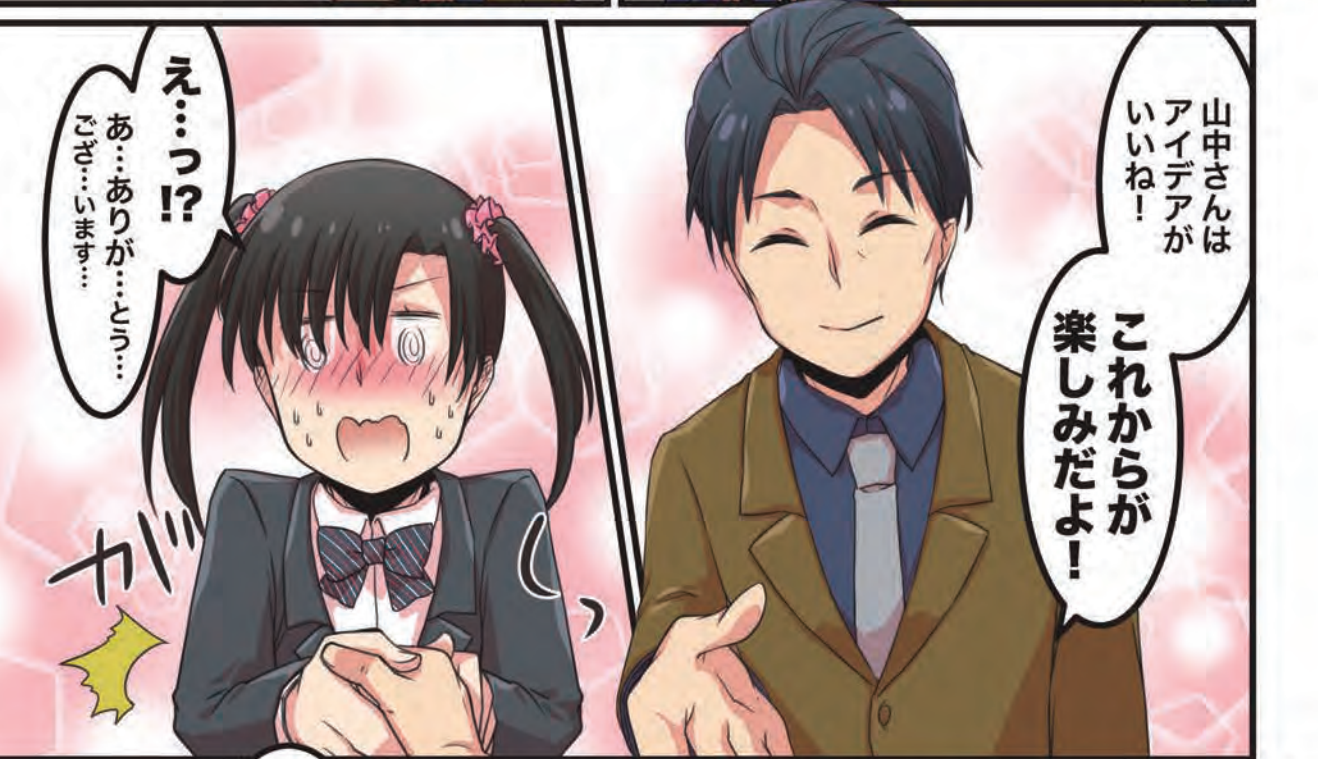
私も大学卒業したら
パティシエになるから
待ってなさいよ!

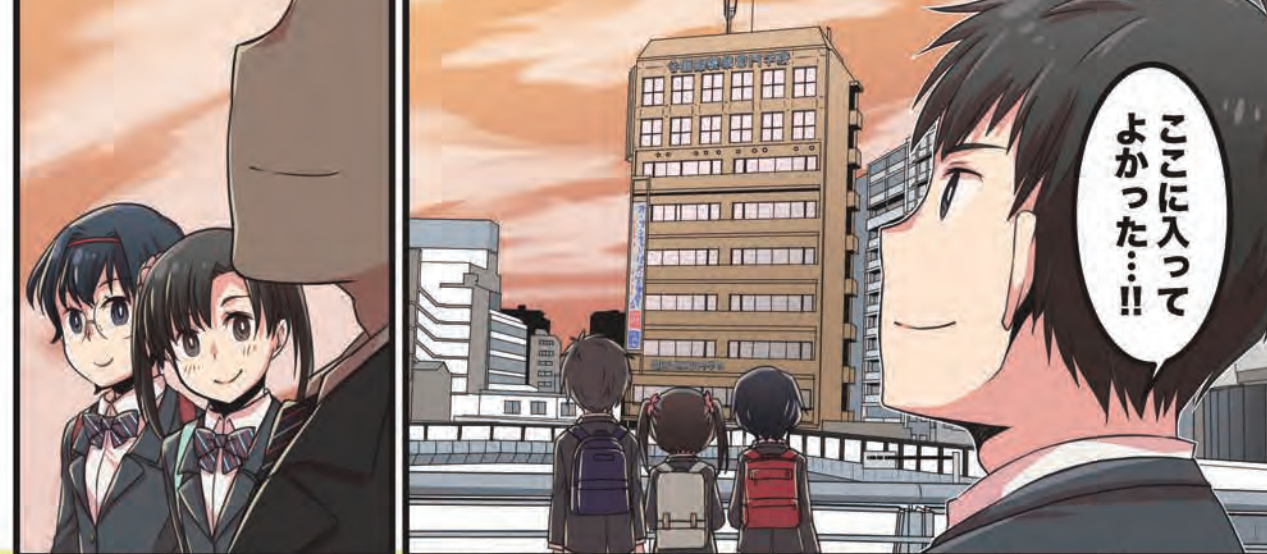


岸本さんは
大学希望なのね。











あやは本当、
知らなすぎ…

え？そんなに
すごいの？

だって、まだ高校生なのに
エコール・ルノートルの
先生に習えるなんて
すごいからさ。



放課後

そりまち
反町くんすごいね！
フランス語勉強
してきたんだ!!



ルドン先生
フランスから来日

すずき
鈴木先生
あやたちのクラス担任

今日は
エコール・ルノートルの
先生に教えて
いただきます。



俺：
調理師に
なれそうな気が
してきたかも…



自信なくなつて
調理師の夢も
あきらめてた…。

でも…！

俺…あんま学校
行つてなくて

不登校で…



？
資格とつたら
なれるじゃん？

あや！
そいうことじゃ
なくて…

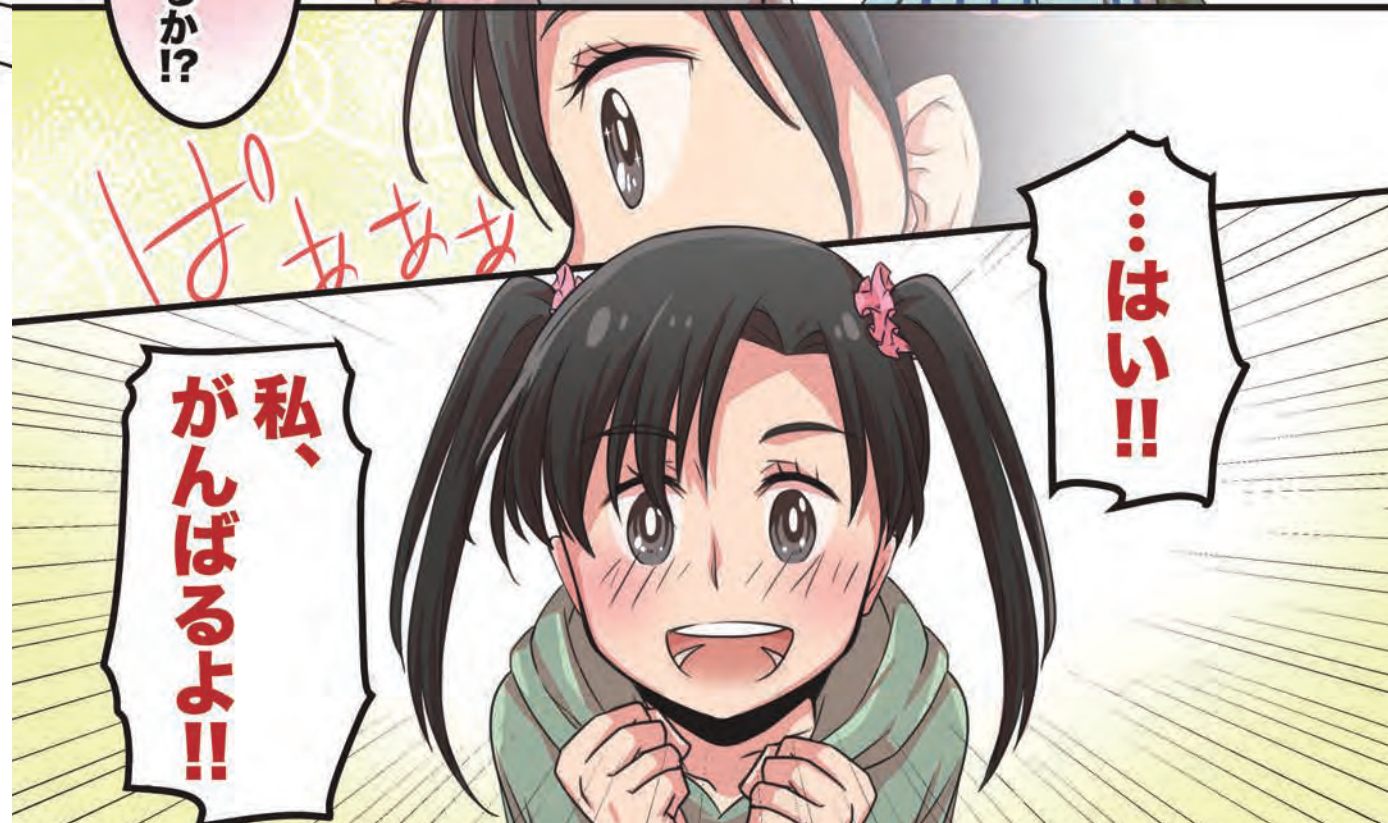
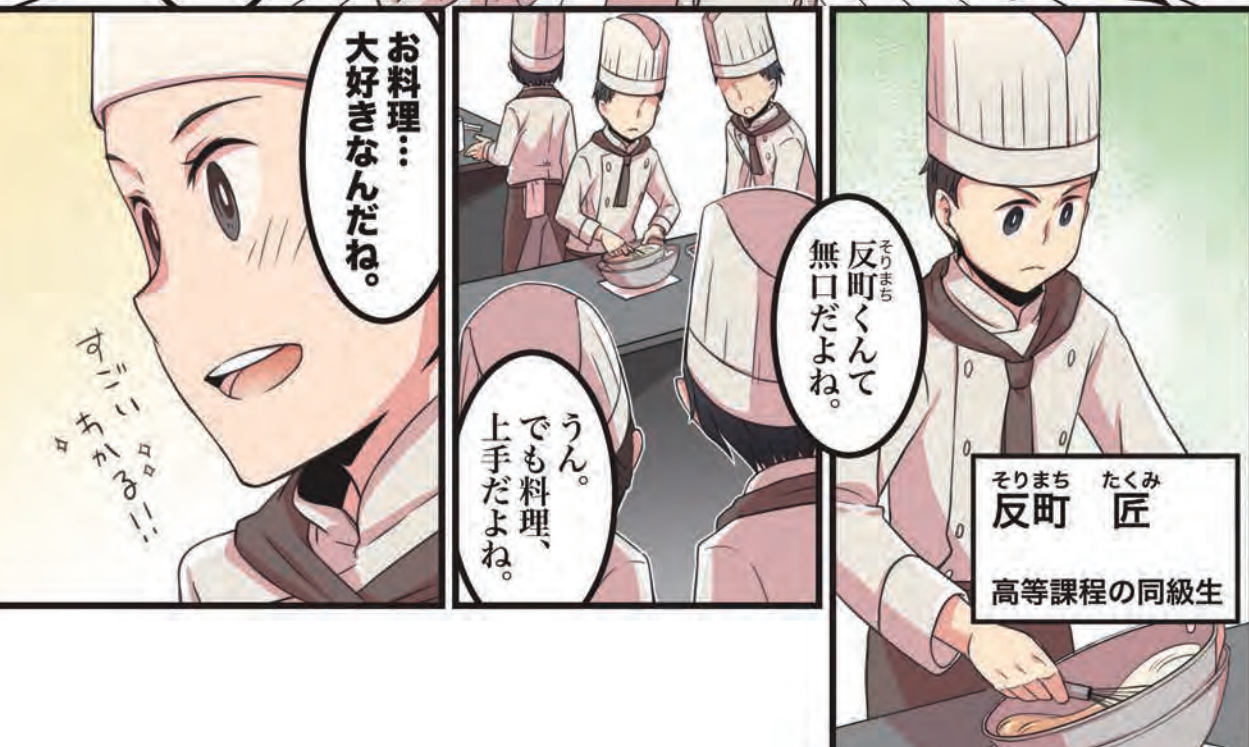


ルドン先生に

質問はありますか？

C'est une bonne
question.
C'est…
(いい質問だね。それは…)

Veuillez me dire
quand ajouter
du sucre.
(砂糖を入れるタイミングを
教えてください。)







高等課程が舞台のマンガ スリーヤーズ 3years 夢をかなえよう!!



(*°▽°*) 久しぶりに会ったマリちゃんと夢が同じだった!?



高等課程に興味を持ってくれたみなさんへ

国際製菓専門学校 高等課程 パティシエ調理師科

国際製菓専門学校 校長代理 一柳 晶子

高等課程でいろいろな体験をして すごい高校生になってみませんか？

高等課程 パティシエ調理師科の生徒は、一般の高校生のイメージとは少しちがうかもしれません。高校の勉強のほかに調理やお菓子・パンづくりをプロの目線で身につけていきます。卒業する時には高校卒業資格、調理師免許、製菓衛生師免許などを手にしています。就職活動では企業の方から「高等課程の生徒は社会性がある意識が高く“高校生ばなれ”している!」と驚かれることも少なくありません。でも、高等課程で当たり前のようにおこなっている調理・製菓実習や販売実習などが、生徒を自然に成長させてくれているのだと感じています。次ページから始まる 高等課程が舞台のマンガ『3years 夢をかなえよう!!』では、生徒たちが海外研修へ行ったり、コンクールを目指したり、高校生レストランや企業研修を体験しながら進路を考え、夢に向かって学んでいきます。高等課程での貴重な体験をマンガで感じ取ってくれたら幸いです。生徒たちのチャレンジをお楽しみください。



高等課程が
舞台のマンガ **3years** 夢をかなえよう!!

登場人物
紹介



岸本 マリ

高等課程であやの親友になった。お父さんが有名パティシエなのでお菓子の世界にも詳しいみたい。進路にちょっと悩んでる？ ちょっと心配～。



そり まち たくみ
反町 匠

お料理大好きで、調理師を目指していたけど… あきらめたことがあったらしい。あややマリと出会って、夢を取り戻したっぽい！



山中 あや

このマンガの主人公。いつも明るく前向きだけど、ちょっと抜けてるところもあったりして。お菓子大好きで、パティシエになりたいくて高等課程へ。憧れの岸本シェフのようなプロフェッショナルに近づけるかな？



山中あやの両親

あやの夢を応援している。高校生レストランにも来てくれた！

※登場する人名はすべて架空のものです。