

募集要項

ปาดิชีเย

บลูลองเซอร์

เรียนรู้เทคนิคสู่ความสำเร็จที่ทาชิคาวะ

ที่มีค่าครองชีพถูกกว่าใจกลางเมือง

เชฟ

ผู้ปรุงอาหาร

Kokusai Confectionery College

โรงเรียนสอนทำขนมโคคุไซ

ผู้ที่ “อยากเป็นเชฟขนมหวาน” หรือ “อยากเป็นเชฟขนมปัง” มีทางเลือกและโอกาสมากมาย รอให้คุณค้นพบในอนาคต การสอนที่เน้นความเชี่ยวชาญเฉพาะทางและการฝึกปฏิบัติที่หลากหลายของโรงเรียนเราจะช่วยทำให้ความฝันของคุณชัดเจนยิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังจะได้เรียนรู้สิ่งจำเป็นสำหรับการก้าวสู่ความสำเร็จ ไม่ว่าจะเป็น “การมีร้านเป็นของตนเอง” “การมีชื่อเสียง” “การพัฒนาทักษะ” หรือ “การก้าวเข้าสู่ธุรกิจรับจัดงานแต่งงาน” “การบริหารจัดการคาเฟ่” “การทำงานในต่างประเทศ” และอื่น ๆ

จุดแข็ง 9 ข้อของโรงเรียนเรา

- 1 สามารถสอบรับใบรับรองคุณวุฒิ “ผู้เชี่ยวชาญด้านสุขลักษณะการทำงาน” ในระหว่างเรียนได้
- 2 ได้รับประกาศนียบัตร “ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้าน”
- 3 ไม่เพียงแต่จะเรียนรู้ทักษะเบื้องต้นเท่านั้น แต่ยังได้เรียนรู้เรื่องการทำคาเฟ่และการจัดเลี้ยงในหลากหลายรูปแบบอีกด้วย
- 4 ให้ความสำคัญกับการศึกษาในระดับนานาชาติ (Ecole Lenôtre) ในทุกปีอาจารย์ที่มีตำแหน่ง M.O.F จากเลอ โนเทร (ปารีส ฝรั่งเศส) จะเดินทางมาญี่ปุ่น นักเรียนสามารถรับการสอนโดยตรงในโรงงานประดิษฐ์น้ำตาล งานประดิษฐ์ช็อกโกแลต และขนมเค้กต่าง ๆ เป็นเวลา 1 สัปดาห์
- 5 อาจารย์ระดับแนวหน้าจากทั้งในประเทศและต่างประเทศ จะเป็นผู้สอนในชั้นเรียนภาคปฏิบัติ
- 6 สามารถฝึกซ้อมเพื่อเข้าร่วมการแข่งขันต่าง ๆ ได้
- 7 มีรู้สึกภูมิใจเนื่องจากมีอาจารย์ที่ทำหน้าที่ดูแลนักเรียนต่างชาติ
- 8 อาจารย์ประจำชั้นจะให้ช่วยเหลือเพื่อให้ นักเรียนสามารถทำงานในประเทศญี่ปุ่นได้ ช่วยเหลือเรื่องการรับรองว่าเป็นแรงงานที่มีทักษะเฉพาะทางประเภทที่ 1 เพื่อให้สามารถทำงานในประเทศญี่ปุ่นได้
- 9 มีการสอนเสริมภาษาญี่ปุ่นในช่วงหลังเลิกเรียน



แนะนำหลักสูตร

[หลักสูตรผู้เชี่ยวชาญด้านขนม (2 ปี)]

ในระยะเวลา 2 ปี จะได้เรียนรู้เทคนิคการทำขนมแบบตะวันตก ขนมปัง และขนมญี่ปุ่น สามารถเข้าทำงานและได้รับประกาศนียบัตรระดับชาติ “ผู้เชี่ยวชาญด้านการผลิตขนม” ในปีที่ 2 นอกจากนี้ยังมีโอกาสเข้าร่วมโครงการฝึกงาน (องค์กรในประเทศ) และการฝึกงานในต่างประเทศ นักเรียนทุกคนจะได้ไปเข้าศึกษาดูงานในยุโรปในเดือนธันวาคม ของปีที่ 2 หมายเหตุ: ค่าเดินทางรวมอยู่ในค่าเล่าเรียน จะได้ประกาศนียบัตร “ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้าน” ซึ่งเทียบเท่ากับบัตรอนุญาตปฏิบัติงานของประเทศ

[หลักสูตรขนมและขนมปัง (1 ปี)]

จะได้เรียนรู้เทคนิคการทำขนมแบบตะวันตกและขนมปังในระยะเวลาสั้น ผู้ที่สนใจสามารถเข้าเรียนในชั้นเรียน 4 วันต่อสัปดาห์ และในอีก 3 วันสามารถฝึกงานที่ร้านทำขนมและขนมปังได้



[ที่ตั้งโรงเรียน]

〒190-0012 東京都立川市曙町1-32-1

[การเดินทาง]

- เดินทางจากสถานีทาจิกาวะ รถไฟ JR สายจูโอ / สายโอเมะ / สายมันบุ 3 นาที (เมื่อออกจากประตูตรวจตั๋วแล้ว กรุณาใช้ทางเชื่อมชั้น 2 ฝั่งทางออกทิศเหนือ)
- เดินทางจากสถานีทาจิจิระ รถโมโนเรลสายทามะ 1 นาที

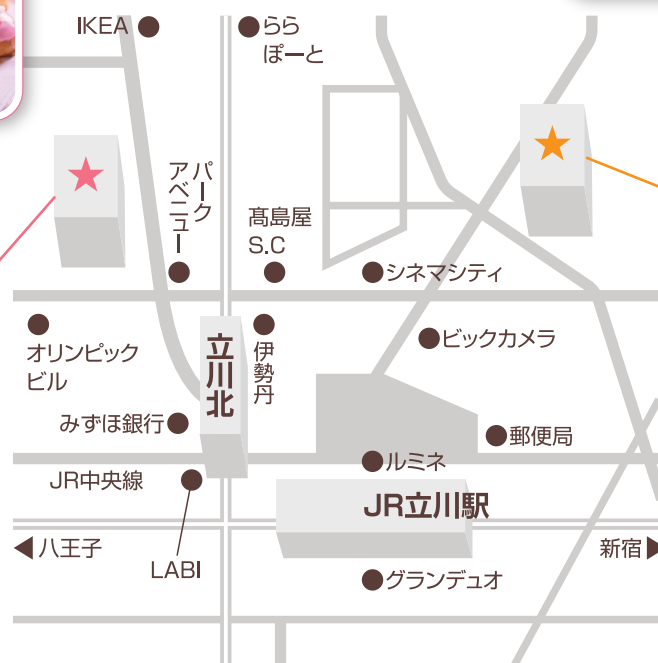
学校法人 啓倫学園 厚生労働大臣指定 製菓衛生師・調理師養成校
国際製菓専門学校
文部科学大臣認定 職業実践専門課程

<https://kokusai-seika.com/>
TEL: 042-540-8181

Mail: seika@tanaka.ac.jp



โฮมเพจของโรงเรียน



โรงเรียนสอนประกอบอาหารนิชิโตเกียว

นักเรียนจะได้ฝึกทำ “อาหาร” ที่หลากหลายประเภท และเรียนรู้ทักษะที่จะสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ทั่วโลก เนื่องโรงเรียนของเรามีการจำกัดนักเรียน จึงสามารถเรียนรู้ระดับขั้นพื้นฐานจนถึงสามารถนำประยุกต์ใช้ได้ภายใต้บรรยากาศที่อบอุ่น

จุดแข็ง 9 ข้อของโรงเรียนเรา

- 1 เนื่องจากเป็นโรงเรียนที่ได้รับการยกเว้นว่าไม่ต้องมีการสอบระดับประเทศเพื่อ ขอใบรับรองคุณวุฒิ จากรัฐมนตรีกระทรวงสาธารณสุข นักเรียนจะได้รับใบอนุญาตผู้ประกอบอาหาร เมื่อสำเร็จการศึกษา
- 2 ได้ใบรับรองคุณวุฒิ (ผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหาร ในปี ที่ 2)
- 3 นอกจากใบอนุญาตผู้ประกอบอาหารแล้ว ยังสามารถขอใบประกาศนียบัตรอื่นๆ อีกมากมาย *กรุณาตรวจสอบรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์หรือเอกสารแนะนำการสมัครเข้าเรียน
- 4 เป็นระบบ 1 ชั้นเรียนต่อ 1 สาขาวิชา ทำให้ระยะห่างระหว่างอาจารย์และนักเรียนมีไม่มาก (มีการสอนอย่างใกล้ชิดและเอาใจใส่ต่อนักเรียนทุกคน)
- 5 มีระบบช่วยเหลือนักเรียนที่เรียนไม่ทันเพื่อน (ฝึกปฏิบัติฟรี)
- 6 ใช้เวลาในการฝึกทำอาหารมาก มีการฝึกทำ “อาหาร” ที่หลากหลายสาขาอาหารที่หลากหลาย ฝึกประยุกต์ใช้เทคนิคการทำอาหารต่าง ๆ
- 7 มีรู้สึกภูมิใจเนื่องจากมีอาจารย์ที่ทำหน้าที่ดูแลนักเรียนต่างชาติ
- 8 ให้ความช่วยเหลือเรื่องการสอบเพื่อรับใบอนุญาตผู้ประกอบอาหารประเภทจนถึงการเข้าทำงานในประเทศญี่ปุ่น
- 9 มีการสอนเสริมภาษาญี่ปุ่นในช่วงหลังเลิกเรียน



แนะนำหลักสูตร



[หลักสูตรผู้ประกอบอาหาร (2 ปี)]

มุ่งเน้นการพัฒนาทักษะและความรู้ที่จำเป็นเพื่อเป็นบุคลากรที่พร้อมทำงานในด้านอาหารภายในระยะเวลา 1 ปี นักเรียนจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับอาหารญี่ปุ่น อาหารตะวันตก อาหารจีน ซูชิ โขะ รวมถึงอาหารอิตาเลียนอาหารฝรั่งเศสอาหารที่แต่ละประเทศใช้วัตถุดิบในวิถีชีวิตประจำวันและการทำขนมและขนมปังอย่างหลากหลาย นอกจากนี้ นักเรียนยังสามารถกำหนดเป้าหมายสำหรับการขอใบรับรองคุณวุฒิสำหรับผู้เชี่ยวชาญเทคนิคเฉพาะทางในระดับที่สูงขึ้นไปอื่น ๆ และเรียนรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหาร ดอกไม้ และโต๊ะอาหาร ซึ่งช่วยให้ได้รับความรู้ที่เป็นประโยชน์และพัฒนาทักษะการออกแบบได้อีกด้วย

[หลักสูตรผู้ประกอบอาหาร (1 ปี)]

มุ่งเน้นการพัฒนาทักษะและความรู้ที่จำเป็นเพื่อเป็นบุคลากรที่พร้อมทำงานในด้านอาหารภายในระยะเวลา 1 ปี หลักสูตรนี้เป็นหลักสูตรที่สามารถได้รับใบอนุญาตผู้ประกอบอาหาร ภายใน 1 ปี นอกจากจะได้รับการพัฒนาทักษะแล้ว ยังจะได้รับความรู้ที่จำเป็นสำหรับการทำงาน เช่น สุขอนามัยและมารยาทในครัวอีกด้วย

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
西東京調理師専門学校

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

[ที่ตั้งโรงเรียน]

〒190-0011 東京都立川市高松町3-15-5

[การเดินทาง]

- เดินทางจากสถานีทาจิกาวะ รถไฟ JR สายจูโอ / สายโอเมะ / สายมันบุ 5 นาที
- เดินทางจากสถานีทาจิจิระ รถโมโนเรลสายทามะ 5 นาที
- เดินทางจากป้าย “ทาคามัตสึโจซานโจเมะ” ของรถเมลเซบุบัส / รถเมลทาจิกาวะบัส 2 นาที



โฮมเพจของโรงเรียน

