

留学生奖学金制度

国际制菓专门学校

●新生留学生奖学金制度

【标准】根据“出入境管理和难民认定法”规定的，在留资格为“留学”的人。

【选拔方法】在留资格为“留学”，满足①~④中的任何一个条件，并在入学选拔考试等中综合判断。

- ① 有日语学校校长推荐（在籍6个月以上，出席率和成绩优秀者）
- ② 拥有日语能力考试N1或N2证书的人
- ③ 在日本留学考试中，日语得分200分以上的人
- ④ 在BJT商务日语能力测试中得分400分以上的人

免除专业课程第一年学费的20% · 550,000日元×20%=110,000日元免除

糕点面包科免除学费的20% · 470,000日元×20%=94,000日元免除

●在校生留学生奖学金制度

【选拔方法】以1年级的出席率和成绩优秀者为对象，由学校选拔。

制菓综合专门士科 580,000日元×20%=117,000日元免除

●日本学生支援机构 留学生接纳促进项目

经本校推荐，通过日本学生支援机构的审查，每月发放48,000日元

●共立maintenance奖学金/共立国际交流奖学金

每月6万日元×1年 / 每月10万日元×2年。分别在获得学校推荐后，根据标准选拔
2024年度实绩



西东京调理师专门学校

●新生留学生奖学金制度

【标准】根据“出入境管理和难民认定法”规定的，在留资格为“留学”的人。

【选拔方法】在留资格为“留学”，满足①~④中的任何一个条件，并在入学选拔考试等中综合判断。

- ① 有日语学校校长推荐（在籍6个月以上，出席率和成绩优秀者）
- ② 拥有日语能力考试N1或N2证书的人
- ③ 在日本留学考试中，日语得分200分以上的人
- ④ 在BJT商务日语能力测试中得分400分以上的人

专业厨师科·厨师科免除第一年学费的20% · 520,000日元×20%=104,000日元免除

●在校生留学生奖学金制度

【选拔方法】以1年级的出席率和成绩优秀者为对象，由学校选拔。

专业厨师科 620,000日元×20%=124,000日元免除

●日本学生支援机构 留学生接纳促进项目

经本校推荐，通过日本学生支援机构的审查，每月发放48,000日元

●共立maintenance奖学金/共立国际交流奖学金

每月6万日元×1年 / 每月10万日元×2年。分别在获得学校推荐后，根据标准选拔
2024年度实绩



拥有长达57年历史的田中教育集团

“食与职业的学校”田中教育集团，50多年来一直在烹饪、糕点、高等专科学校、商务等领域运营学校。以烹饪、糕点行业为主，每年培养出优秀的人才，以高就业率为豪。是拥有悠久历史和优秀实绩的教育集团。



École Lenôtre in Paris, France
【日本唯一的姐妹校】



Thai Land Royal Comprehensive School,
Chitralada Technology Institute (CDTI)
【日本最初的姐妹校】

for International Students

想开设自己的店！

想在日本就职！

想享受日本文化！



English



简体字



繁體字



한국어



ภาษาไทย



主厨, 料理人

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

NISHICHO



甜点师, 面包师

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

KOKUSAI



Tiếng Việt



नेपाली भाषा



O'zbek tili



日本語



募集要項

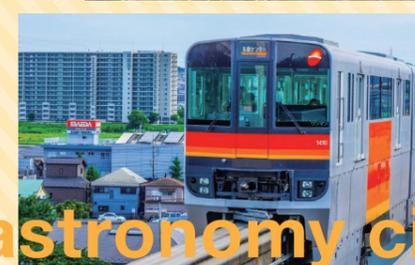
Tokyo



West of Tokyo



Gastronomy city



甜点师

面包师

在生活成本比市中心低的立川，

为成功打下基础！

主厨

料理人

Kokusai Confectionery College

国际制菓专门学校

对于想要成为糕点师或面包师的人来说，未来有多种方向和可能性。
通过我们学校多样化、专业性高的课程和实习，你的梦想会变得更加明确。
你将学会想要“拥有自己的店铺”、“变得有名”、“磨练技艺”、“瞄准婚礼行业”、“经营咖啡馆”、“在海外活跃”时所需的技能。

本校的9大优势

- 1 在校期间，可以获得国家资格“制菓卫生师”
- 2 可以获得“专门士”称号
- 3 不仅学习技术基础，还可以广泛学习咖啡馆和外送宴席料理 (Traiteur) 等
- 4 重视国际教育
每年，来自法国巴黎École Lenôtre的拥有M.O.F.称号的大师会到访日本，学生可以在一周内接受直接指导，学习糖艺、巧克力工艺、装饰等
- 5 实习课程由国内外顶尖讲师授课
- 6 可以为参加比赛进行练习
- 7 有专职留学生辅导教师的安心支持
- 8 有专任教师支持在日本就业
有为了实现在日本就业而取得特定技能1号的支持体系
- 9 放学后提供日语学习支持课程



学科介绍

【糕点综合专门士科 2年制】

在2年内学习西式糕点、面包制作和日式糕点制作技术。
在第2年参加并取得国家资格·制菓卫生师。
可以参加国内的实习（企业研修）和国外的海外实习。
第2年12月，所有学生都会去欧洲研修。
※ 机票费用包含在学费中。
在国内，可以获得等同于短期大学学位的称号“专门士”。

【糕点面包科 1年制】

在短期内学习西式糕点和面包制作技术。
希望者可以选择每周4天上学，其余3天在糕点、面包行业的店铺实习。



【学校地址】

〒190-0012 東京都立川市曙町1-32-1

【交通】

- JR中央线·青梅线·南武线 立川站步行3分钟
(请使用出闸后的北口2楼连接通道)
- 多摩单轨电车 立川北站步行1分钟

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



学校主页

NISHITOKYO Culinary Arts College

西东京调理师专门学校

类型广泛的“食物”烹饪实习体验，学习世界通用的技术应用力。
本校采用小班制，氛围亲切，确保从基础到应用的学习。

本校的9大优势

- 1 作为厚生劳动大臣指定的国家考试免除学校，毕业的同时即可获得厨师执照
- 2 可以获得“专门士”称号（专业厨师科2年制）
- 3 除了厨师执照外，还可以获得各种资格
※ 详情请查看主页或招生简章
- 4 一流的讲师和学生近距离的1学科1班级制
(对每位学生进行亲切的直接指导)
- 5 有支持跟不上课程的学生的跟进体系（自由实习）
- 6 烹饪实习时间多，有广泛的“食”类烹饪实习，可以学习烹饪的应用力
- 7 有专职留学生辅导教师的安心支持
- 8 在外食业特定技能1号考试合格到就业等各个方面提供支持
- 9 放学后提供日语学习支持课程



学科介绍



【专业厨师科 2年制】

2年的充实学习，可以学习高度实践性的技术和广泛的知识。
不仅可以学习日本料理、西餐、中国菜、寿司、荞麦面，还可以学习意大利菜、法国菜、民族料理以及糕点、面包制作。此外，还可以以获取高度专业技能资格为目标，学习食品、花卉、餐桌等的协调，实践知识，磨练感觉。

【厨师科 1年制】

1年的课程旨在培养立即成为战力的人才，提高厨师所需的能力和感性。
1年内可以获得厨师执照的学科。当然，除了提高技术外，还可以学习卫生学和烹饪现场的礼仪等，学习工作所需的知识。

西東京調理師専門学校

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

【学校地址】

〒190-0011 東京都立川市高松町3-15-5

【交通】

- JR中央线·青梅线·南武线 立川站北口步行5分钟
- 多摩单轨电车 立川北站步行5分钟
- 西部巴士·立川巴士「高松町三丁目」巴士站 步行2分钟



学校主页

