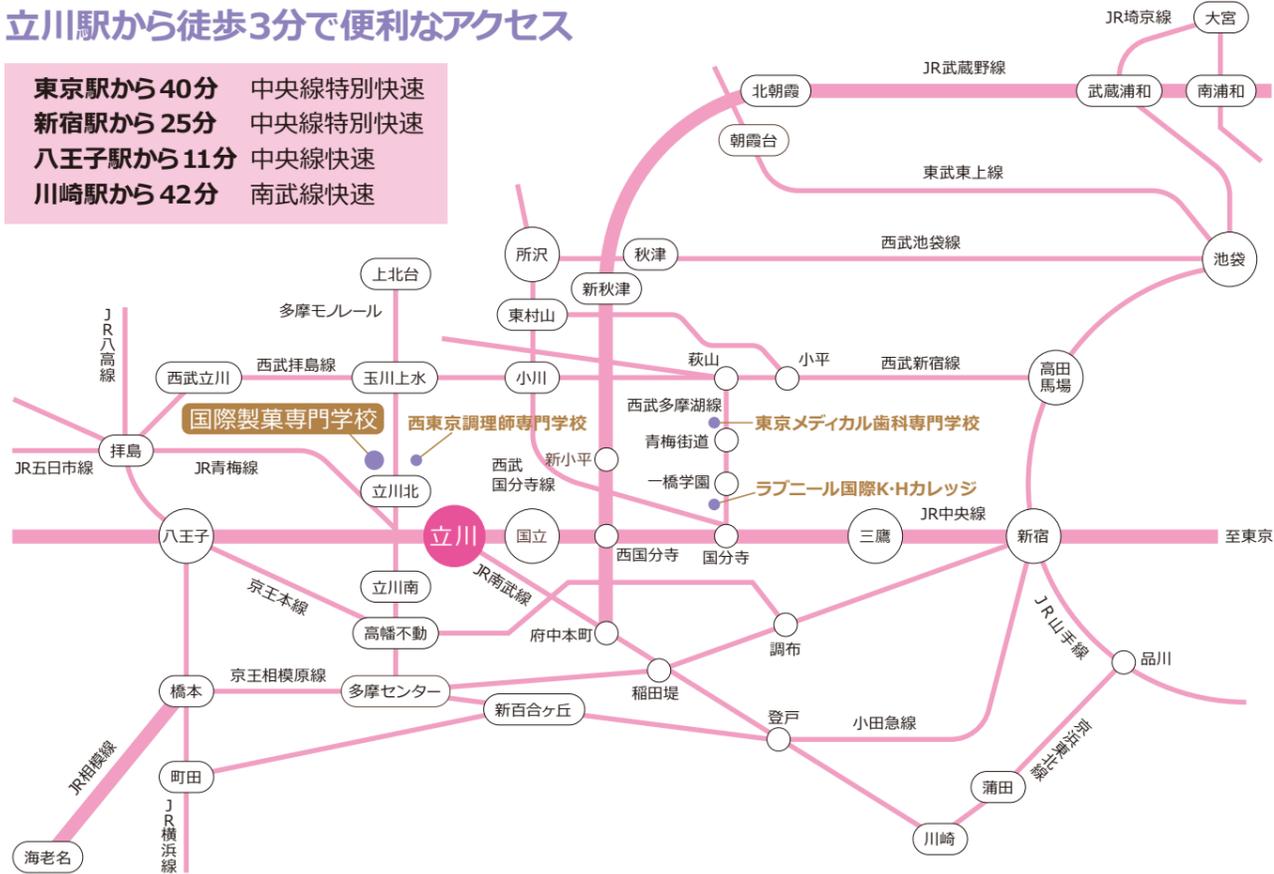


立川駅から徒歩3分で便利なアクセス

東京駅から40分 中央線特別快速  
 新宿駅から25分 中央線特別快速  
 八王子駅から11分 中央線快速  
 川崎駅から42分 南武線快速



国家資格「製菓衛生師」の受験資格を最短取得!!



KOKUSAI SEIKA  
 厚生労働大臣指定  
**通信教育科**  
 Département de formation  
 par correspondance  
**1年制**

説明会開催のご案内

4月入学・10月入学の募集期間に合わせて説明会を開催しております。※日程についてはHP・LINE・Instagramをご確認ください。

いつでも個別相談できます  
 お気軽にお問合せください。



スクーリングや説明会の情報はInstagramで!!



通信教育科についてのご質問・ご相談はLINEで!!



通信教育科の詳細な情報は公式HPで!!



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**

〒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: tsusin@tanaka.ac.jp  
 https://kokusai-seika.com/

事務受付時間: 月~金曜日 9:00~17:00  
 事務取扱休業日: 土・日曜日、国民の休日、その他学校の休日

グループ校

西東京調理師専門学校

〒190-0041 東京都立川市高松町3-15-5  
 TEL: 042-548-1689

ラブニール国際 K・H カレッジ

〒187-0045 東京都小平市学園西町1-25-29  
 TEL: 042-345-8472

東京メディカル歯科専門学校

〒187-0031 東京都小平市小川東町5-21-14  
 TEL: 042-344-5880 ※令和9年開校設置構想中

海外姉妹校

フランス  
 ECOLE LENÔTRE

アメリカ  
 OXNARD COLLEGE  
 EDMONDS COMMUNITY COLLEGE

韓国  
 首都料理学院

台湾  
 味全家政教育文化センター  
 タイ王立  
 CHITRALADA TECHNOLOGY INSTITUTE

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**

[附帯教育]

# 大好きなお菓子とパンの ワンランク上のスキルアップと 国家資格をめざす 通信教育です



厚生労働大臣指定の通信教育だから安心です。  
ご自分のペースで自宅学習と選択型のスクーリングを並行して学習できます。  
お菓子づくり、パンづくりの技術と知識を身につけながら  
国家資格「製菓衛生師免許」の取得を  
しっかりサポートします。



## INDEX

- P1-2 1年間のスケジュール  
製菓衛生師について

---

- P3-4 国際製菓の通信教育科のココ!がおすすめです  
修了生・元オリンピック女子柔道金メダリスト松本薫さん  
受講生の声

---

- P5 スクーリング [学科授業] について

---

- P6 スクーリング [実習授業] について

---

- P7 スクーリング注意点  
講師からメッセージ

---

- P8 自宅学習について

---

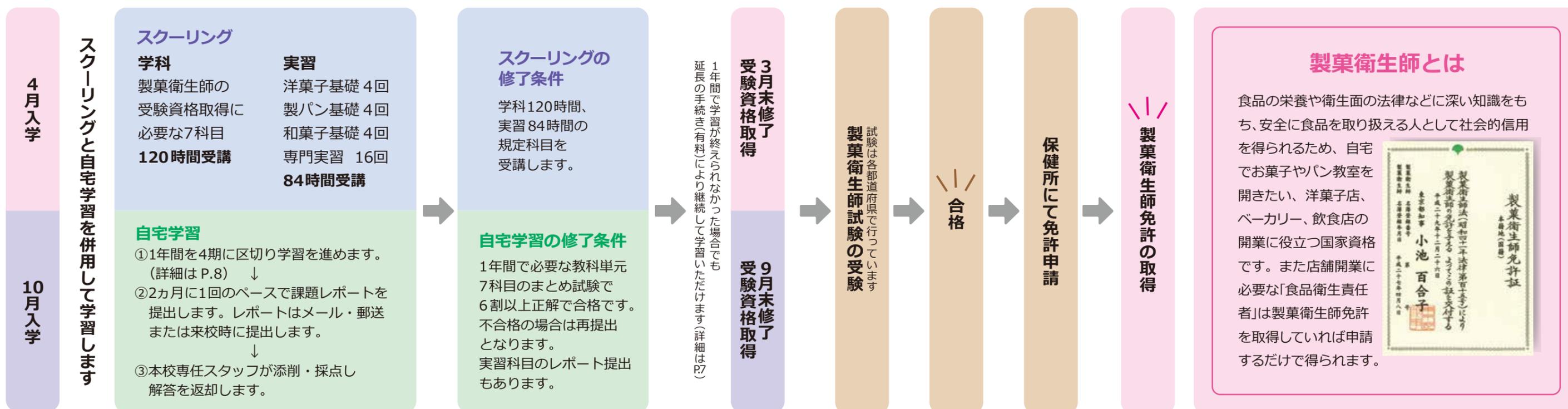
- P9 スクーリングで学ぶ学校設備紹介

---

- P10 受講申し込み方法

## 通信教育科の1年間のスケジュール

Schedule



# 国際製菓の通信教育科のココ！がおすすめです



## 厚生労働大臣指定の通信教育なので安心です

「厚生労働大臣指定」とは、厚生労働大臣が特定の基準を満たしていることを認め、高い専門性や質を備えていることの証となります。



## 教育訓練給付制度が受けられます(一般教育訓練)

教育訓練給付制度とは、受講費用(最大1年分)の20%(上限10万円)がハローワークから支給される制度です。受講開始日現在で雇用保険の被保険者などであった期間が3年以上(はじめて支給を受けようとする方については当分の間1年以上)ある場合、利用が可能です。

※詳細はお近くのハローワークにお問い合わせください

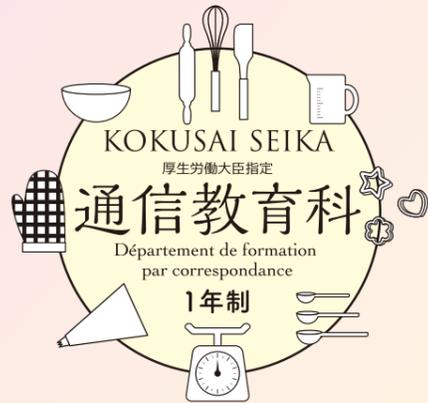
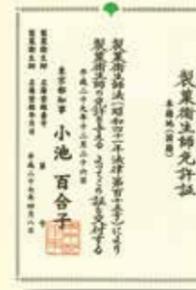


## 製菓衛生師受験資格を1年間で取得するための万全のサポートがあります

通常なら2年間の実務経験が必要な「製菓衛生師」試験の受験資格を通信教育科を修了すると自動的に得ることができます。

「製菓衛生師免許」は厚生労働省が定める国家資格で、安全でおいしいお菓子やパンを作れる知識と技術を国が定めた資格です。

「製菓衛生師免許」を取得してパティシエとして自宅でお菓子やパン教室の運営、カフェやお菓子ショップの経営、お菓子の通信販売など、さまざまな仕事に必須です。



## 平日のみ・土日祝のみのスクーリング受講でも修了可能です

最低でも2回同じ講義が開講されるのでご都合に合わせて受講できます。予約システムを使った完全予約制です。自分のライフスタイルに合わせて進められます。

## 受講生の声



原 玲奈さん

### 大学との両立で製菓衛生師の資格取得を目指しています

私は大学で栄養士を目指しながら、製菓衛生師の資格も取得したいと思い、ダブルスクールでも通学しやすい国際製菓の通信教育科を選びました。平日は大学の講義がありますが、土日祝のみのスクーリングでも1年間で修了できる点に魅力を感じたからです。授業や実習を通して知識と技術が身につくことが楽しく、大きな学びになっています。将来は栄養士と製菓衛生師の両方の資格を活かして、食に関わる仕事に就きたいと考えています。



久保園 雄太さん

### 男性でも関係なく楽しみながら学べる場です

本業との両立を考えた時、立地の近さと時間割を自由に組みながら受講できる点に魅力を感じ国際製菓の通信教育科に入学を決めました。男性の受講者は少ないのでは?と入学前は不安でしたが、講師の先生方や受講生の皆さんに親切に接して頂き楽しく講義を受けることができています。製法のコツや材料の知識など、知るほどに好きになりました。製菓衛生師を取得できたら、得た知識と技術を生かして季節のお菓子づくりやオリジナルレシピの開発にも挑み、自分の世界を軽やかに広げていきたいです。



シュマスマン セリーナさん

### 夢のカフェオープンに向け必要な資格と技術を学んでいます

将来自分のカフェを開くため、製菓衛生師の受験資格が得られる学校を探しており、国際製菓専門学校は費用を抑えながらも受講内容がとても充実しており、1年間で受験資格が得られる点と、自分のライフスタイルに合わせて時間割を組める点が大きな決め手になりました。製菓衛生師の知識だけでなくお菓子作りやパン作りも楽しく学んでいます。ここで得た学びを活かして食品衛生責任者の資格も取得し、いつか安全で温かいカフェをつくりたいと思っています。



吉村 佳奈子さん

### 駅近で、学校周辺の環境も良かったため、選びました

最短半年で通えること、充実したカリキュラムに対して費用・時間のバランスがとても良いと感じました。在学中も通い方などの不明点を相談しやすく、すぐに対応していただけたので、安心して最後まで学ぶことができました。講師陣が熱心で、授業内容も工夫が多く、とても濃い学びが得られました。料理教室で勤務した経験から製菓・製パンの専門知識の必要性を感じ、国際製菓専門学校で学ぶことを決意しました。今後は製菓衛生師の資格を活かして「海外の方に向けた料理教室」を開催することが目標です。

## 通信教育科修了生

プロを育ててきた学校の丁寧で明快な教え方はさすがだと思いました  
元オリンピック女子柔道金メダリスト  
松本 薫さん



現役時代から私は所属会社の社長といろいろなことを話していました。その一つに「身体に負担のない、身体に優しいアイスを作りたい」という夢を伝えていました。私は引退後、セカンドキャリアとしてアイスクリーム事業を立ち上げるために、国際製菓の通信教育科で学び「製菓衛生師」の資格を取得しました。国際製菓はプロを養成する学校として定評があることを知り選びました。私の長年の夢だった、誰もが安心して食べられる、食材を厳選して身体に素材の喜びを感じる事が出来るアイス。そんな想いをこめた「ギルトフリー(罪悪感がない)」というアイスブランドを立ち上げることができました。



ダシーズファクトリー東京富士大学本店  
東京都新宿区下落合 1-7-18  
(東京富士大学五号館 1F)  
<https://darcys-factory.co.jp/>



1年間の在籍期間中に履修すべき科目や時間数が決まっています。  
ご自分の予定に合わせて時間割の中から参加できる「自由選択型」です。

## 学科授業

お菓子やパンづくりに  
必要な専門知識を学びます

製菓衛生師の  
受験資格取得に  
必要な7科目

120時間受講



## Departmental learning



科目	内容	授業時間
衛生法規	菓子製造業に関わる基本的な法律を学びます。製菓衛生師として遵守すべき製菓衛生師法や食品衛生法などの重要事項を習得します。	6時間
公衆衛生学	人々の健康の維持・増進に関わる環境衛生や感染症・生活習慣病などの疾病予防について幅広く学びます。	18時間
食品衛生学	安全な食品を製造するために必要な食中毒や食品添加物の知識を身につけ、菓子製造を行う上で必須となる衛生管理システム HACCP について学習します。	24時間
栄養学	健康を保持・増進させるための栄養の基礎知識を学びます。	12時間
食品学	食品の成分・分類、特性を学び、最適な取り扱い方法や保存方法を習得します。	12時間
社会学	菓子店を経営していく上で必要となる基礎知識や、お菓子・パンの歴史を通じて消費者や会社のニーズを理解する力を身につけます。	12時間
製菓理論	和洋菓子・パンの原材料の特性や取り扱いを学び、製造工程の原理を理解し、お菓子作りの専門的な基礎を習得します。	36時間

## 実習授業

本校実習室のプロ用設備で  
製菓製パンの専任スタッフが  
ていねいに指導します

洋菓子基礎 4回  
製パン基礎 4回  
和菓子基礎 4回  
専門実習 16回

84時間受講



## Practical learning



※実習メニュー写真は一例です ※内容は変更する場合があります

和菓子基礎実習 4回



どら焼き



練り切り

洋菓子基礎実習 4回



シュークリーム



アマンディーヌ

製パン基礎実習 4回



バターロール



あんぱん

洋菓子専門実習 8回



クレームブリュレ



フロランタン

製パン専門実習 8回



メロンパン



クリームパン

## ●スクーリングのキャンセル料について

時間割に記載の締切を過ぎてのキャンセルは  
キャンセル料が発生します。

実習 5,000円/1回・学科 2,000円/1コマ  
※2コマ連続しての場合 4,000円

## ●スクーリングの追加料金について

再度受講したい場合、上記と同様の金額で再受講可能です。  
※受講期間中のみ

## ●その他の料金について

受講期間延長には別途延長料と  
スクーリング受講料がかかります。  
受講期間延長料 15,000円/3カ月  
延長期間中のスクーリング受講料  
実習 5,000円/1回・学科 2,000円/1コマ



国際製菓専門学校 製パン教授  
勝海 遥平

Katsumi Youhei

ボンパドウルで活躍し、2020年フランス・パリで行われたベーカリーW杯(クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー)の日本代表チームのメンバーとして参戦、飾りパンを担当する。日本チームは世界第2位を獲得。

## 講師から メッセージ

学びのスタートに  
年齢は関係ありません。  
試験対策を万全に整え、みなさんを応援しています。

授業では製菓衛生師の受験資格を取りたいという同じ目的に向かって幅広い年齢層の方々が、みなさんと前向きに頑張っていると思います。

本校は少人数制の授業を実施しているため、受講生のみなさんとの距離が近く、製パンの授業ではパン生地の状態を間近で確認していただいたり、実際に触ったりもしていただいています。受講生が大勢いる教室だと手をあげて質問するのを恥ずかしくしてしまう方がいるかと思いますが、本校は面と向かって質問できる距離なので、その点も和気あいあいとした良い雰囲気がありますね。

目的をもって受講されたみなさんには、それを最大限に活用してもらいたいので、初心者の方もそうでない方も、本校で1からしっかり学んでいただけたらと思っています。勉強を始めるのは、何歳からだってOKです。さまざまな年齢、そしてさまざまな経歴の方たちとともに学び、それぞれの目的を達成してください。そのために講師一同、皆さんを応援しています。

1年間で4期に区切り、定められた教科ごとに  
本校オリジナルのテキストで学習を進めます。

## 課題レポート

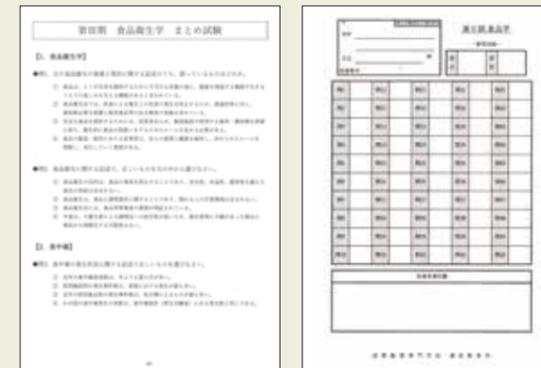
2カ月に1度、  
学科と実習の  
課題レポートをメール・  
郵送または来校時に  
提出します。  
本校専任スタッフが  
添削・採点します。



Assignment report

## 学科レポートの提出

製菓衛生師試験を踏まえて実際の試験と同じ四肢択一の問題を解答し提出します。各科目60点以上が合格点で、59点以下は再提出になります。

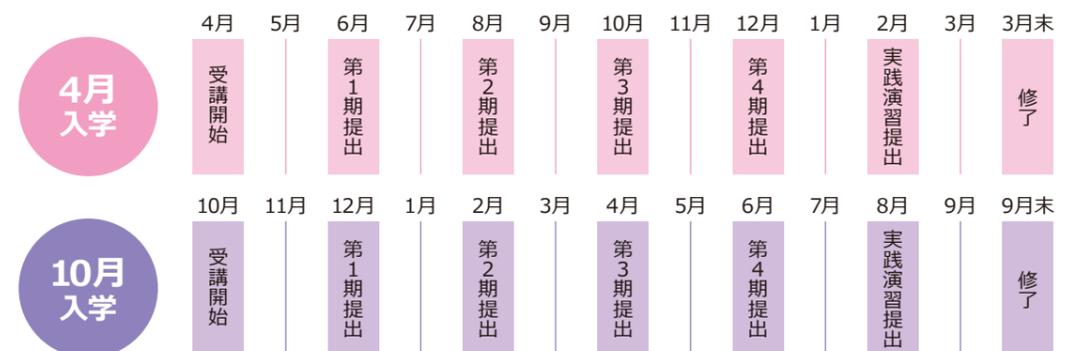


## 実習レポートの提出

実習テキスト(洋菓子・和菓子・パン)の中から、メニューを選び、ご自宅で作製し、工程・完成写真を添えてレポートにまとめ、提出します。



## 課題レポート提出スケジュール



1年間で学習が  
終われない場合は  
最大2年間受講期間を  
延長できます  
※別途延長料とスクーリング  
受講料がかかります  
受講期間延長料  
15,000円/3カ月  
延長期間中の  
スクーリング受講料  
実習1回: 5,000円  
学科1コマ: 2,000円

# スクーリングで学ぶ 学校設備紹介



学校校舎

立川駅から徒歩3分の  
10F建のノッポな校舎です。

学科教室



学科授業にリラックスして集中できるように  
柔らかい色調の壁紙を採用しています。

パイルーム



パイ生地やデニッシュ生地を折り込む機械を  
備えています。バターは溶けやすいので冷蔵  
庫のように室内が温度管理されています。

洋菓子実習室



洋菓子の作業は温度管理が非常に大切。作業台の温度が一定に  
なるようにマーブル(大理石)が備わっています。

製パン実習室



パン生地は木の台で捏ねる方が生地に優しいので木製の作業台  
で作業します。業務用のミキサーも備えています。

オープン



洋菓子とパン専用の業務用  
オープンを備えています。

ショックフリーザー



ショックフリーザーは業務用の  
急速冷凍庫のことで。

# 受講申し込み方法

[受講資格は中学校卒業以上です]

## ◆受講申し込みの流れ

- ①必要書類を準備・受講申込書の記入
- ②記入漏れがないか確認
- ③受講料等納入金(一括・分納)を  
下記の指定口座にお振込み
- ④受講申込書・その他必要書類の提出

## ◆受講申し込みに必要な書類

- 受講申込書** 押印・振込明細書コピー・証明写真貼付(1枚)
- 卒業証明書** 最終学歴(中学校卒業以上)
- 証明写真** 3枚(縦4cm×横3cm)  
申込書貼付の他に2枚を貼らずに同封
- 戸籍抄本** 卒業証明書と現在の氏名に変更がある場合のみ
- 在学証明書** 大学・短大の栄養・食物系学部学科在学中の方のみ

## 1 受講申込書にご記入ください

受講申込書は右ページです  
切り取り線に沿って切り離してご使用ください  
納入方法については一括・分納のどちらかを○で囲んでください  
押印をお忘れなくお願いします

学校法人 啓倫学園 国際製菓専門学校 通信教育科  
希望入学時期に○  
□ 4月入学  
□ 10月入学

**受講申込書**

氏名 性別 納入方法  
 一括  
 分納

証明写真貼付  
 (縦4cm×横3cm)  
 ●2枚(1枚は申込書に貼付)  
 ●1枚は同封(同封は必ず同封袋に入れてください)

生年月日 西暦 年 月 日

居住所 〒 - -

自宅電話 - - - 携帯電話 - - -

メールアドレス  
 (「@tanaka.ac.jp」からのメールを受信できるように設定をお願いします)

出身校 学校 卒業/入学  
 名称 職種( )

勤務先 所在地 〒 - -

本校・グループ校の  
 在校生・入学予定者・卒業生に該当する方  
 専門学校 在学・入学予定  
 料 年卒業

大学・短大の栄養・食物系  
 学部・学科に在学中の方  
 大学・短大 在学中  
 料

〒 - - 住所 〒 - - 性別  
 緊急連絡先 TEL

振込後、**振込明細書のコピー**をのり付けしてください。  
 のりしろ

以下は記入不要

発行日 受講番号

	一括	分納	
		受講申し込み時	2回目(6ヵ月後)
入学金	30,000 円	30,000 円	—
施設費	40,000 円	20,000 円	20,000 円
受講料	226,000 円	113,000 円	113,000 円
<b>合計</b>	<b>296,000 円</b>	<b>163,000 円</b>	<b>133,000 円</b>

※上記には教材費・実習費が含まれます

## 2 受講料等の納入金を納入ください

一括の場合は全額を  
分納の場合は第1回目の金額を納入してください

お振込先  
 西武信用金庫 小平支店 普通 1122516  
 ガク) ケイリングクエン コクサイセイカセンモンガッコウ  
 学校法人 啓倫学園 国際製菓専門学校

## 3 受講申込書をご郵送いただければ 申込手続きは完了です

受講料等納入金を振込後  
振込書控えのコピーを申込書の指定場所に  
添付してお送りください



※入学金はいかなる理由があっても返金いたしかねます  
 ※教材が届いてから8日を過ぎた後の受講辞退の場合  
 受講料などの返金はできませんのでご注意ください

送り先  
 〒190-0012 東京都立川市曙町1-32-1  
 国際製菓専門学校 通信教育科事務局

申込期限  
 4月生 1月1日～3月15日(必着)  
 10月生 7月1日～9月15日(必着)

※国際製菓専門学校通信教育科は厚生労働省「教育訓練給付制度(一般教育訓練)」の指定講座に指定されています  
 給付金支給は過去に雇用保険の被保険者で一定の条件を満たした方が対象になり  
 受講料等納入金の一部が支給されます  
 詳しくは所管のハローワークでご確認ください