

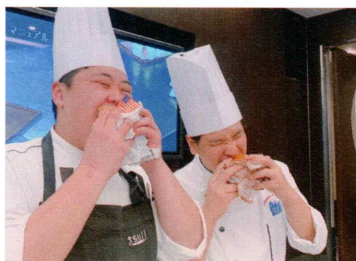
日本を代表する

料理とお菓子の学校

辻調グループ

tsuji

料理のチカラを学びとる



オープンキャンパス
&
オンラインオープンキャンパス
開催中!



わからないこと、
知りたいこと、いろいろ…
それ、すべて
オープンキャンパスで
解決できます!



はじめてでも
大丈夫!
先生や在校生が
しっかりサポート!

オープンキャンパスの流れ

※一例となり開催校・実施日によって
異なります

STEP 1 学校説明 STEP 2 実習 STEP 3 試食 STEP 4 懇談 STEP 5 設備見学



●持ち物は「参加証」「筆記用具」※参加証は申し込みの後、郵送でお送りします。
●服装は高校生の方は、制服・私服どちらでも大丈夫です。(危険防止のためサンダル、ヒールはご遠慮ください)

保護者懇談で
スッキリ!

保護者対象学校説明会も開催。
就職、学費やアルバイト、寮生活など
なんでも個別にご
相談ください。

参加者の
5人に1人が
保護者と一緒に
参加しています。

オープンキャンパスの
申込みはコチラ ▶



オンライン
オープンキャンパスの
申込みはコチラ ▶



オープンキャンパスの
様子を動画で確認 ▶



blog

それぞれの学校ブログでは、授業や学生の様子を紹介!

<https://www.tsuji.ac.jp/college/blog.html>

調理

シミュレーション
実習に向けて...



製菓

季節の
ディスプレイ



月間
30,000pv!!

Twitter

辻調グループが協力するTVや
映画紹介、ブログの更新情報、
学校の豆知識など、最新
情報はココでCHECK!

@tsujichopress



YouTube

辻調グループの授業と歴史を大公開!
密着学生の成長にも注目!

@辻調グループ



楽しい辻調ライフをお届け!

Instagram

@tsujicho / @tsujicho_tokyo

辻調ライフをハッシュタグ
#tsujichogramでリアルタイム公開中。
ストーリーズもお見逃しなく!

20,000
フォロワー
突破!!

辻調グループ



TSUJICHO

#辻調で動画を見てみよう!

TikTok

@tsujicho

辻調の今を知るならTikTok!
辻調理師専門学校で配信中!

8,500
フォロワー
突破!!



辻調理師専門学校

》》 資格を取得し、自分の可能性を広げる

3 年制 高度調理技術マネジメント学科 卒業時●調理師免許取得

3年制という長期カリキュラムにより、高度な調理技術と幅広く深い教養を習得。少数精鋭の教育で、食を通じて人と社会に貢献できる人材を育成します。

2 年制 調理技術マネジメント学科 卒業時●調理師免許取得

多彩なジャンルの料理の基本技術と知識を学ぶ第1学年。第2学年ではジャンルを決め、レストラン・シミュレーション実習により高度な専門性を身につけます。

1 年制 調理師本科 ●調理クラス ●西洋料理クラス 卒業時●調理師免許取得

1年間という短期間であらゆる料理ジャンルの基礎的な技術と知識を習得します。さらに卒業後も自分のキャリアにあわせて進学できるコースもあります。

- ダブルライセンスコース… 卒業後、製菓衛生師本科へ進学
- フランス校留学コース… 卒業後、フランス校へ留学

2 年制 製菓技術マネジメント学科* 1年目修了時●製菓衛生師受験資格取得 2年目●受験

第1学年で全ジャンルの基本技術と知識を学び、第2学年では「製菓総合クラス」「製パン・カフェ総合クラス」「洋菓子マスタークラス」から専攻して高度な専門性を身につけます。

1 年制 製菓衛生師本科* ●製菓クラス ●洋菓子クラス 卒業時●製菓衛生師受験資格取得

洋菓子から和菓子、製パンまで、あらゆるジャンルの基礎を、1年間という短期間で集中して習得。さらに卒業後も自分のキャリアにあわせて進学できるコースもあります。

- ダブルライセンスコース… 卒業後、調理師本科へ進学
- フランス校留学コース… 卒業後、フランス校へ留学

*製菓衛生師養成施設指定申請中・学科設置認可申請中

》》 日本料理に絞って実習中心で学ぶ

2 年制 日本料理クリエイティブ経営学科

1年目に身につけた日本料理の基本技術と知識を土台に「自ら創造する力」を磨きます。また、グローバルな視点で物事を捉え、開業・運営の知識を身につけます。

1 年制 日本料理本科

実習を中心としたカリキュラムで、日本料理の基本技術と知識を身につけ、発展的に「すし」「てんぷら」といった専門料理にも対応できる力を養います。

*日本料理本科及び日本料理クリエイティブ経営学科を卒業した場合、卒業と同時に「調理師免許」を取得することはできません。飲食店で2年以上の調理の実務経験があれば受験資格が得られます。



大 阪

辻調理師専門学校

2024年4月、製菓を学ぶ学科が誕生します!

【調理】

高度調理技術マネジメント学科(3年制) 日本料理クリエイティブ経営学科(2年制)
調理技術マネジメント学科(2年制) 日本料理本科(1年制)

【製菓】

製菓技術マネジメント学科(2年制) *製菓衛生師養成施設指定申請中・学科設置認可申請中
製菓衛生師本科(1年制) *製菓衛生師養成施設指定申請中・学科設置認可申請中

東 京

辻調理師専門学校 東京

2024年4月開校予定●認可申請中

【調理】*調理師養成施設指定申請中

調理応用技術マネジメント学科(2年制)
調理師本科(1年制)

【製菓】*製菓衛生師養成施設指定申請中

製菓応用技術マネジメント学科(2年制)
製菓衛生師本科(1年制)

上級校

フランス・リヨン
辻調グループフランス校

tsuji

料理のチカラを学びとる

●辻調グループとは、創設者・辻静雄の「建学の精神」><ビジョン>を共有し、教育の実践的研究を目的に形成された「コンソーシアム」の総称です。

辻調グループ
総合入学会内係

大阪 ☎0120-24-2418
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11

東京 ☎0120-71-1305
〒186-0003 東京都国立市富士見台2-13-3

辻調グループホームページ ▶

<https://www.tsuji.ac.jp>



ご注意ください!

「辻調グループ」は、辻調理師専門学校を中心に大阪あべの(大阪市阿倍野区)、東京、フランスを結ぶ学校グループです。「学校法人 三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校、名古屋辻学園調理専門学校」とは一切関係がございませんので、お申し込みに関しては十分ご注意ください。