




■学校概要

学校名 (旧校名)	辻学園調理・製菓専門学校			学校HP			
所在地等	【住所】	〒530-0047 大阪府大阪市北区西天満1-3-17					
	【交通】	大阪メトロ堺筋線【北浜駅】 京阪本線【北浜駅】 徒歩3分 大阪メトロ谷町線・堺筋線【南森町駅】 JR大阪東西線【大阪天満宮駅】 徒歩7分					
	【TEL】	06-6367-1261	【FAX】	06-6367-1271	【URL】	https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/	
修学支援新制度対象校	<input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無 ・ <input type="checkbox"/> 申請中						
学校独自の 奨学金・特待生制度	<input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無						
	<input type="checkbox"/> AO特待生入学制度 <input type="checkbox"/> 三幸学園特待生入学制度 <input type="checkbox"/> チャレンジ特待生入学制度 <input type="checkbox"/> 高校既卒・社会人特待生入学制度 <input type="checkbox"/> 寮奨学生制度 <input type="checkbox"/> 学生マンション奨学生制度 <input type="checkbox"/> 留学生学費減免入学制度 <input type="checkbox"/> 三幸学園初期費用軽減&学費分割制度 <input type="checkbox"/> 三幸学園給付奨学金&学費納入制度 <input type="checkbox"/> 教育訓練給付金制度						
職員数	常勤 4名、非常勤 0名						
教員数	常勤 35名、非常勤 17名						
在学学生数	359名 (うち留学生 6名)						
令和4年度退学率と理由	【4.05%】						
就職支援・指導内容	ベストマッチを掲げ、履歴書指導や面接指導を実施。卒業後の再就職の対応。独立開業支援制度						
3つのポリシー		◆募集方針 本学の理念に共感し、 <input type="checkbox"/> 社会で活躍するために、専門分野における新しい知識や技術の習得に努力を惜しまない人【知識・技術】 <input type="checkbox"/> 素直な気持ち、感謝する気持ち、思いやりのある人【思考力・判断力・表現力】 <input type="checkbox"/> 自ら未来を切り開いていこうとする情熱と夢を持ち続け、仲間と協力して目標を達成しようとする人【主体性・多様性・協働性】					
3つのポリシー		◆教育目標 教育理念である「技能と心の調和」を基に、高度な専門知識や技能を習得するための専門教育だけではなく、キャリア教育や学校行事などを融合した本学独自の人間教育を基軸としたカリキュラムを編成し、実施する					
3つのポリシー		◆到達目標 伝統に培われた技術と心を高め、食文化を通じて社会に貢献できる人材を目標とする					

■募集学科概要

※「職業実践専門課程」 ●印…「職業実践専門課程」認定学科・コース/「士」、「高度専門士」…現在「専門士」、「高度専門士」の称号を授与された学科

学科名	募集定員	昼夜	職業実践専門課程	専門士	性別	修業年限	学費など	学科特徴など
調理師科(1年制)	200	昼	-	-	共	1	入学金 200,000円	調理師に必要な基礎技術と幅広い知識を1年間で習得。日本・西洋・中国料理の調理法やレストランサービスなど、「食」を総合的に学び、現場の即戦力を目指します。卒業と同時に、調理師免許を取得することができます。
							授業料 980,000円	
							その他 約 880,000円	
初年度計 2,060,000円							次年度以降(年間) 円	
上級調理師科(2年制)	160	昼	●	士	共	2	入学金 200,000円	2年間かけて基礎から応用までの技能を磨き、ワンランク上の料理人を目指します。専門性の高い調理テクニックや幅広いレパートリー、さらに店舗経営に必要な知識までしっかり身に着くので、就職や開業にも有利です。
							授業料 980,000円	
							その他 約 830,000円	
初年度計 2,010,000円							次年度以降(年間) 1,760,000円	
製菓パティシエ科(1年制)	40	昼	-	-	共	1	入学金 200,000円	1年間で洋菓子やパン、和菓子など幅広いジャンルの技術と知識を身に付けます。店舗販売実習での経験もたくさん積み、即戦力を実践的に養っていきます。
							授業料 980,000円	
							その他 約 840,000円	
初年度計 2,020,000円							次年度以降(年間) 円	
製菓マイスター科(2年制)	80	昼	●	士	共	2	入学金 200,000円	1年次は、ケーキや焼き菓子を中心とした製菓・製パンの実習と座学により、基礎をしっかりと学び培っていきます。またプロの技を直接見て理論的に学ぶ授業や、興味で選べる選択授業も充実しています。2年次は、ランピングやフラーアレンジメントなど、よりセンスを磨き即戦力となる座学を始め、実際の現場で学ぶ校外実習や海外研修(任意)、さらなるレベルアップに繋がる選択授業など、応用力を養っていきます。
							授業料 980,000円	
							その他 約 810,000円	
初年度計 1,990,000円							次年度以降(年間) 1,750,000円	
製菓通信教育課程	120	通信	-	-	共	2	入学金 100,000円	2年間で【国家資格 製菓衛生師】の受験資格が取得できます。学習内容は9科目(厚生労働省指定基準)の科目構成で自宅学習とスクーリングで履修していただきますので、4月から通学される学校と併修することが可能です。
							授業料 125,000円	
							その他 約 50,000円	
初年度計 275,000円							次年度以降(年間) 175,000円	
資格について		・調理師(国家資格) ・ふく取扱登録証(任意) ・食育インストラクター(任意) ・食の6次産業化プロデューサー レベル1・レベル2(任意) ・専門士 ・レストランサービス技能士3級(任意) ・食品技術管理専門士(任意) ・文部科学省後援ビジネス能力検定2級・3級(任意) ・製菓衛生師受験資格 ・製菓衛生師受験資格 ・製菓衛生師(国家試験合格者のみ) ・文部科学省後援ビジネス能力検定2級・3級(任意) ・色彩検定2級・3級(任意)						

■入試実施要項(令和6年度)

連絡先	【部署名】 入学案内係 【TEL】 06-6367-1261	入学案内	[<input type="checkbox"/> 有料 (円) ・ <input checked="" type="checkbox"/> 無料]
併願制度	[<input checked="" type="checkbox"/> 有 (<input type="checkbox"/> 専門学校と ・ <input type="checkbox"/> 短大と ・ <input checked="" type="checkbox"/> 大学と) ・ <input type="checkbox"/> 無] 他へ入学した時の学費の返却 [<input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無] (内容) 選考料及び入学金の返金は致しません。	学費納入等	初年度納入期日 : 合格発表後 3週間以内 分納 : [<input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無] ※4回も有 前期 : 合格日から3週間以内 まで 後期 : 7月末日 まで
AO入試		推薦入試	一般入試
(エントリー受付期間) R5/6/1~R5/10/31	(出願受付期間) R5/10/1~R6/3/31	(出願受付期間) R5/10/1~R6/3/31	
(出願受付期間) R5/9/1~R5/11/2	(インターネット出願) <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	(インターネット出願) <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	
(インターネット出願) <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	(選考方法) 書類選考ご来校いただいた事が無い方は面接実施場合があります。	(選考方法) 面接	
(選考方法) AOエントリー時の面談・書類審査 ※AO特待生入学の場合面接試験有	(試験日) 随時	(試験日) 願書受付後、7日以内に面接日をご案内いたします。	
(結果発表) 願書受付または、面接試験後1週間程度	(結果発表) 試験後、1週間程度で郵送にて通知いたします。	(結果発表) 試験後、1週間程度で郵送にて通知いたします。	
(選考料) 免除	(選考料) 20,000円	(選考料) 20,000円	

■就職状況(令和5年3月31日現在)

卒業(見込)	就職希望	就職決定(見込)	進学希望	主な就職先
172名	134名	130名	21名	リーガロイヤルホテル大阪 ヒルトン大阪 ホテル・ザ・ミソイ・キョウト ㈱なだ万 リーガロイヤルホテル大阪 ホテルニューオータニ大阪 京都ホテルオークラ W ホテル ㈱御所坊(陶泉 御所坊) リゾートトラスト㈱(株)近鉄・都ホテルズ スイスホテル南海大阪(株) ANAクラウンプラザホテル大阪 セントレジスホテル大阪 エコールクリオ(株) イデム・スギノ パティスリー モンブリュ 五感(GOKAN) Wホテル ブールミッシュ(BOUL' MICH) 他

調理製菓栄養