


■学校概要

学校名 (旧校名)	辻調理師専門学校 (2024年4月辻調理師専門学校と辻製菓専門学校を統合)			学校HP 
所在地等	【住所】	〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11		
	【交通】	・天王寺駅(JR/大阪メトロ御堂筋線)南口より徒歩8分・大阪阿倍野橋駅(近鉄)阿倍野口より徒歩8分・阿倍野駅(大阪メトロ谷町線)3番出口より徒歩4分		
	【TEL】	06-6624-1101	【FAX】	06-6624-0404
	【URL】	https://www.tsuji.ac.jp		
修学支援新制度対象校	<input type="checkbox"/> 有 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 無 ・ <input type="checkbox"/> 申請中 <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無			
学校独自の奨学金・特待生制度	※詳細は、学校へお問い合わせください。			
職員数	常勤 94 名、非常勤 17 名			
教員数	常勤 148 名、非常勤 206 名			
在学学生数	1742 名 (うち留学生 310名)			
令和4年度退学率と理由	【5.2%】病気・けが、学校生活不適應など			
就職支援・指導内容	自己理解と業界理解を深め、自ら意思決定ができる能力を身に着けると共に、就職後も自らの力でキャリアデザインが構築できるよう、キャリアセンターとクラス担任と連携し、計画的に就職支援を行っています。			
	3つのポリシー			◆募集方針 入学受入れ方針 ※調理技術マネジメント学科方針 1. 本校独自の建学の精神に共感し、本校で学びたいという強い意思のある方 2. 自ら率先して学習し、高度な知識や技能を習得しようという意欲にあふれた方 3. 困難に遭遇してもあきらめずに努力し、学業を成就させて食業界に従事しようという決意のある方 ◆教育目標 教育課程の構成方針 ※調理技術マネジメント学科方針 調理師としての「規定科目」及び「専門関連必修科目」で構成し、さらに2年制以上の学科においては各専攻の独自の科目を開講し、教授します。 ◆到達目標 卒業認定に関する方針 ※調理技術マネジメント学科方針 1. 料理人としての高い職業意識と専攻料理分野に関する深い専門的技術・知識を身につけている。 2. 他者の立場や見解を理解し、尊重し、多様な人々とコミュニケーションをとることができる。 3. 他者と協働して目標の実現のための行動できるとともに、探求心と向上をもって学び続けることができる。 4. 習得した技術・知識・素養等を総合的に活用して、課題発見、課題解決に取り組むことができる。

■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
高度調理技術マネジメント学科	40	昼	-	-	士 共	3	入学金 250,000 円	レシビの再現から考案へ。「考えるチカラ」を養い、料理人として、自身の取りくむべきテーマやコンセプト、哲学を持って、他分野の専門家との協働やグローバルにキャリアデザインを描きうる能力を醸成する。
							授業料 1,026,000 円	
							その他 約 886,500 円	
初年度計	2,162,500 円							
次年度以降(年間)	2年生 1,681,000 円 3年生 1,535,000 円							
調理技術マネジメント学科	360	昼	●	-	士 共	2	入学金 250,000 円	調理師に必要な不可欠な知識・技能を取得し、料理を体系的に捉えて、理論を実践できるようにするとともに、経営やホスピタリティの基本や社会人としての常識を会得し、高度化する飲食サービス業界を支える能力を醸成する。
							授業料 1,026,000 円	
							その他 約 877,000 円	
初年度計	2,153,000 円							
次年度以降(年間)	2年生 1,904,000 円							
製菓技術マネジメント学科	280	昼	●	-	士 共	2	入学金 250,000 円	製菓衛生師に必要な不可欠な知識・技能を修得し、製菓を体系的に捉えて、理論を実践できるようにするとともに、ホスピタリティの基本や社会人としての常識を会得し、多様化する製菓業界を支える能力を醸成する。
							授業料 1,026,000 円	
							その他 約 842,000 円	
初年度計	2,118,000 円							
次年度以降(年間)	2年生 1,896,000 円							
製菓衛生師本科	200	昼	-	-	共	1	入学金 250,000 円	製菓衛生師に必要な不可欠な知識・技能を修得し、製菓を体系的に捉えて、理論を実践できるようにするとともに、社会人としての常識を会得し、製菓業界に即応する能力を醸成する。
							授業料 1,090,000 円	
							その他 約 1,032,000 円	
初年度計	2,372,000 円							
次年度以降(年間)	— 円							
日本料理クリエイティブ経営学科	80	昼	-	-	共	2	入学金 250,000 円	1年目に「実習」を中心に日本料理に特化した技能や知識を習得し、2年目ではさらなる積み上げで発展させつつ、日本文化、経営ノウハウ、世界が抱える食の課題など、幅広く学習。多角的でグローバルな視点や経営感覚を持ち、「グローバル視点」と「創造的思考」「経営能力」を育成する。 ※そのほか「調理師本科」、「日本料理本科」についての詳細は、学校へお問い合わせください。
							授業料 940,000 円	
							その他 約 963,000 円	
初年度計	2,153,000 円							
次年度以降(年間)	2年生 1,881,000 円							
資格について	<高度調理技術マネジメント学科><調理技術マネジメント学科><調理師本科>調理師免許(国家資格)※卒業時に無試験にて取得 <製菓技術マネジメント学科>製菓衛生師(国家資格)※第1学年終了時に受験資格を取得。第2学年に受験。<製菓衛生師本科>製菓衛生師(国家資格)※卒業時に受験資格を取得。							

■入試実施要項(令和6年度)

連絡先	【部署名】 入学広報部 【TEL】 0120-24-2418	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 (〇専門学校と ・ <input checked="" 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)	学費納入等	初年度納入期日 : 合格発表後 日以内 分納 : <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無 前期 : まで 後期 : まで
AO入試		推薦入試	一般入試
(エントリー受付期間)	令和5年6月1日～令和5年9月17日	(出願受付期間)	第1次:令和5年10月1日～10月20日 第2次:令和5年10月21日～令和6年3月15日
(出願受付期間)	令和5年9月1日～令和5年9月30日	(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(推薦書・調査書又は学業成績証明書)
(選考方法)	面接による選考	(試験日)	-
(結果発表)	選考後2週間以内に文書通知	(結果発表)	選考後2週間以内に文書通知
(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
942名	662名	654名	89名	【ホテル】リゾートトラスト㈱、㈱星野リゾート・マネジメント、㈱帝国ホテル、ザ・リッツ・カールトン大阪、㈱ロイヤルホテル 【ブライダル】㈱Plan・Do・See、㈱八芳園【日本料理】㈱京都吉光、祇園さくら木、㈱美濃吉、㈱なだ方 【西洋料理】㈱ひらまつ、㈱フォーシーズ、㈱かめいあんじゅ【中国料理】㈱藤珍楼、四川飯店【給食】シダックス㈱、㈱LEOC【カフェ】㈱サンマルクカフェ、㈱サニーサイド【洋菓子】㈱シュゼット・ホールディングス、㈱ルポエボン、㈱五重、【和菓子】㈱業匠あさだ、㈱山太郎【製パン】パンデュース、Boulangeries Show 等

調理製菓業