

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…

どんな授業があるの？
入試方法は？

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!

当日は、個別懇談の時間もございます。
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。



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 ▶



学校のリアルがわかる動画が満載!

YouTube @辻調グループ

東京・大阪・フランスの辻調グループの授業やオープンキャンパスの様子を動画で紹介!



楽しい辻調ライフをお届け!

Instagram @tsujicho

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!



辻調グループの日常をリアルチェック!

Threads @tsujicho

オープンキャンパスの様子や授業の裏側など、学校の様子をリアルタイムでお届け!



辻調グループの最新ニュースはココ!

X @tsujichopress

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!



#辻調で動画を見てみよう!

TikTok @tsujicho

辻調だけのスコ技も!? 辻調理師専門学校で配信中!



辻調グループ各校の授業を続々更新!

blog <https://www.tsuji.ac.jp/college/blog.html>
それぞれの学校ブログでは、授業や学生の様子を紹介!



辻調理師専門学校



≫≫ 総合的に学び、卒業時に調理師免許を取得

3年制 高度調理技術マネジメント学科

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

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

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、辻製菓専門学校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

≫≫ 日本料理に絞って学ぶ

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。



≫≫ 卒業時に製菓衛生師の受験資格を取得

2年制 製菓技術マネジメント学科

第1学年で洋菓子・和菓子・製パンの基本技術と知識を学び、第2学年からは「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」のいずれかに在籍してより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

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、辻調理師専門学校調理師本科へ進学
- フランス校留学コース…卒業後、フランス校へ留学



大阪 辻調理師専門学校

[調理]

高度調理技術マネジメント学科(3年制)
調理技術マネジメント学科(2年制)
調理師本科(1年制)

日本料理クリエイティブ経営学科(2年制)
日本料理本科(1年制)

*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。

[製菓]

製菓技術マネジメント学科(2年制)
製菓衛生師本科(1年制)

東京 辻調理師専門学校 東京

[調理]

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)

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。

辻調理師専門学校
総合入学案内係

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
〒184-0015 東京都小金井市貫井北町4-1-1

辻調理師専門学校
ホームページ

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

ご注意ください!

辻調理師専門学校は、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。