



校名に込められた想い

ベル・エポックとはフランス語で「美しき時代」または「古き良き時代」と訳され、
19世紀末から20世紀初頭にかけてのフランス文化が繁栄した時代のことです。
この時代は伝統的な良さで現代的な発想が融合するヨーロッパの歴史上でもっとも魅力的な時代でした。

「ベルエポック」

この校名には入学した全ての学生が、受け継がれる伝統を学び、
新たな発想で食分野を引っ張る人材になってほしいという想いが込められています。

学校法人 滋慶学園

東京ベルエポック製菓調理専門学校

東京都認可の専修学校 文部科学省職業実践専門課程設置校 / 厚生労働大臣指定製菓衛生師養成施設・調理師養成施設 / 特定非営利活動法人 日本フードコーディネーター協会認定校

〒134-0083 東京都江戸川区中葛西4-2-5

✉ info@seika.belle.ac.jp

🌐 www.seika.belle.ac.jp

☎ 0120-080-332



オープン
キャンパスの
予約はコチラ！



学校法人 滋慶学園

東京ベルエポック製菓調理専門学校

パティシエ科 調理師科 パティシエ・調理師Wライセンス科 フードビジネス科

東京ベルエポック製菓調理専門学校 2027年入学案内



**TOKYO
BELLE
ÉPOQUE**

School Guide 2027
and Campus Life

みんなを笑顔にする

「おいしい」の魔法

東京ベルエポックは
「業界コラボレーション」という学びで、
あなたの「好きなこと」を業界と一緒に
「楽しい学び」にかえて「将来の仕事」にする学校です。
たくさんの卒業生が
ホテルやウェディング業界への就職を中心として
自分の夢を叶えています。

Index.

- 01. Introduction
- 03. 東京ベルエポックのココがすごい!
- 05. 東京ベルエポックの業界コラボ
- 07. 業界コラボ実績紹介
- 09. 舞浜コラボプログラム
- 11. プロと学ぶ ベルエポックの業界コラボレーション
- 13. 夢を叶えた卒業生たち
- 15. 圧倒的な就職実績
- 17. 学科・専攻紹介
- 19. パティシエ科
- 25. 調理師科
- 33. パティシエ・調理師 Wライセンス科
- 39. フードビジネス科
- 45. キャンパスライフ



パティシエ科1年Mさん 千葉県立安房拓心高等学校出身
表紙
左：Wライセンス科1年Oさん 東京都立葛飾野高等学校出身
右：パティシエ科1年Mさん 千葉県立安房拓心高等学校出身



あなたの「好きなこと」が「楽しい

学び」に、そして「将来の仕事」になる！

圧倒的な

★★★★★ 連携数を誇る業界コラボ

コラボ実績 **150** Collaboration 件以上



詳細は
P.05を
Check!



現場で活躍するプロになる 3つのコラボプログラム

- 1. 現場見学** feature
憧れのホテルを体感できる
- 2. コラボ実習** feature
プロの授業を学校で受けられる
- 3. インターンシップ** feature
在学中からプロの現場で働ける

Collaboration



業界への

★★★★★ 圧倒的な就職実績！



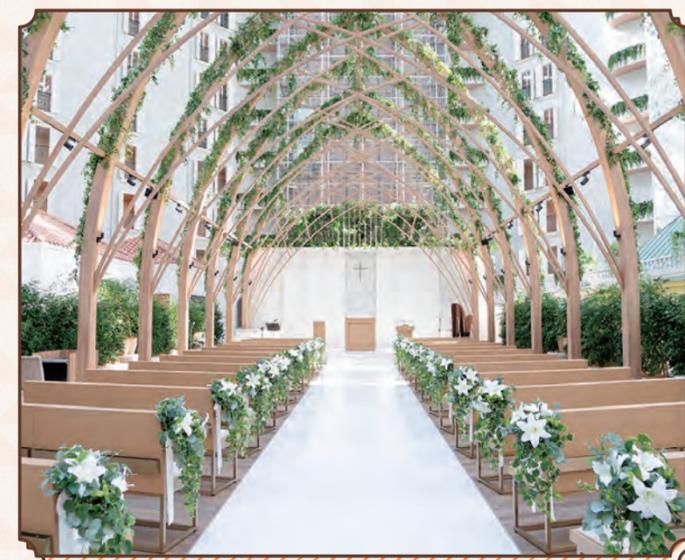
東京ベルエポックは
就職率

100%

※2025年3月卒業生実績 就職内定者：100名 就職希望者：100名

舞浜エリアの
就職に強い！

100名以上就職



ホテル・ウェディング
業界への就職

約5割

詳細は
P.15を
Check!

ベルエポックで最新・最先端の食を体験する 業界コラボレーション

東京ベルエポックの「業界コラボレーション」とは？

人気のホテルやトレンドのお店で、現役で活躍しているプロから直接学ぶ東京ベルエポックのスペシャルプログラム「業界コラボレーション」。最新・最先端の技術やレシピだけでなく、プロとして活躍するための実践的な力を身につけることができます！

現場見学 × コラボ実習 × インターンシップ



圧倒的な

コラボ実績 **150** Collaboration 件以上

3つのコラボプログラム

feature

1



現場見学 ≡ 憧れのホテルを体感できる ≡

普段は見る事ができない場所や、実際に働く先輩の話など役立つことばかり。自分の働く姿をイメージできる1日です。

Point!

- ・ホテルの施設見学ができる
- ・就職がイメージしやすくなる
- ・現場で活躍するプロや人事採用の方のお話がきける

見学内容の例
宴会場
客室
レストラン会場
調理場
チャペル

feature

2



コラボ実習 ≡ プロの授業を学校で受けられる ≡

有名ホテルや、レストラン、パティスリーのシェフから学べる授業。業界とのつながりが深いベルだからこそ、毎日の授業がとても刺激的！

Point!

- ・最新の技術が学べる
- ・現場のプロから話を聞ける
- ・ホテル・お店のオリジナルメニューが学べる

コラボ実習の例
特別授業
トップパティシエ実習
ウェディングコースプログラム
業界講話

feature

3



インターンシップ ≡ 在学中からプロの現場で働ける ≡

サポート業務だけでなく、最終の仕上げを任せられたり、会場セッティングなど他部署の方とも協力して業務にあたります。現場全体の業務を理解し、就職へのイメージを高めます。

Point!

- ・憧れの現場を体験
- ・プロの仕事の間近で見られる

実習中の主な業務
清掃
仕込み
製造補助
仕上げ
会場セッティング

TOPICS

授業、インターン、アルバイト、そして内定へ

ベルエポック特設のアルバイト・インターンなら実践をすぐ積める！



入学後に行ったホテルオークラ東京ベイの見学



業界コラボの授業では現場の技術を学べます。

アルバイト・インターン実績例

東京ディズニーリゾート®オフィシャルホテル/ミリアルリゾートホテルズ/ホテルニューオータニ東京/コンラッド東京/ザ・ブセナテラス/ヒルトン沖縄宮古島リゾート/ヒルトン沖縄北谷リゾート/東京會館/イースト21など

STUDENT'S VOICE

業界コラボ授業で働くイメージがつかまりました！

ホテル見学で現場で働いている方のお話を聞いたり、いろんなホテルやレストランで働いているシェフに教えてもらえたりと、1つの視点ではなく、様々な視点から現場で働くイメージを考えられるようになりました。実際に現場で行っている盛り方や調理法を学びました。シェフに聞きながら調理ができるので、ソースの濃度感覚や作業中に日々気をつけていることなどを教えてもらいました。

お客様の喜ぶ姿がやりがいに。

インターンからアルバイトを経て、内定をいただきました。元々ディズニーが好きで舞浜エリアに憧れがあったこと、職場のみなさんの印象が決手です。現場はインターン初日から温かく迎えてくれる明るい雰囲気、やりたいことに積極的に挑戦させてもらえる環境でした。接客を通してお客様の反応を間近に感じ、喜ぶ姿を見ることが大きなやりがいになっています。今後も「また来たい」と思っていたけよう、素敵な思い出作りを全力でお手伝いしていきたいです。



Wライセンス科3年Hさん
千葉県立市川高等学校出身

有名企業・ホテルとの コラボ実績 **150** 件以上

有名企業や人気のホテル、レストラン、パティスリーで、現役で活躍しているプロから学べるチャンスが多くあります。様々な業種の企業とコラボしたプログラムを実施し、今の時代に求められる感性と創造力を身につけます。企業最新の技術やレシピだけでなく、食のプロとして活躍するための実践的な力を身につけることができます！ここでは実際に指導して下さる企業・外部講師をご紹介します。

ホテル・ウェディング *Hotel and wedding*



レストラン・パティスリー *Restaurant and patisserie*



カフェ・その他 *Cafe and others*



01 ベストプランニング

「皿に『ありったけの想いをこめて』をスローガンに、全国23のゲストハウス・レストラン・ホテルを展開する人気企業

全国のゲストハウス、レストラン、ホテルにて、多くの料理ジャンル、料理形式に対応しゲストの皆様をもてなしています。人生の節目にかかわる仕事ができる魅力があります。



結婚式の披露宴で提供されるコース料理についてシェフから直接学べます！



02 ラ・ロシェル

G7(先進国首脳会議)の料理を担当した「料理の鉄人」坂井シェフがオーナーの高級フレンチレストラン

料理の鉄人でおなじみの坂井宏行シェフがオーナーの高級フレンチレストラン。新鮮な素材をふんだんに使用した斬新な料理は、驚きと楽しみを生みます。



フランス料理の調理法、盛り付けなど、お客様を感動させる本格フレンチを学ぶ！

03 ラ・メゾン アンソレイユテーブル パティスリー

メディア掲載多数！メニュー数が豊富な人気のパティスリー



ラ・メゾン アンソレイユテーブルなど若い女性を中心に人気のパティスリー・カフェを展開する企業。



年間1700の新商品を生み出すプロがケーキの商品開発力を伝授！

04 THE CITY BAKERY

マンハッタン発の個性あふれるベーカリー、都内18店舗に拡大中！



ニューヨーク発祥の人気ベーカリー&カフェ。ユニークなNY流のペストリーとパンに加え、サンドイッチ、オリジナルのドリンクなども充実しています。



NY発の大人気ベーカリーの人気商品を学ぶ！

05 ハレクラニ沖縄

「天国にふさわしい館」の名を冠する、沖縄屈指のラグジュアリービーチリゾート



2019年7月に沖縄・恩納村に開業をいたしました。ハレクラニ沖縄では、大切なOhana(仲間)と共に、お客様を笑顔に温かいおもてなしでお迎えしています。



沖縄屈指のリゾートホテルでおもてなしを学ぶ！



すべての東京ディズニーリゾート®オフィシャルホテルと教育連携

舞浜コラボプログラム

Maihama x Tokyo Belle Époque

憧れの東京ディズニーリゾート®オフィシャルホテルと連携した学び

東京ベルエポックは、すべての東京ディズニーリゾート®オフィシャルホテルと教育連携をしているので、現場見学、コラボ実習、インターンシップを通じて、お客様を感動させる技術やホスピタリティ、レシピなどを学ぶことができます。また、これまでに多数の卒業生が就職し活躍しています！



ホテルのオリジナルレシピを学ぶ



ホテルオークラ東京ベイならではの焼き菓子や生菓子の製造方法を学び、ホテルオリジナルのレシピを教えていただく貴重な実習を実施します。



ホテルならではの盛り付けにもこだわった本格フレンチ



グランドニッコー東京ベイ 舞浜で活躍中のシェフが毎週授業を担当。フレンチの基礎からお客様を喜ばせるための盛り付けの技術まで学びます。



舞浜スイーツプログラム



教育連携先である東京ディズニーリゾート®オフィシャルホテルで実際にお客様へ出されている皿盛りデザートや婚礼メニューのレシピを学びます。



子どもたちの健康を守る「子ども食堂」



ヒルトン東京ベイでは、本校と連携し、子どもたちの健康や、貧困問題解決に繋がる「子ども食堂」を定期的に開催しています。「子ども食堂」当日は、ヒルトン東京ベイのシェフ考案の特別メニューを、在校生と一緒に作り、地域の保育園児童のみなさんへ提供します。

芸術的な皿盛りデザートを学ぶ



シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテルで活躍中の卒業生パティシエより、コンクールで優勝したかわいい皿盛りデザートを学びます。



憧れのホテルでインターンを体験



舞浜エリアの人気ホテルで実際に仕事を体験。現場を体感することができます。





hotel・W license



最高峰のホスピタリティを誇る
ラグジュアリーリゾート

ザ・ブセナテラス
上原シェフ



Wライセンス科
3年

Iさん
鏡子市立鏡子高等学校出身

Collabo
01

ホテルのシェフならではの人生経験や調理技術などを学べました！



hotel・Pastry Chef



日本最大級のアトリウムが迎える、
南欧風の開放的なリゾート

グランドニッコー
東京ベイ 舞浜
牧野シェフ



パティシエ科
2年

Tさん
神奈川県立平塚農高等学校出身

Collabo
05

ホテルシェフとコミュニケーションを取る機会が多く現場のリアルを学べました！



「感動」をプロデュースする
ウェディング・レストラン

ノバレーゼ
中村シェフ



Wライセンス科
3年

Hさん
愛知産業大学三河高等学校出身

Collabo
02

実習授業では、実際の結婚式をイメージしながら取り組みました！



wedding・W license



世界中から厳選した
高品質な食材を届ける食の専門商社

株式会社
エム・シー・フーズ
マルコシェフ



パティシエ科
1年

Mさん
千葉明德高等学校出身

Collabo
06

普段の生活では学べないようなことを学べて、貴重な経験になりました！



food・Pastry Chef

プロと学ぶ ベルエポックの業界

コラボレーション

業界のプロから直接学ぶ。東京ベルエポックが誇るプロフェッショナルとのネットワークをご紹介します。



hotel・W license



世界基準のホスピタリティを有する
宮古島随一の大型リゾートホテル

ヒルトン沖縄
宮古島リゾート
寺嶋シェフ



Wライセンス科
3年

Tさん
埼玉県立越谷高等学校出身

Collabo
03

Wインターンでは、キッチンとサービスの両方を体験でき、広い視野を持つことができました。



boulangier・Food Business

伝説的ブーランジェ、エリック・カイザーの
継承者

東京ベルエポック
実習担当講師
大室先生



フードビジネス科
1年

Kさん
千葉県立流山おおたかの森高等学校出身

Collabo
07

日に日に知識が増えていく実感ができて、成長を感じながら学ぶことができます！



100年以上の歴史を誇る、
日本を代表する格式高いレストラン

東京會館



調理師科
2年

Sさん
福島東稜高等学校出身

Collabo
04

現役のシェフから直接指導を受けることで、より実践的な技術を修得できました！



restaurant・Chef

バーテンダー・パリスタ・ソムリエの3つの顔を持つ
実力者

東京ベルエポック
実習担当講師
藤倉先生



フードビジネス科
1年

Kさん
山梨県立青洲高等学校出身

Collabo
08

先生方や先輩方の距離が近く、楽しそうだったのが、ベルエポックにした決め手！



bartender・Food Business

先輩たちの Dream Story 夢を叶えた卒業生たち

業界コラボレーションによる現場さながらの環境で技術を磨いた学生たちは、業界の第一線へ羽ばたいています。憧れのパティシエや料理人として、学んだことを武器に、多くの卒業生が夢を具現化しています。



**憧れの舞浜エリアのホテルで
ウエディングケーキを
任されています。**

ホテル

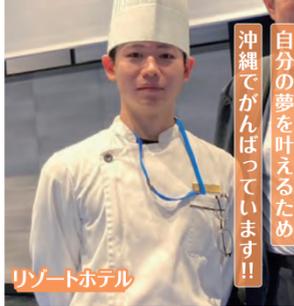
東京ベイ舞浜ホテル ファーストリゾート
パティシエ
Profile
稲垣 有美さん
静岡県立浜名高等学校出身 2016年3月卒業



**憧れの父と同じホテルに
今は父と同じホテルに
就職できました。**

ホテル

ヒルトン東京ベイ
調理師
Profile
袴田 佳祐さん
東京都立福崎高等学校出身 2022年3月卒業



**自分の夢を叶えるため
沖細でがんばっています!!**

リゾートホテル

琉球ホテル&リゾート名城ビーチ
パティシエ
Profile
古川 大樹さん
飛鳥未来高等学校 千葉キャンパス出身 2025年3月卒業



**幼いころからの夢を実現。
パティシエとしてさらなる
高みを目指しています!**

ホテル

シエラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
パティシエ
Profile
男澤 佳菜さん
千葉県立幕張総合高等学校出身 2014年3月卒業



**憧れのオープンキッチンで
調理と製菓両方を
担当しています!**

ホテル

コンラッド東京
調理師
Profile
粕谷 瑠汰さん
千葉県立印旛明誠高等学校出身 2022年3月卒業



**業界コラボ授業で見た
プロの技に感動!
憧れの現場で働いています!**

ホテル

ミリアルリゾートホテルズ
調理師
Profile
茂木 真奈美さん
西武台高等学校(埼玉県)出身 2021年3月卒業



**お客様に感動を与える
料理人を目指し
がんばっています**

リゾートホテル

ヒルトン沖縄宮古島リゾート
調理師
Profile
町田 萌優さん
2025年3月卒業



**リゾートでも充実した
パティシエ生活を
送っています**

リゾートホテル

南西楽園リゾート シギラセブマイルズリゾート
パティシエ
Profile
吉川 水都さん
歌明高等学校出身 2024年3月卒業



**幼いころからの夢を実現。
パティシエとしてさらなる
高みを目指しています!**

開業

パティスリーキャラメリア
パティスリー開業
Profile
小幡 良男さん
茨城県立鉾田第二高等学校出身 2012年3月卒業



**製菓と調理の二刀流になって、
幸せな結婚式を
作り上げたいです!**

ウェディング

エスクリ
キッチンスタッフ
Profile
田村 絢音さん
中央学院高等学校(千葉県)出身 2020年3月卒業



**婚礼、宴会などの調理を
担当しています。これからの目標は、
調理とパティシエ両方のセクションに
配属され、商品開発をすることです。**

ウェディング

Plan-Do-See
調理師
Profile
相場 玲那さん
我孫子二階堂高等学校(千葉県)出身 2023年3月卒業



**また食べに来たいと思ってもらえ、
そして記憶に残るようなデザートを
作っていききたいです。**

ウェディング

東京會館
パティシエ
Profile
住吉 月菜さん
茨城県立取手第二高等学校出身 2017年3月卒業



**茂出木シェフに負けない
オムライスを
作れるようになります!**

レストラン

三代目たいめいけん
調理師
Profile
山田 琉星さん
東京学館浦安高等学校出身 2025年3月卒業



**自分の料理を目の前のお客様に
食べてもらえることが喜びです。
季節メニューの開発にも
挑戦しています。**

レストラン

和食・酒えん
調理師
Profile
杉田 伶音さん
山梨県立塩山高等学校出身 2024年3月卒業



**念願のお店を開業
今、一番充実しています!!**

開業

美瑛茶房
カフェ開業
Profile
木村 大樹さん
神奈川県立中央農業高等学校出身 2024年3月卒業



**調理や接客だけでなく
お店作りや商品開発まで
担当しています!**

パティスリー

ラ・マンアン・リュウターブル パティスリー
パティシエ
Profile
増田 あおぞらさん
千葉県立東金高等学校出身 2014年3月卒業



**調理と製菓を学び、
両方の国家資格を取得したことで
パティシエになりました!**

レストラン

ラ・ロシェル山王
パティシエ
Profile
清水 美紀さん
神奈川県立小田原東高等学校出身 2015年3月卒業



**ベルエポックの授業の
すべてを吸収して、
夢を実現しました!**

開業

ぼうず'n coffee
カフェオーナー
Profile
西澤 應貴さん
慶應義塾高等学校(神奈川県)出身 2014年3月卒業

圧倒的な実績 就職実績

現場で活躍するプロになる卒業生たち

東京ベルエポックは
就職率

100%

※2025年3月卒業生実績 就職内定者：100名 就職希望者：100名

舞浜エリアの
就職に強い!

100名以上
就職

ホテル・ウェディング
業界への就職

約5割

2025年度最新内定情報

(一部抜粋)

<p>ミリアルリゾート ホテルズ</p>  <p>パティシエ科 Iさん 共愛学園高等学校出身</p>	<p>グランドハイアット 東京</p>  <p>Wライセンス科 Iさん 銚子市立銚子高等学校出身</p>	<p>ザ・ベニンシュラ 東京</p>  <p>Wライセンス科 Sさん 西武台千葉高等学校出身</p>	<p>帝国ホテル</p>  <p>調理師科 Kさん 愛知県立刈谷高等学校出身</p>	<p>パレスホテル 東京</p>  <p>パティシエ科 Tさん 神奈川県立平塚高等学校出身</p>
<p>ホテルニューオータニ 東京</p>  <p>Wライセンス科 Tさん 習志野市立習志野高等学校出身</p>	<p>ホテルオークラ 東京ベイ</p>  <p>Wライセンス科 Hさん 千葉県立市川高等学校出身</p>	<p>ウェスティンホテル 東京</p>  <p>パティシエ科 Uさん 神奈川県立百合丘高等学校出身</p>	<p>Plan・Do・See</p>  <p>調理師科 Tさん 鳥取県立倉吉高等学校出身</p>	<p>八芳園</p>  <p>パティシエ科 Nさん 千葉県商科大学付属高等学校出身</p>
<p>ひらまつ</p>  <p>Wライセンス科 Oさん 千葉聖心高等学校出身</p>	<p>西武プリンスホテル</p>  <p>パティシエ科 Nさん 大竹高等専修学校出身</p>	<p>アニベルセル</p>  <p>パティシエ科 Oさん 埼玉県立草加高等学校出身</p>	<p>ハイアットリージェンシー 横浜</p>  <p>調理師科 Mさん 新潟市立万代高等学校出身</p>	<p>東京會館</p>  <p>Wライセンス科 Gさん 新潟県立新潟東高等学校出身</p>

就職実績 企業一覧

ホテル

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
ヒルトン東京ベイ
ホテルオークラ東京ベイ
東京ベイ舞浜ホテル ファーストリゾート
グランドニッコー東京ベイ 舞浜
株式会社 ミリアルリゾートホテルズ
オリエンタルホテル東京ベイ
帝国ホテル
ホテルニューオータニ東京
ホテルニューオータニ幕張
The Okura Tokyo
セルリアンタワー東急ホテル
アマン東京
東京ドームホテル
ホテル雅叙園東京
ホテル椿山荘東京
ホテル マリナーズコート東京
ヒルトン東京お台場
パークハイアット東京
マンダリンオリエンタル東京
浅草ビューホテル
ホテルイースト21東京
ハイアットリージェンシー横浜
ロイヤルバインズホテル浦和
琉球ホテル&リゾート名城ビーチ
グランビスタ
TRUNKホテル
ザ・リッツ・カールトン東京
ヒルトン東京
ヒルトン沖縄宮古島リゾート

レストラン

株式会社 ひらまつ
株式会社 うかい

株式会社 叙々苑
東京エアポートレストラン 株式会社
株式会社 WDI JAPAN
株式会社 M・R・S
株式会社 ビー・ワイ・オー
株式会社 フォーシーズ
株式会社 サカイ食品
株式会社 HUGE

パティスリー・ブーランジェリー

パティスリー タダシヤナギ
株式会社 新宿高野
株式会社 千疋屋総本店
株式会社 ビー・エス・コープ
キルフェボン 株式会社
パティスリー キハチ
株式会社 アニバーサリー
アヴランシュ・ゲナー
株式会社 いちごの樹
株式会社 ボンパドウル
PH PARIS JAPON 株式会社
イオンペーカリー 株式会社
株式会社 ビーターバン

ウェディング

株式会社 BP
株式会社 ベストプランニング
株式会社 エスクリ
株式会社 ノバレーゼ
株式会社 明治記念館調理室
株式会社 Plan・Do・See
株式会社 ベストプライダル
株式会社 ポジティブドリームパーソンズ
株式会社 アルカンシエル
株式会社 C・B・H

八芳園
株式会社 プラス
株式会社 ワイズテーブルコーポレーション
株式会社 日本セレモニー
株式会社 東京會館

日本料理

株式会社 菊の井
株式会社 葵丸進
株式会社 明治座
株式会社 日本香堂 銀座らん月事業部
大東企業 株式会社
株式会社 とくやまホールディングス

カフェ

株式会社 ドトールコーヒー
猿田彦珈琲 株式会社
Blue Bottle Coffee Japan 合同会社
株式会社 フォンス
株式会社 パパス
株式会社 コムサ
ユーシーシーフードサービスシステムズ 株式会社
東和フードサービス 株式会社
株式会社 バルニバービ
株式会社 重光
俺の 株式会社



2025年3月
卒業内定実績
webを
CHECK!

東京ベルエポックの 圧倒的なホテル・ウェディング就職

01

ディズニー直営ホテル

株式会社
ミリアルリゾートホテルズ

25名
就職

舞浜で人気の、ディズニーアンパサダー®ホテル、東京ディズニーシー®ホテルミラコスタ®、東京ディズニーランド®ホテル、東京ディズニーリゾート®トイ・ストーリー®ホテルの経営・運営を行なっています。

02

東京ディズニーリゾート®オフィシャルホテル

シェラトン・グランデ・
トーキョーベイ・ホテル

17名
就職

東京ディズニーリゾート®オフィシャルホテル。1,016室の広々とした洗練された客室とスイートからは、東京ディズニーリゾート®のすばらしい眺望を楽しめ、さらにホテル前には東京湾のオーシャンビューが広がる人気のホテルです。

03

東京ディズニーリゾート®オフィシャルホテル

東京ベイ舞浜ホテル
ファーストリゾート

12名
就職

東京ディズニーリゾート®オフィシャルホテル。パークで遊んだ後も夢の続きを味わえる、個性的でユニークなコンセプトルームが人気のホテルです。

就職実績

(一部抜粋)

業界との圧倒的な連携と一人ひとりに合わせたサポートがある東京ベルエポックだからこそ、あなたの夢を実現できます!

04

東京ディズニーリゾート®オフィシャルホテル

グランドニッコー
東京ベイ 舞浜

18名
就職

グランドニッコー東京ベイ 舞浜は、709室の客室、様々な用途に使える13の宴会場、結婚式場等を擁し、東京湾を望む舞浜に位置する東京ディズニーリゾート®オフィシャルホテルです。

05

東京ディズニーリゾート®オフィシャルホテル

ヒルトン東京ベイ

17名
就職

ヒルトン東京ベイは、客室、宴会場、レストラン、フィットネス、プールなどの施設が充実しています。レジャーのみならずビジネスやイベントなど、様々な用途でご利用いただくすべてのお客様に、特別な時間を過ごしていただくおもいを提供します。

06

東京ディズニーリゾート®オフィシャルホテル

ホテルオークラ東京ベイ

8名
就職

ホテルオークラ東京ベイは、東京ディズニーリゾート®オフィシャルホテルです。全室44㎡以上の広々とした客室と総大理石のバスルームが魅力で、名門オークラの伝統が息づく上質なサービスを堪能できます。特に絶品のフレンチトーストを味わえる朝食は、多くのゲストに愛される至福の逸品です。

あなたの夢を叶える

4つの学科

TOKYO
BELLE ÉPOQUE

昼間 / 2年制

パティシエ科



ケーキ・シヨコラ・パン・細工菓子まで
お菓子作りをしっかりと深く学びたい！



P.19 →

昼間 / 2年制

調理師科



フレンチ・イタリアン・和食など
料理をしっかりと深く学びたい！



P.25 →

昼間 / 3年制

パティシエ・調理師 Wライセンス科



どうせやるなら料理もお菓子も
どちらも学びたい！



P.33 →

昼間 / 2年制

フード ビジネス科

カフェ・パン・スイーツ専攻

ショップオーナー専攻



作る技術はもちろん、
売れる技術も両方学びたい！



P.39 →

パティシエ・調理師
Wライセンス科 | 昼間 / 3年制 |



調理と製菓「どっちも好き」は才能だ。
両方学ぶ3年間であなたの可能性を2倍にする！

左：Wライセンス科1年 Tさん 和光高等学校出身
右：Wライセンス科1年 Oさん 東京都立葛飾野高等学校出身

取得できる資格

- 国家資格 製菓衛生師 (必修) ■ 国家資格 調理師 (必修) ■ 食品技術管理専門士 (必修)
- ※製菓衛生師通信課程併修により取得
- 食品衛生責任者 (必修) ■ 色彩検定3級 (選択) ■ サービス接客検定2級・3級 (選択) ■ フードコーディネーター3級 (選択)

point
01

一生モノの免許を、2つ。調理と製菓の両方を知るから、どんな時代の変化も味方にできる！

3年間通して製菓と調理を学び、2つの国家資格を取得することで活躍できる場が広がります！



製菓

1,150 時間以上!

取得License
製菓衛生師

製菓・調理・インターン
あわせて 実習時間数

2,300 時間以上!

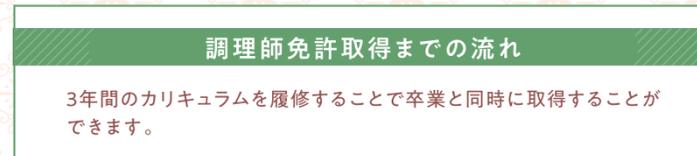
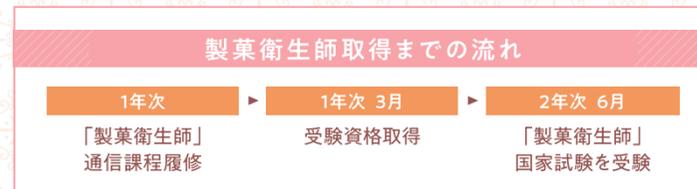
調理

1,150 時間以上!

取得License
調理師



国家資格をW取得 2つ学ぶことで活躍の場が広がる!



東京ベルエポック独自の
安心資格取得サポート

1. 試験対策
定期的に模擬試験と対策講座を実施し、合格点に達することができるように実力を身に付けます。さらに、一人一人の弱点や理解度に合わせた個別の補習で安心して試験に臨むことができます。
2. オリジナル教材
国家試験のエキスパート講師陣が過去の試験問題などを分析してオリジナル教材を作成し活用しています。毎日、スマホでも簡単に勉強ができるよう問題の配信なども行っています。

STUDENT'S VOICE

調理・製菓どちらのフィールドでも輝ける人材に

Wライセンス科に入学した理由は、調理師・製菓衛生師資格を在学中に取得することができ、調理と製菓どちらのフィールドでも活躍できるようになるからです。ベルエポックには独自の資格取得のサポートもあるので、整った支援体制と素敵な環境の中で、着実に技術を磨けていると感じています。



Wライセンス科1年
Kくん
習志野市立習志野高等学校出身

point 02

授業は本物の結婚式場、先生は憧れのシェフ。 ベルエポックだけの「業界コラボレーション」

ホテルやウェディング企業との業界コラボレーションで、味だけではなく見た目にもこだわった洋菓子・料理の作り方を学びます。そして、サービスの技術やサービスマインドを現場のサービススタッフの方から直接学ぶことができます。

業界とのコラボだから
クオリティの高い技術
が身につく！

技術



コラボレーション実習



グランドニッコー東京ベイ 舞浜



舞浜のホテルで活躍するシェフからウェディングをテーマに見た目にもこだわった料理を学びます。

卒業制作



ヒルトン東京ベイ



プロの技術を学ぶ実習を経て、卒業制作ではオリジナルのコース料理とウェディングケーキを考案。プロの審査と改良を重ね、3年間の集大成として最高の作品を作り上げます。

コラボだからこそ
現場のサービスが
学べる！

サービスマインド



サービス実習



グランドニッコー東京ベイ 舞浜



現役のサービススタッフから現場直伝の技術と知識を学びます。実践的な授業を通じ、ホテルやレストランでのお客様へのおもてなしに不可欠な確かなスキルを習得します。

ホテル見学



ホテルオークラ東京ベイ



客室、チャペル、宴会場など普段なかなか見ることのできない場所を見学することができ、ホテルで働くことのイメージができます。

point 03

一生忘れない景色の中で、プロの技を。 Wロングインターンで叶える、最高に贅沢な時間

製菓・調理それぞれの技術を身に付けたのち、両方の現場を長期間経験することで、より実践的な知識・技術が身につく自分にあった就職先へ進むことができます。また、沖縄などのリゾートホテルでのロングインターンができるのはベルエポックだけ!!

憧れの職場で働きながら学ぶ4ヶ月のインターン



Wロングインターンのメリット

- 環境に慣れることができる
- 自分に合った就職先を知ることができる
- 長くインターンに行くことで様々な仕事を体験できる
- 憧れの職場にアプローチすることができる

PICK UP!

Belleでしかできない!! 宿泊型インターンシップ

インターンシップ先例

- ヒルトン沖縄グループ (北谷リゾート、瀬底リゾート、宮古島リゾート、ダブルツリー byヒルトン那覇首里城)
- ザ・テラスホテル ■ NASPAニューオータニ

メリット

- 現場の技術力が身につく
- 早番、遅番をすることで朝食からディナーなど通常のインターンの時間では体験できないことができる!
- 現地に行くことで都内とは違うリゾートでの働き方を体験できる!
- 現地の食材を使った料理やスイーツに携わることができる!

サポート

- フォロー
- 宿泊場所(寮)の提供あり
- 食事提供あり

Wロングインターン例



ヒルトン沖縄北谷リゾート
2つのホテルを運営している当ホテルでは、ビュッフェスタイルのレストランはもちろん、イタリアン、宴会調理、製菓部門など1か月間で様々なセクションを体験することができます。

◆ Company comment

当ホテルでは調理部門や料飲部門と連携した「ワンチーム」としてプログラムを考えています。また、「こんなことにチャレンジしたい!!」というご要望があれば、可能な限り実現に向けて調整いたします。
ヒルトン沖縄北谷リゾート 人事採用担当 平澤津 弾さま

◆ Student comment

ホテルで開催していた「シンデレラのデザートビュッフェ」に携わらせて頂き、生でお客様の喜ぶ笑顔を見て、自分の進路がより明確になりました。
Wライセンス科3年Oさん 茨城県立下館第二高等学校出身



パティシエ・調理師
Wライセンス科

3年間の学びのフロー

製菓衛生師と調理師
2つの資格が取れる!

+

圧倒的な実習時間数
2300時間以上!

1年次時間割

	月	火	水	木	金
1日目 9:00~10:40			食の法律	レストランサービス	
2日目 10:50~12:30	西洋料理実習	製菓衛生師関連学	調理理論	食品衛生学	製菓実習
3日目 13:10~14:50			キャリア教育講座	栄養学	
4日目 15:00~16:40					

2年次(前期)時間割 ※後期はインターンシップ(現場実習)

	月	火	水	木	金	土
1日目 9:00~10:40				食品衛生学	キャリア教育講座	
2日目 10:50~12:30	休み	調理理論実習	調理応用実習	資格実習	調理理論	製菓実習
3日目 13:10~14:50						
4日目 15:00~16:40						

3年次時間割

	月	火	水	木	金
1日目 9:00~10:40			公衆衛生学	資格実習	
2日目 10:50~12:30	調理応用実習	コラボレーション実習	栄養学	キャリア教育講座	製菓実習
3日目 13:10~14:50			食文化概論		
4日目 15:00~16:40					

■ 部分は実習の授業です。 ※時間割は変更になることがあります。

1年次

技術とサービスの基礎と
マインドを身につける

製菓

製菓実習 製パン 和菓子

1年次は、洋菓子を中心に製パン・和菓子の技術を身につけ、同時に製菓衛生師を取得するためのカリキュラムを実施します。

調理

調理基礎実習 レストランサービス 調理理論

西洋料理の基礎技術と料理のなぜを理論的に学び、ホテルやレストランで必要となるサービス技術を身に付けます。

2年次

現場のプロから
サービスマインド、技術を学ぶ

6月 製菓衛生師試験

製菓実習 製菓衛生師対策授業

洋菓子の基礎技術から給細工・マジパンなど細工菓子の技術も身につけます。一人ひとりの理解度に合わせた個別サポートで合格に導きます。

調理応用実習 日本料理

西洋料理を中心に、高度な技術・知識と幅広い食材を使った実習を行います。日本料理の基本的な技術と、日本ならではの季節の食材を学びます。

3年次

スキルを磨き実践力を身につける

ウェディングコースプログラム

コンセプトワーク
中間発表
改良・試作
最終発表

株式会社ベストプランニング アートグレイス新浦安と連携
結婚式の現場の厨房で、プロと同じ環境の中コース料理づくりに挑戦します。「料理で人を幸せにする仕事」をリアルに体験できるプログラムです!

3年間の集大成としてコース料理の前菜からデザート・ウェディングケーキのすべてを自分達で制作し、プロの方にアドバイスをいただく貴重な機会です。



3月 調理師免許取得

STUDENT'S VOICE

一流の現場で学べる 業界コラボ &Wロングインターン

業界コラボ授業では、プロのシェフから現場の技術や人生経験を直接学べるのが魅力です。Wロングインターンも貴重な経験でした。沖縄のリゾートホテルでは二つ星シェフから調理を学び、グランドハイアット東京では多忙な現場での効率的な動きを習得しました。実践的な学びを通して、着実にスキルを磨けたと感じています。

Wライセンス科3年1きん
鏡子市立鏡子高等学校出身

学科担当講師紹介

小倉先生
Wライセンス科の自分らしい進路のために、想いに寄り添う指導を大切にしています

牧野先生
一人ひとりの不安なことなど丁寧に相談にのります

林先生
現場経験をもとに、プロとしての姿勢や考え方を実践を通して伝えていきます!

1年6月

ホテル見学
舞浜エリアのホテルで「おもてなしの心」に触れ「働くこと」への意識を高めるきっかけになります。

2年9月

**販売実習
ワンハートサービス**
販売までの一連の流れを体験する授業です。チームで協力しながら運営します。

2年9月~12月

Wロングインターンシップ
製菓・調理・サービス、そして様々な現場から2か所を選択し、長期間連携企業のインターン生として現場を経験できます。

詳しくは
← P36 をCheck!

1年7月~12月

学内コンテスト(製菓&調理)
基本的な製菓・調理の技術を競う学内コンテスト。調理では調理師の基本「オムレット」を課題に、製菓ではケーキをつくるのに必要な技術の「絞り・パイピング」を課題としました。

2年2月

海外研修
お菓子の本場フランスや食の本場イタリアで研修を行います。日本にはないお店やレストランに行き、お店づくりのヒントや本場の味を学びます。
※研修先は社会情勢等によって変更の可能性あります。

3年前期

コース料理を学ぶ
前菜からデザートまでコース料理の基本と流れをプロから実践的に学びます。

3年前期

模擬披露宴
実際の披露宴を体験し、結婚式という特別な一日のイメージを深めます。

3年2月

**ウェディングコース
プログラム発表会**
一年間の学びの成果を発表会として披露し、実践力を身につけます。

パティシエ科 | 昼間 / 2年制 |



「美味しい」の先にある、

誰かの「一生モノの思い出」をデザインする。

左：パティシエ科1年Mさん 千葉明德高等学校出身
右：パティシエ科1年Kさん 高松中央高等学校出身

取得できる資格

- 国家資格 製菓衛生師(必修) ■ 商業ラッピング検定3級(必修) ■ 食品衛生責任者(必修)
- 色彩検定®3級(選択) ■ サービス接客検定2級・3級(選択) ■ フードコーディネーター3級(選択)

point 01

圧倒的な実習量とそれを支える国家資格で、
未来の自分に差をつける。

現場で活躍するパティシエ、経歴豊かな講師陣から実習を通して最新のトレンド、最高の技術やアイデアを学びます。



ショコラティエ教育



パティシエ実習

製菓・調理・インターン
あわせて

実習時間数

食材教育

1,620 時間以上!

業界
コラボレーション

学内店舗実習
「ワンハート」



インターンシップ

STUDENT'S VOICE

先生との距離が近く毎日が楽しい! 夢を叶える理想の環境で学ぶ

ホテルブライダル業界への高い就職率に加え、オープンキャンパスで感じた先生と学生の距離の近さや、明るい校風に惹かれ入学を決めました。先生との距離が近く毎

日が充実しており、海外研修がある点も大きな魅力です。理想の環境で、夢であるホテルへの就職を目指しながら、楽しく実践的な学びを深めることができます!



パティシエ科1年
Kさん
高松中央高等学校出身

point 02

憧れの場所が、学びの場に。舞浜コラボでしか味わえない、最高峰の『おもてなし』。

国内外からお客を迎えている「舞浜エリア」のホテルを中心に、最新のスイーツや最高のおもてなしを学ぶことができます。



舞浜スイーツプログラム

教育連携先である東京ディズニーリゾート®オフィシャルホテルで実際にお客様へ提供されているスイーツメニューのレシピを学びます。



PICK UP! Collaboration Corporation

01

マンゴーのバルフェッションフルーツのビュッレ添え

02

オペラ・ルージュハートのマカロンとミルクアイスクリーム添え

03

純白のレアチーズケーキにホワイトチョコレートのヴェールブルーベリーのビュッレとアイスクリーム

04

フルーツの宝石箱仕立てミントのソルベ添え

05

ビスターチオのムースとラズベリーヴァニラアイスクリームとアーモンドデュイル

06

フォンダンショコラローズマリー風味のクレームフェッテベリーフルーツとヴァニラアイスクリーム

東京ディズニーリゾート®オフィシャルホテルの第一号。2019年10月にリブランドし、非日常空間あふれるコンセプトルームが魅力のホテル。各方面へのアクセスも便利でファミリーを中心に人気のホテル。

◆ 豊富な業界コラボ!

株式会社ピー・エス・コープ

年間1700もの商品を生み出す商品開発責任者の水田先生より、毎週魅力的なケーキの作り方や開発するためのノウハウを学びます。

東京ベイ舞浜ホテルファーストリゾート

東京ディズニーリゾート®オフィシャルホテル。パークで遊んだ後も夢の続きを味わえる、個性的でユニークなコンセプトルームが人気のホテルです。

point 03

現場で技術を、現場で感動を。ベルエポックの『超・実践型』カリキュラム。

在学中から「現場」を知り、体験できる実践型プログラム。将来の自分や働き方をイメージすることができます。

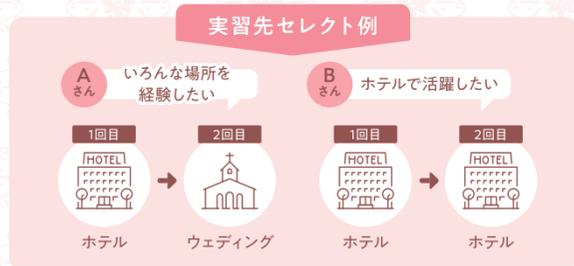
憧れの職場で働きながら学ぶインターン

インターンシップ先が2つ選べる!

- ホテル
- ウェディング
- パティスリー
- パン(ベーカリー)
- 製菓企業
- カフェ etc...



1年次終了前の2ヶ月間、現場で仕事を体験出来ます。さらに1ヶ所だけではなく複数の現場を経験することで多くの現場を知ることができ、希望する就職にもつながります。



インターン例

- ◆ Student comment
実際の現場では、技術を学ぶはもちろん、ホテルのスタッフとのチームワーク、お客様に対する心配りを学び、最高のサービスをお客様に提供できることのやりがいを体感できて嬉しかったです。将来ホテルで働くイメージをすることができました。
パティシエ科2年Tさん 神奈川県立平塚農商高等学校出身
- ◆ Student comment
2週間のインターンで、ケーキやフルーツのカット、デコレーション、宴会用ケーキの盛り付けなどを体験しました。現場の方々に丁寧に教えていただき、学校では学べない現場ならではの経験を通して、パティシエとしての意欲がより高まりました。
パティシエ科2年Nさん 大竹高等専修学校出身



業界からの声.01



厨房は、チームで高め合う成長の舞台。最高の一皿に責任と心配りを。

— 牧野シェフ グランドニッコー東京ベイ舞浜
ホテルの厨房は、単に技術を学ぶ場ではなく、チームワークや責任感、そしてお客様に対する心配りを身につける大切な場所です。多くを学び、成長するための一歩を踏み出すことを楽しみにしています。

709室の客室、様々な用途に使える13の宴会場、結婚式場等を擁し、東京湾を望む舞浜に位置する東京ディズニーリゾート®オフィシャルホテルです。

パティシエ科

2年間の学びのフロー

国家資格
製菓衛生師を取得

+ 圧倒的な実習時間数
1626時間以上!



1年次時間割

	月	火	水	木	金
1日目 9:00~10:40	製菓理論	栄養学	製菓実習	食品衛生学	製菓実習
2日目 10:50~12:30		公衆衛生学			
3日目 13:10~14:50	キャリア教育講座	食品学	衛生法規		
4日目 15:00~16:40					

2年次時間割

	月	火	水	木	金
1日目 9:00~10:40	キャリア教育講座	製菓実習	創作菓子演習	製菓実習	コラボレーション演習
2日目 10:50~12:30	資格演習				
3日目 13:10~14:50	ラッピング				
4日目 15:00~16:40					

■部分は実習の授業です。 ※時間割は変更になることがあります。

1年次前期

製菓とサービスの基礎を身につける

洋菓子実習 和菓子実習



基礎的な技術から応用、また細工菓子(マジパン細工・チョコレート細工・飴細工)まで幅広く学びます。



和菓子やパンの材料に触れながら製菓衛生師試験に備え、またパティシエとしての知識や技術を学びます。

コラボレーション実習



ホテルのパティシエや、パティシエのシェフなど各分野のトッププロから最新のレシピや技術を学びます。

製パン実習



パンの基本となる生地作りから、発酵・成形・焼成まで学びます。幅広いパンのレシピを経験し、ベーカリーカフェで働くために必要な技術を身につけることができます。

1年次後期~2年次

2年間で学ぶショコラティエ技術



1年次 カカオテック
五感を使用して、“食”を「味わい」ます。ショコラがどのようにしてできるのかを学びます。



1年次 アントルメ
テクニチャーを学びます。製法の異なる菓子のパーツを実際に作成します。



2年次 ビエスモンテ
ショコラの融解性、結晶性の特性を理解し、テンパリングを学びます。



2年次 ポンポンショコラ
乳化、分離について学習。特別な大型機械を使用しながら製造をします。

豊富な業界コラボで技術を磨く

2年次後期 スキルを磨き実践力を身につける

6月 製菓衛生師試験



2025年度卒業制作の共通テーマは、「ワールド」。これまで学んできた知識・技術を使って、テーマに合ったそれぞれの表現を、各自が決めた部門のなかで作品として仕上げていきました。



学科担当講師紹介



酒井先生
豊富な現場経験を活かし、寄り添いながら基礎から技術を指導します



江刺先生
卒業生の視点で寄り添い、アシスタント兼担任として愛情ある指導をしています!



眞田先生
笑顔いっぱいでの授業を支え、夢を全力でサポートする本校卒業生。

1s1n

入学式



1s1n

学内コンテスト



パティシエと言えば何と言ってもクリスマス!もたら嬉しいクリスマスをテーマに自由に表現しました。

1s2n

海外研修



お菓子の本場フランスにて、ヴァローナ社との研修!日程後半にはパティシエ1週間の研修!日程後半にはパティシエ1週間の研修!日程後半にはパティシエ1週間の研修!
※研修先は社会情勢等によって変更の可能性がります。

1s3n

導入研修



学科を越えて楽しく学校生活を送るための研修の実施。入学してから、自身の成長に気付く機会になります!

1s3n

インターンシップ



詳しくは P22 をCheck!

2s4n

製菓衛生師国家試験



卒業制作
自身でゼロから考えた作品を制作。テーマに沿って、ケーキや飴細工などを制作し、審査員に発表します。

2s4n

卒業式



2s10n

ジャパ



ンケーキショー
日本で年に1回の最大のお菓子の祭典!

2s2n



ワンハート
実際に学内でお店を開く店舗販売!自分たちで制作したものをお客様に“お金を払って購入していただく”というのを学び、体験します。



Chef Department

調理師科 | 昼間 / 2年制 |

あなたのひと皿が、誰かの記念日を創る。
技術とセンスで、最高の一瞬をデザインする。



左：調理師科2年 Kさん 千葉経済大学附属高等学校出身
右：調理師科1年 Aさん 千葉県立流山おおたかの森高等学校出身

取得できる資格

- 国家資格 調理師 (必修)
- 食品技術管理専門士 (必修)
- 色彩検定3級 (選択)
- サービス接客検定3級 (選択)
- フードコーディネーター 3級 (選択)
- フードアナリスト4級・3級 (選択)

point 01

和・洋・中、そして製菓。 多彩な実習で「おいしい」の引き出しを増やす！

西洋料理を中心に日本料理、中国料理、製菓と幅広く学び、調理師として必要な技術を身につけます。包丁の持ち方や食材の扱い方など基礎から行き、プロとして必要な技術を学んでいきます。



中国料理
約 **110** 時間



製菓
約 **110** 時間



西洋料理
約 **750** 時間



日本料理
約 **180** 時間



実習時間数
1,150 時間以上!

STUDENT'S VOICE

幅広いジャンルを深く・実践的に学び成長に

西洋・和食・中華と幅広く学べる環境や、実践力を養える業界コラボ授業に惹かれて入学を決めました。授業では様々な企業とのコラボにより、イタリアの本場の味を知

る機会や寿司職人の技術を間近で学ぶ機会など、プロの技を五感で吸収できる実践的な環境があり、自身の成長と楽しさに繋がっています。



調理師科1年 Aさん 千葉県立流山おおたかの森高等学校出身

point
02

**トレンドを学び、夢を叶える。業界コラボレーション
で目指す、未来のトップシェフ!**

ホテル・レストランなどの業界との連携により、味だけではなく見た目にもこだわった料理の作り方を学ぶことで技術と知識を身につけます。和・洋・中など色々なジャンルの特別授業を行い、業界の方や卒業生の講話の中で自分自身が目指す調理の業界のことを理解し、就職へと繋げていくことができます。

豊富な業界コラボ

舞浜ホテル



グランドニッコー東京ベイ 舞浜



舞浜エリアで活躍するシェフからホテルオリジナルの人気メニューなどを学ぶ特別授業です。



ウェディング



ベストプランニング



味だけでなく、ウェディングを彩る華やかで列席者の方に喜んでいただける料理の技法を学びます。



日本料理



東京會館



和食の歴史や季節感を学び、煮る・焼く・蒸す・揚げるといった日本料理の基礎技法を確実に身につけます。



レストラン



ラ・ロシェル



フランスの名店で働くシェフからフランス料理の調理法や盛り付けなどを学びます。



業界からの声.01



お客様に喜んでいただける料理を提供する。ただ、それだけ。そのためには料理人が楽しんで料理をすること。

— ラ・ロシェル エグゼクティブシェフ 工藤さん

現場でももちろんお客様に喜んでいただくためにはスタッフと楽しみながら料理をつくるのが大事だと思っています。そして、料理人はどのような師匠に会えるかということも大事だと思います。自分の授業を受けることで少しでも調理業界へ明るい期待を持ってもらえることを期待しています。



料理の鉄人でおなじみの坂井宏行シェフがオーナーの高級フレンチレストラン。新鮮な素材をふんだんに使用した斬新な料理は、驚きと楽しみを生みます。

point
03

**夢を、確かな現実に。ホテル・ウェディング就職
なら、迷わず東京ベルエポック!**

学外でのインターンで現場力を身につけることができます。一流の技術を学びながら、現場での対応力や実践力を習得します。インターンで自分に合った就職先を見つけることができ、就職へと繋げていくことができます。

インターンシップ



ホテルオークラ東京ベイ



◆ Student comment

調理の技術だけでなく、職場の環境や現場の雰囲気、料理提供までの流れ、衛生管理の重要性など、多くの学びを得ることができました。さらに、実際にお客様へ提供する料理の調理に携わることで、プロとしての責任感と意識を高める貴重な経験となりました。

調理師科 2年 Kさん 愛知県立刈谷高等学校出身



集団調理

4%

11%

レストラン

調理師科

**ホテルウェディング
内定率**

約85%

業界からの声.02



コースからブライダルまで。好奇心を武器に、ジャンルを超えた挑戦を。

— Hilton東京ベイシェフ 白根さん

現役学生とのたくさんの交流の中で、ホテルの調理に興味を持っている学生が多くいる事を知ることができとても嬉しいです。ホテルの調理部門には、コース料理、ビュッフェ、ウェディングなど様々なジャンルを担当するセクションがあります。そのどれもに興味を持ちチャレンジする気持ちを大事にして欲しいと思っています。



レジャーのみならずビジネスやイベントなど、様々な用途でご利用いただくすべてのお客様に、特別な時間を過ごしていただくおもいを提供します。

ベルエポックだからできる！

世界へ羽ばたく和食のプロになるための 2つのセレクトプログラム

世界的な日本料理の需要の高まりに応え、東京ベルエポック製菓調理専門学校では調理師科に2つの新しいプログラムを設立しました。これらのプログラムは、日本料理の技術と文化を世界に広めるプロフェッショナルを育成する事を目的としています。

※このプログラムは希望者のみのプログラムとなります。

日本文化食料理コース

日本文化が好きで和食の料理人として活躍したい人や、将来母国で起業したい留学生にオススメです。



日本料理を極める

日本料理の調理技術をより深く修得し世界で活躍できる日本料理人を目指します。



和菓子・製パンを極める

和菓子や製パンの技術もしっかりと学んで日本の食文化を総合的に学ぶことができます。



日本文化を学ぶ

日本茶や禅などの日本文化を学ぶ事で日本で働くスキルとマインドを身に付けます。

安心のSUPPORT

コミュニケーションも安心！ 語学サポート

調理実習のみならず、日本語修得プログラムも実施。日本語に自信が無くても安心して実習授業に臨むことができます！

留学生も安心！



姉妹校でも学べちゃう！ スキルアップサポート

ホテル・レストランサービスを学び、おもてなしの心を持った料理人として活躍できる人材になれる。



TOPICS

語学プログラムやおもてなしを学べるのはベルエポックだけ！

留学生支援センターの割です。学校生活でのわからないことやビザの取得・更新の相談など、なんでも相談してください。不安なことはいつでも共有し、安心してキャンパスライフを楽しみながら、世界に通用するプロフェッショナルを目指していきましょう。



1年次※時間割は変更になることがあります

時間割	月	火	水	木	金
1限目 9:00~10:40		公衆衛生学	キャリア教育講座	中国料理実習	製菓実習
2限目 10:50~12:30	西洋料理実習	食品学	栄養学		
3限目 13:10~14:50		食品衛生学	衛生法規	調理理論	
4限目 15:00~16:40					

コースの 授業スケジュール

2年次のGW明け(3週目)～前期12週目までの全10回となります。

■部分は実習の授業です。

2年次(前期)※時間割は変更になることがあります

時間割	月	火	水	木	金
1限目 9:00~10:40	キャリア教育講座			調理応用実習(西洋)	
2限目 10:50~12:30	食品衛生学実践	日本料理実習	コラボレーション実習		コース授業
3限目 13:10~14:50	食文化概論			資格演習	
4限目 15:00~16:40					

※2年次のGW明け(3週目)～前期12週目までの全10回となります。

日本料理人海外就職

日本料理を世界に広め、海外で働きたい、海外で挑戦をしたいという人にオススメ！海外で活躍するためのスキルとノウハウを効率的に学びます。



海外ネットワーク

滋慶学園では海外の多くの教育機関と連携した国際教育を体験できます。



和食の技術向上

寿司・天ぷらをはじめとして和食のさらなる技術の向上のプログラムがあります。



現場体験

日本の和食の現場でインターンなどの経験を積むことができます。

安心のSUPPORT

安心して海外就職に挑戦できる環境

日本料理を海外で展開している企業「Brickny Europe GmbH」と提携しているので、初めての海外就職も安心してチャレンジができます。

Brickny Europe GmbH



ドイツ・デュッセルドルフで15店舗日本食レストランを展開する人気の企業。

キャリアセンター



皆さん一人ひとりの希望をしっかり叶え、安心できる就職支援サポートをします。

TOPICS

海外就職内定！

🇨🇦 Hapa Izakaya
(カナダ)

海外の食文化を学ぶため、現地研修に挑戦しました。実地で得た海外ならではの働き方や接客の経験を糧に、今後は語学力と調理技術をさらに向上させ、グローバルに活躍できる料理人を目指して精進します！



MW
ライオンズクラブ
正会員 佐藤 悠希

調理師科

2年間の学びのフロー

国家資格である
調理師を目指す

+

圧倒的な実習時間数
1150時間以上!

1年次時間割

	月	火	水	木	金
1日目 9:00~10:40		公衆衛生学	キャリア教育講座	中国料理実習	
2日目 10:50~12:30	西洋料理実習	食品学	栄養学		製菓実習
3日目 13:10~14:50		食品衛生学	衛生法規	調理理論	
4日目 15:00~16:40					

2年次時間割

	月	火	水	木	金
1日目 9:00~10:40	キャリア教育講座				調理応用実習(西洋)
2日目 10:50~12:30	食品衛生学実践	日本料理実習	コラボレーション実習		コース授業(希望者のみ)
3日目 13:10~14:50	食文化概論			資格演習	
4日目 15:00~16:40					

■部分は実習の授業です。 ※時間割は変更になることがあります。

1年次

調理とサービスの基礎を身につける

2年次前期

豊富な業界コラボで技術を磨く

2年次後期

スキルを磨き実践力を身につける

調理基礎実習



食材の扱い方や調理方法を習得し、基礎を反復して学ぶことで基礎技術を養います。



西洋、和食、中華、製菓と幅広く基礎、基本を学ぶことができます。

レストランサービス



ホテルでサービスとして働く講師よりサービス技能を直接学びます。

コラボレーション実習

collabo 1 ラ・ロシェル

collabo 2 GRAND NIKKO TOKYO BAY MAHAMA グランドニッコー 東京ベイ 舞浜

collabo 3 SHERATON GRANDE TOKYO BAY MAHAMA シェラトン・グランデ・トーキョー・ベイ

料理の鉄人でおなじみの坂井宏行シェフがオーナーのフレンチの名店で働くシェフからフランス料理の調理法、盛り付けなどを学びます。

舞浜のホテルで活躍するシェフから、ウェディングをテーマに、見た目にもこだわった料理の作り方を学びます。

舞浜のホテルで活躍するシェフから、食べる人をワクワクさせるようなコース料理の作り方を学びます。

卒業制作



コンセプトワーク

(中間発表)

改良・試作

最終発表

2年間の集大成としてコース料理すべてを自分たちで制作します。

ワンハート

学内店舗実習「ワンハート」にて、制作したコース料理を実際に提供します。

3月 調理師免許取得

STUDENT'S VOICE

学びも楽しさも両立した学びを仲間とともに

業界コラボでは、現役のプロから繊細な盛り付けや未知の料理を直接学べる貴重な経験ができました。少人数での丁寧な指導により、疑問もその場で解決できます。充実した設備や放課後の練習環境、手厚い就職サポートに加え、行事の多さや先生・学生の仲の良さなど、楽しく意欲的に学べる環境がベルエポックの魅力です。



調理師科生 Mさん 新潟市立万代高等学校出身

学科担当講師紹介



飯田先生
料理長から先生へ。フランス料理の伝統と革新、プロの技術を徹底指導する。



林先生
日本料理の技とソムリエの感性で食を深め、担任として学生を指導。



毛塚先生
本校卒業生で学生目線で指導できるオールラウンダー!

1年5月

ホテル見学



都内のホテルを見学します。客室やチャペル、宴会場などを見学することができ、ホテルで活躍されている先輩から話を伺うことができる貴重な機会です。

1年7月

学内コンテスト



基本的な調理の技術を競う学内コンテスト。Belle's Clubなどを活用し練習した成果を試すチャンスです。

1年9月

業界特別実習



現役のシェフと卒業生に來校いただき、現場で必要となる技術と、働くことのやりがいなどを教えていただきます。自分が働くイメージを持つことができます。

1年後期

ICIF特別授業



ICIFはイタリア料理文化を伝えるためのプロ養成を目的に設置されたピエモンテ州政府認定校です。イタリアの地域独自の調理方法や伝統料理について学ぶ貴重な機会です。

1年2月

ICIFイタリア研修



食の都 イタリアで現地食材や料理法に触れる、料理人の可能性を大きく伸ばす研修です。 ※研修先は社会情勢等によって変更の可能性あります。

2年9月

学内コンテスト



1年次の基礎をベースに、課題に沿った創作メニューを作成!業界の方に審査していただきます。

2年1月

卒業制作



基礎や応用、創造性を2年間の集大成として課題に沿ったメニューを考案・作成し、業界の方に評価していただきます。

2年2月

ワンハートサービス



卒業制作で考えた料理を家族や友人、一般の方を招きレストランで提供していきます。お客様に喜んでいただく貴重な経験を通して自信をつけていくことができます。

フードビジネス科 | 昼間/2年制 |

カフェをコンセプトにした幅広い学びで

「作る」技術と「売る」技術を身につける

左：フードビジネス科1年Sさん 千葉県立市川高等学校出身
右：フードビジネス科1年Iさん 習志野市立習志野高等学校出身

取得できる資格

- 国家資格 製菓衛生師 (必修) ※製菓衛生師通信課程併修により取得
- パン製造技能士 (受験資格取得)
- ラテアート技能検定 (必修)
- 食品衛生管理責任者 ※製菓衛生師取得で取得可能
- 色彩検定3級 (選択)
- サービス接客検定2級・3級 (選択)
- フードコーディネーター 3級 (選択)

point 01

スイーツ、パン、ドリンク、フードが学べる幅広い学びと3つの資格

各実習の割合(幅広さ)と3つの資格。カフェの基礎を幅広く学び自分の「好き」を見つけることができる。



製菓衛生師 (必修)

パティシエの信頼の証となる国家資格。就職活動で有利になるほか、自分のお店を開く時にも役立つ一生モノです。

パン製造技能士 (受験資格取得)

パン作りの実力を証明する国家検定。生地作りから焼き上げまで、現場で求められる確かな技術をアピールできます。

ラテアート技能検定 (必修)

コーヒーで感動を生む技術を認定。在学中から検定試験にチャレンジができます。

point 02

1年間を通して営業を行う超実践型の店舗実習

2年次の1年間を通しカフェの営業を行う超実践型の店舗実習では、店舗のコンセプト、店名、役割分担など学生が主体となってカフェの営業を行います。



STUDENT'S VOICE

明るい先生と最高の仲間と困まれて、自分らしく成長できる!

先生と生徒の距離が近く、質問しやすい環境に惹かれて入学を決めました。ベルエポックの魅力は、先生方が明るく優しく、細かな技術まで丁寧に指導してくれる点です。

優しく楽しいクラスメイトに困まれ、仲良く切磋琢磨できる雰囲気があり、安心して技術と感性を磨くことができる最高の環境です!



カフェ・パン・スイーツ専攻 | 昼間/2年制 |



「ヒット商品」はどう生まれる？
プロから学ぶ、魔法のレシピ。

左：フードビジネス科1年Nさん 青森県立百石高等学校出身
右：フードビジネス科1年Sさん 東海大学付属静岡翔洋高等学校出身

ショップオーナー専攻 | 昼間/2年制 |



卒業を待たずにオーナーへ。
専門的な学びで開業にチャレンジ。

左：フードビジネス科1年Tさん 高山西高等学校出身
右：フードビジネス科1年Iさん 茨城県立守谷高等学校出身

専攻ポイント 商品開発プロジェクト

1. インプット

企業から「売れる」の秘密を学ぶ



流行や原価計算など、プロの裏側を教わります。

2. PDCA (試行錯誤)

作って、調べて、また工夫。売れるヒントを探す



チームで試作と調査(試食アンケートなど)を何度も繰り返します。

3. アウトプット

自信作を企業へプレゼン!



完成した商品のコンセプトや想いをプロに直接提案します。

講師紹介



佐藤仁美さん

カフェコンサルタント/ドリンク商品開発アドバイザー

カフェ・外食業界にてマーケティング、商品開発に従事。森永乳業にてアイスクリームのマーケティング、スターバックスコーヒー ジャパンにてドリンクの商品開発に携わる。その後、カフェや飲料ブランドを中心に、マーケティング、商品企画などを行い、国内外のカフェビジネスに関わっている。

・日常に寄り添う特別な空間・商品づくりを学ぶ。

商品開発で大切なのは、「多くの人を喜ばせたい」という気持ちだと思います。一方で、商品がある以上、ビジネスとしての効率や結果を意識することも欠かせません。感性と論理、その両方のバランスを取ることが、長く愛される商品につながります。そのためには、常に「お客様の気持ちを理解したい」という姿勢が何より重要です。カフェは、誰でも気軽に、いつもとは少し違う世界に行ける場所です。心を整えたり、人と話して元気をチャージしたりできる、日常に寄り添う特別な空間でもあります。そしてカフェは、今や世界中に広がる文化となっています。考え方やプロセスを大切にしながら、人々の日常を楽しむ商品づくりについて一緒に学んでいきたいです。

専攻ポイント 開業チャレンジプログラム

1. 計画を立てる

いろいろな業態を知り、自分に合ったお店づくりを目指します。



2. 準備



それぞれの役割を確認し、仕事を分担して準備を行います。抜けが無いよう確認することが大事です。

3. 開業



オンラインショップ (Belle's Shop)

商品を販売するウェブサイトの立ち上げから、SNS等での発信、商品製造、商品の発送まで、ゼロからすべて自分たちの手で行います。



キッチンカー

イベント会場や、公園、オフィス街など、誰もが一度は目にしたことがあるキッチンカー。販売する商品の製造から効果的なディスプレイ、お客様への販売まで自分たちで行います。

フードビジネス科

2年間の学びのフロー

幅広い実習を通して
商品「作る」を学ぶ

+

人気企業との連携で
商品「売れる仕組み」を学ぶ

1年次時間割

	月	火	水	木	金
1日目 9:00~10:40			製パン・ 製菓理論	食品学	
2日目 10:50~12:30	製パン 実習	スイーツ 実習	衛生学	キャリア 教育講座	ドリンク 実習
3日目 13:10~14:50			材料学	開業 プランニング	
4日目 15:00~16:40					

2年次時間割

	月	火	水	木	金
1日目 9:00~10:40					
2日目 10:50~12:30	ドリンク 実習	スイーツ& フード実習	専攻授業 ペイク実習 or 開業チャレンジ	フード ビジネス 総合	
3日目 13:10~14:50	キャリア 教育講座			ビジネス スキル	ショップ ワーク
4日目 15:00~16:40					

■ カフェ・パン・スイーツ専攻 ■ ショップオーナー専攻
部分は実習の授業です。 ※時間割は変更になることがあります。

1年次 「作る」を学ぶ 幅広く豊富な実習



2年次

商品が「売れる仕組み」を学ぶ

学内店舗実習



専攻授業



最終営業報告会



1年間のカフェ営業の結果と商品開発の課程を業界のプロの方々に発表し評価やアドバイスをいただく、2年間の集大成ともいえるイベントです。



STUDENT'S VOICE

自習環境も充実！
成長できる環境が
備わっています！

業界コラボでは現役のプロから仕事の醍醐味や厳しさを学び、最新機器に触れる貴重な経験ができました。ベルエポックの魅力は、学科を越えた学生同士や先生との仲の良さです。サークル活動も盛んですし、実習で作った製品を持ち帰れる点や、放課後の実習室開放など、技術を磨くための充実した環境が整っています。



フードビジネス科1年
Kさん
山梨県立青洲高等学校出身

学科担当講師紹介



紅林先生
アメリカ・イギリスの焼菓子得意な、カフェ勤務経験のあるパティシエです！



猪戸先生
ラテアート世界大会出場経験を持つ、学校唯一のパリスタです！



堀野先生
ベルの卒業生で、キッチンカー営業の経験を持つ実習アシスタント！

1年7月

スポーツ大会



全校生徒が集まりスポーツをする学生人気No.1イベントです。

1年9月

SCAJ見学

日本最大級のコーヒーイベントを見学し業界の今について学びます。



1年9月

店舗実習

前期の振り返りとして、初めての店舗営業を行います。



1年1月

店舗実習

1年目の集大成として、また2年目の営業に向けたカフェの営業を行います。



2年4月

特別実習+企業説明会

就職活動に向け、企業をお招きして説明会と特別実習を行います。



2年2月

試食会



2年間の集大成として開発をした商品をお世話になった方へ提供します。



CAMPUS LIFE



東京ベルエポックの
キャンパスライフ!

2027 TOKYO BELLE ÉPOQUE



OFFだって、全力で楽しみたい!

先輩たちのリアルなキャンパスライフを

のぞいてみよう!



Index ▶▶▶

在校生のリアルライフ!	47
在学生×先生 インタビュー	49
ベルズクラブ/ワンハート	51
ベルエポックの充実した設備	53
サークル紹介	55
イベントスケジュール	57
1人暮らしの学生もたくさん!	59
住みやすい街 西葛西を紹介!	60
オープンキャンパス案内	61
オーキャン何でもQ&A+SNS	

OFF

自分で創作できるように、
学校もバイトも学びです！

奥澤 陽太さん
パティシエ科 1年 市原中央高等学校出身

ON

Q 入学した決め手は？
業界コラボで現場のプロから教えてもらえることが魅力的だったから！

Q 将来の夢を教えてください！
美味しくて美しいお菓子を自分で考えられるようになりたいです！

Q アルバイトはしていますか？
イタリアンでアルバイトしています！
ピザを作ったりドルチェを作ったりと幅広く担当しています！



友達とバーベキューをした後、海で砂遊びをしました！
学生スタッフのイベントで夏祭りを楽しみました！パティシエ科の友人と先生と一緒に★



兄とふたりで九州旅行へ行きました！
高校の友達とスノボをしに長野へ行きました！

OFF

学びもサークルも、
両立するのが私のLIFE！

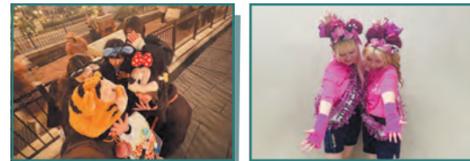
松木 七海さん
調理師科 2年 新潟市立万代高等学校出身

ON

Q 将来の夢を教えてください！
お客様に笑顔になってもらえる料理を作れる調理師になる！

Q 放課後は何をしていますか？
友人とご飯やアルバイト、ダンスサークルの活動に参加しています！

Q 尊敬している先生はいますか？
飯田先生は調理師として一番尊敬する先生です。
衛生管理の大切さや料理を楽しむことを教えてくれました！



同じクラスの友人とディズニーに行きました！
学校のスポーツ大会★クラスの友人と一緒に撮りました！



インターンシップで沖縄に行っていた友人に会うために沖縄に行きました！
ダンスサークルの活動で、入学式に国技館で踊りました！

OFF

プロへの道に近づくため、
一歩一歩頑張ります！！

古澤 玲奈さん
Wライセンス科 1年 習志野市立習志野高等学校出身

ON

Q 好きな授業を教えてください！
実習の授業が好きです！
実習では普段関わらない人ともコミュニケーションを取ることができるので、交流が広がります！

Q 放課後は何をしていますか？
ベルズクラブを活用して、技術の自主練習をたくさんしています！

Q アルバイトはしていますか？
カフェで働いています！
レジャ食事の作成、フロアの清掃などを行っています。



毎週週末には吹奏楽団の練習をしています！
TWICEのライブを見にみずほPayPayドーム福岡に行きました！



高校の大好きなお友達の誕生日で、りボンパンを作りました！
クリスマスディズニーに行きました！

OFF

「楽しい」が最高のエネルギー、
学びも趣味も全力で！

近内 真玖優さん
フードビジネス科 1年 千葉県立流山おおたかの森高等学校出身

ON

Q 入学した決め手は？
製パンやラテアートなど1つの学科で沢山のことを学べると思ったから！

Q 好きな授業を教えてください！
製パン実習です！日に日に知識が増えてくのが楽しい！
その日に持ち帰れて、完成がすぐわかるから成長を感じることができる！

Q 尊敬している先生はいますか？
入学面接のときからサッカー話で意気投合した増田先生。推しチームは連えど、最高のリグ仲間です！



柏レイソルの試合で、ゴール裏で応援中！
2歳から趣味でやっているスノーボード！



下北沢や古着屋で欲しい服を買うのが大好き！
我ががホーム！三協フロンティア柏スタジアム！選手との距離感とははやが！

「全員同じ」じゃなくて、

ひとりひとりに寄り添ったサポートで



飯田先生



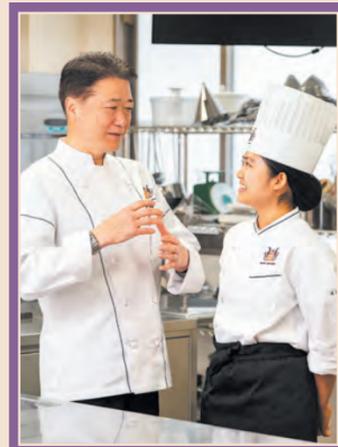
天草さん



大原さん



高橋さん



飯田先生ってどんな先生ですか？

大原さん：学生に対して優しく、とても面倒見のいい先生です。生徒たちのことを考えて、自分たちに合ったレベルに合わせて指導してくれるので技術が身につきます！

高橋さん：いい意味で「先生」という堅苦しさがなく、学生に対してもすごくフランクに接してくれる先生です。どんな些細な疑問でも聞きやすい雰囲気を作ってくださるので授業でわからないことや聞きたいことも遠慮なく聞きやすいです！

天草さん：飯田先生はいつも落ち着いていて、全体を俯瞰しながら授業をスムーズに進めてくださるので、授業の内容も無駄がなく、とてもわかりやすいです！

先生との思い出に残るエピソードはありますか？

高橋さん：学内でオムレツコンテストがあった際に、ベルスクラブを活用して放課後などの時間で自主的に練習をしていたのですが、その際に飯田先生が様子を見に来てくれて、的確なアドバイスやサポートをしていただいたことを覚えています。おかげで自信をもって本番に挑めました！あの時のことは本当に感謝しています！

飯田先生から学生の皆さんへ一言お願いします！

ベルエポックにはいつも元気で賑やかな学生もいれば黙々と課題に向き合っている真面目な学生もいて、どの学生も切磋琢磨して技術を磨いている印象です。私たち教員一同も皆さんを全力でサポートいたしますので、「料理」をもっともっと好きになって、就職したあとも料理人として長く活躍して、頑張ってくださいと思います。



飯田先生

高橋さん

天草さん

大原さん



福地さん

吉川さん

酒井先生

在校生 × 先生インタビュー

ベルエポックってどんなところ？

おふたりはなぜベルエポックに入学を決めたのですか？

吉川さん：舞浜エリアに近い立地だったことや施設の良さを感じて決めました！また、オープンキャンパスに参加した際に感じた先生や先輩との距離の近さも決め手になりました！

福地さん：もともと一人暮らしをする予定だったので、自炊環境だと満足なお菓子作りができないと思い、ベルスクラブで自主練習ができる環境が整っているベルエポックに決めました。国家資格のサポートも手厚くカリキュラムに組み込まれている点も安心でした。



「目標」も「ワクワク」も、個性がプロへの原動力に

酒井先生からみたおふたりの印象を教えてください。

吉川さんは目的意識がはっきりしている印象です。自分が今どこを指している、何に困っているのかという「ゴール設定」が明確な学生です。目標がはっきりしている分、こちらの的確なアドバイスがしやすく、着実にステップアップしているなど感じます。福地さんは「作ること」を心から楽しんでいる印象。お菓子が形になっていく過程を、本当に純粋に楽しんでいるのが伝わってきます。その「好き」という気持ちは、プロを目指す上で一番の原動力。そのピュアな想いを持ち続けて成長してほしいですね。



酒井先生



福地さん



吉川さん

先生が近くでフォローしてくれる!

Belle's Club

放課後・土日に自分のペースで自由に実習室が使える!

Belle's Clubとは?

Belle's Clubでは、授業以外に放課後や土日などに実習室を自由に使って練習することができます。「たくさん練習したい!」「作りたい!」そんなあなたをサポートします!



point 01 使える実習室が
いっぱい!

製菓系実習室、調理系実習室、
カフェ実習室などを使用する
ことができます!

point 02 これだけの材料
が使い放題!

練習で下記の材料は
使用できます。

グラニュー糖/上白糖/薄力粉/強力粉/
サラダ油/オリーブオイル/手粉/塩・胡椒/
卵白/OPPシート/ロール紙/底紙/セロテープ
etc...

※学科によって使える材料は異なります

point 03 卒業後も
ずっと使える!

就職先での試作や
技術向上のための練習が
できます!

STUDENT VOICE

Student 01

ゲーム会社とのコラボコンテストで、メニューを考案するためにベルズクラブを活用しました!
ゲームのコンセプトに合わせて考え予選に臨みました。



Tさん
Wライセンス科 1年
和光高等学校出身

Student 02

主に学内コンテストの練習で利用しています!コンテスト前に友達と切磋琢磨しながら練習したり先生方にアドバイスをもらったりして、技術を上達させることができました!他にも友達への誕生日ケーキを作ったり、家族へのプレゼントを作っています!



Sさん
パティエ科 1年
千葉県立幕張総合高等学校出身

Student 03

コンテストの練習や試験の練習、包丁研ぐために使っています。
前期にオムレツのコンテストがあったのでベルズクラブで練習に励みました。
調理師科の先生にアドバイスをもらったり、先輩が見に来てくれることも!練習を積み重ねた結果、コンテストでは入賞することができました!



Kさん
調理師科 1年
茨城県立常陸大宮高等学校出身

Student 04

ひたすらラテアートの練習をしています!ラテアート検定があるので、時間を計ったり、先生方や先輩方に指導してもらったりしています。入学したての時よりも成長することができました!
ラテアート以外にも授業で作ったものをもう一度自分で作ったりしています。



Kさん
フードビジネス科 1年
山梨県立青洲高等学校出身

GRADUATE VOICE

在学中は、学内のオムレツコンテストに向けて練習するため、ベルズクラブを活用していました!
現在は三代目たいめいけんでは働いていて、その技術が役立っています。
ベルズクラブは卒業後も使えるので、好きな時に広いキッチンを利用できるのが魅力です!

山田 琉星さん 調理師科 2025年3月卒



自分たちでメニュー企画&店舗運営

ワンハート

(学内店舗実習)

- 01** リアルな店舗ならではの現場実践力が身につく
- 02** メニュー考案から当日の接客まで。トータルで経験できる!
- 03** グループごとに企画。コミュニケーション力・団結力が身につく!

パティスリー



当日の運営はもちろん、数ヶ月かけてメニュー考案、店舗レイアウトなどイチから創り上げます。

レストラン



授業内で考案したメニューを家族や友人に提供します。

カフェ



商品開発から製造、販売、接客、サービスなどカフェ営業に関わることを全て実践します。

1日の流れ ▶ テーマ・企画の立案 ▶ メニュー考案 ▶ メニュー試作原価計算 ▶ 当日の役割分担 ▶ 試作 ▶ 当日の準備 ▶ 当日オープン!

ワンハートの様子



お店さながらの本格的な厨房やワインセラーが設置されています。
ワンハートやヒルトン東京ベイ子ども食堂、サービス実習で使用します。

レストラン実習室



子ども食堂の様子！



ワンハートの様子



本物のカフェのような可愛い空間。
エスプレッソマシンも専門学校では最大級の全6台あり、
ドリンクの授業はもちろん、学内店舗実習や
プロバリスタの大会会場にも利用されています。

カフェ実習室

設備が
充実

こだわりの

本格施設

通信制限の心配ナシ！

Wi-Fi
使い放題!!



全フロアで無料Wi-Fiが使用できます。

製菓調理実習室

製菓、製パン、調理、全ての実習が可能。
各実習台にオープンがあり、大型のオープンも常設。



業務用
大型オープン



業務用
ミキサー

製菓実習室

各実習台に冷蔵庫がついているため、
効率よく作業ができます。オープンや急速冷凍機など、
実際のお店で使う道具が常設してあります。



学校外観



エントランス



入学相談室



図書館



普通教室



ロッカー

ベルの推し!



行事予定

1年間の予定

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
ホスピタリティ研修	GW休み	ホテル見学	スポーツ大会	夏休み	食材研修	学内コンテスト	ワンハート	冬休み	卒業制作	海外研修	卒業式

ホテル見学



教育連携を行っているホテルへ足を運び、客室、チャペル、宴会場など普段なかなか見ることができない場所を見学し、将来自分が働く姿を想像することができます。

スポーツ大会



学生全員が参加するスポーツ大会! クラスTシャツをみんなで作ったり、みんなで力を合わせて借り物競争やドッチボールなど、一致団結して優勝を目指します!

学内コンテスト



与えられたテーマをもとに、学内でコンテストを行います。オムレット、ショートケーキを作るなど基礎のコンテストから応用のコンテストまで行っていきます。最優秀賞には豪華商品も....!?

食材研修



学校の外へ出て、食材のルーツや農家さんの想いに触れることができます。後日、収穫した食材を使って実際に実習を行っていきます。

店舗実習ワンハート



学内で実際にパティスリーやカフェを営業する店舗実習。メニューの考案から当日の運営まで、すべて学生主体で行います。実際にお客様が来店し、現場実践力が身につきます!

卒業式



滋慶学園グループの学校が合同で卒業式を行います。思い思いの袴姿で最後の授業を締めくくります。両国国技館で行われる卒業式は圧巻です。

海外研修



世界の基準を知るために、本場の食材や技法を学びます。製菓系の研修はフランス、調理系の研修はイタリアへ学びに行きます。

※研修先には社会情勢などによって変更の可能性があります。



憧れの

ベルエポックの4割が1人暮らし

トキョーライフ!

Tokyo Life



学生寮

セキュリティも安心の寮だから、大好きな趣味に
囲まれて毎日がワクワクの連続です!



■通学時間:15分



自炊・食事つきタイプが選べる!

初めての一人暮らしも

セキュリティばっちりです!



埼玉県出身

初めての一人暮らしということでセキュリティ面が安心な学生寮を選びました!私の寮は歓迎会やクリスマス会などがあり、他校の子とも仲良くなれます!部屋いっぱいの好きな物に囲まれた生活はとても楽しいです!

東京ベルエポックの提携寮をご紹介します!

寮見学ツアー



初めての一人暮らし、不安な方には提携寮がおすすめです!オープンキャンパス参加時に見学も可能です!

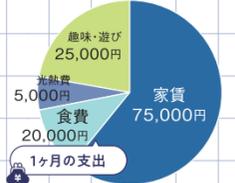


一人暮らし

自分のこだわりを詰め込んだ部屋で、

自由な毎日を楽しんでいます!

■通学時間:15分



自分のこだわりにも合った

マンションで暮らしたい!



茨城県出身

学校の近くに住むことで、とても通いやすいのが魅力です。また、自分の好きな時に料理をすることができます!一人暮らしの家に友達を呼んで遊ぶことも多いです!

学生寮&提携不動産情報はこちらをCHECK!



都心へのアクセス良好!!



滋慶学園の安心 学生生活サポート!

学園専属のクリニック

慶生会クリニック

内科

歯科



在学中は診療費の負担なく受診できる学園専属のクリニック。万が一の体調不良の時も安心です。

困った時はいつでも相談することができます!

JTSC (滋慶トータルサポートセンター)



JTSCでは青年期の発達段階における援助ニーズに応える相談・カウンセリングサービスを提供しています。

初めての一人暮らしでも安心

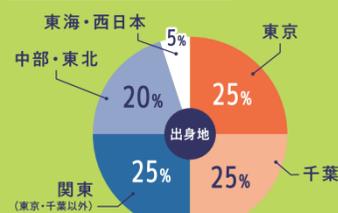
学生寮がたくさんある!



寮長さん・寮母さんがいるから、万一病気になった時も心強い!寮生以外は入れないので、セキュリティも万全です。

数字で見るリアルデータ! CHECK!

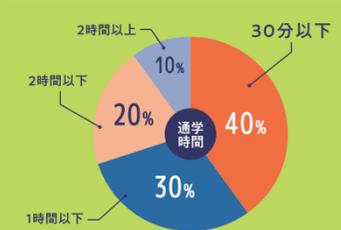
Q. 出身地はどこ?



Q. 一人暮らししている?



Q. 通学時間はどれくらい?



\\ ベルエポックに行ってみよう! //

OPEN CAMPUS

オープンキャンパスの1日の流れ



気になる体験メニューを選んで参加しよう!



パティシエ体験



調理師体験



カフェ体験

保護者説明会

飲食業界・就職・本校の学費・教育内容・入試のことなど、保護者の皆様が必要とされている情報をお伝えいたします。

学校説明 体験授業・校舎見学 保護者説明会 学科説明・個別相談

- ✓ オープンキャンパスの様子も見学できます。
 - ✓ 保護者の方だけのご参加も可能です。
- 詳しくはホームページをご確認ください。



シェフから学べる業界の
プロの味! コラボ体験

業界コラボ SPECIAL DAY

憧れの有名ホテルやレストランのシェフが来校!
プロの技術と盛り付けを学べる!



※写真はイメージです

製菓も調理も!
両方体験したい方はこちらがオススメ!

W体験 DAY

1日でどちらも
体験できる!

スイーツ 料理



学費減免のチャンス!

技術 講習会

特待生実技試験の練習ができる!
講師の先生や在校生の先輩から
コツやポイントも伝授!



パティシエの基本! クリーム絞り



包丁の使い方! 人参の千切り

自分の都合で参加OK!

平日学校見学・ 個別相談会

お仕事や部活帰りの
平日に個別で相談
できます!
授業見学も可能!



オーキャン なんでも Q&A

Q 交通費補助って
何ですか?

A お1人様1回まで距離に応じて最大五千円まで補助させていただきます。保護者の方、友達も対象です。

Q オープンキャンパスや学校説明会は
何回も参加していいんですか?

A 是非、時間が許すなら何回でもお越し下さい。毎回、違うメニューで先生や学生スタッフも変わりますので、色々な雰囲気やベルを感じて下さい。

Q 一人で参加しなければ
いけませんか?

A 友達や保護者との参加も大歓迎です。友達と参加する場合は、一緒の実習台で体験授業に参加できます。1人の参加でも、必ず学生スタッフがサポートするので大丈夫!

Q オープンキャンパスのとき、
何か持ち物は必要ですか?

A 特に必要はありません。オープンキャンパスの時は「ココット」「くつ」など全て貸し出すので手ぶらで参加できます。

Q 髪色に指定は
ありますか?

A 入学後も特に指定はありません! ピアスなどもOK! 実習室に入るときは外すなど身だしなみは整えましょう!

Q 服装に指定は
ありますか?

A 私服でOKです。実際に体験をしていただくので、動きやすい服装だとスムーズに作業できますよ。

Q 参加したいけど、日程が合いません。
どうしたらいいですか?

A 平日個別相談や、学校説明、体験授業などをオンライン上でできるオープンキャンパスも開催中です。ぜひ、そちらもご検討ください。



質問・オープン
キャンパス予約は
LINEから
できるよ!



学生たちのリアルな毎日はこちらから!!



[belleseika]



[userbelleseika]

