



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と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

HP www.seika.belle.ac.jp

☎ 0120-080-332



belleseika



@userbelleseika



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・調理師Wライセンス科 パティシエ科 調理師科 フードビジネス科

背幅 2.8mm

School Guide 2026



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、
ホテル・ウエディング業界を中心とした「業界コラボ」の学びを通して、
人を感動させる魔法のような技術とホスピタリティを学ぶ学校です。
たくさんの卒業生が、ホテルやウエディング業界への就職など、
自分の夢を叶えています。

Index

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 01 INTRODUCTION | 17 学科・専攻紹介 |
| 03 東京ベルエポックのココがすごい | 19 パティシエ・調理師Wライセンス科 |
| 05 東京ベルエポックの業界コラボ | 25 パティシエ科 |
| 07 業界コラボ実績紹介 | 31 調理師科 |
| 09 舞浜コラボプログラム | 37 フードビジネス科 |
| 11 ワンハート(学内店舗実習) | 43 施設紹介 |
| 13 夢を叶えた卒業生たち | 44 年間スケジュール |
| 15 圧倒的な就職実績 | |

パティシエ科1年
Uさん 神奈川県立百合丘高等学校出身
表紙
上/パティシエ科1年
Uさん 神奈川県立百合丘高等学校出身
下/パティシエ・調理師Wライセンス科1年
Wさん 明聖高等学校出身

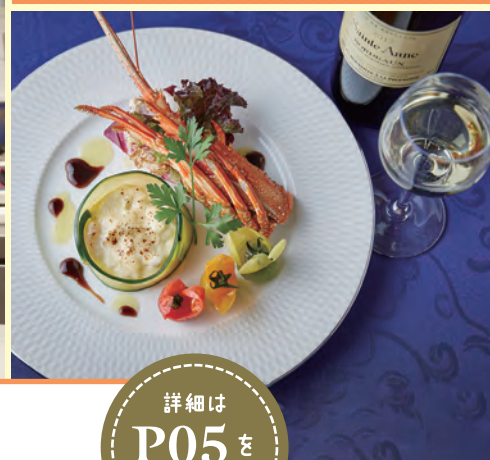
東京ベルエポックのココがすごい！

圧倒的な連携
数を誇る業界コラボ



コラボ実績

150
件以上



詳細は
P05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
コラボ実習
プロの授業
を学校で受けられる

2
現場見学
憧れのホテル
を体験する

3
現場実習
在学中から
プロの現場で働く



圧倒的な実績

夢が叶う就職



就職率
100%

就職119名
就職希望者110名
※2024年実績

約5割

の学生がホテル
ウエディング業界への
就職を実現！

横浜エリアの
就職に強い！

90

名以上就職



詳細は
P13を
CHECK

リアルな学内店舗で実践力が身につく！

詳細は
P11を
CHECK

年間販売数
9150
個以上

最大
実習時間
204
時間



ワンハートサービス

本物の現場を経験できる2～3年間!!

業界 × 東京ベルエポック製菓調理専門学校

業界コラボレーション

圧倒的な
コラボ実績 **150** 件以上



東京ベルエポックの「業界コラボ」とは？

人気のホテルやお店で現役で活躍しているプロから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」。
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！

Collaboration 3つのコラボプログラム

1 コラボ実習

プロの授業を学校で受けられる

- 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



2 現場見学

憧れのホテルを体感する

- 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



見学できる内容

- | | |
|---------|---|
| 宴会場 | 普段は見ることができない場所や、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。 |
| 客室 | |
| レストラン会場 | |
| 調理場 | |
| チャペル | |

- こんなことが聞ける!
- ☒ 実際に働く卒業生講演
 - ☒ 現場で活躍するプロの講演
 - ☒ 人事採用の方のお話

3 現場実習

在学中からプロの現場で働く

- 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 | サポート業務だけでなく、最終の仕上げを任されたり、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。 |
| 仕込み | |
| 製造補助 | |
| 仕上げ | |
| 会場セッティング | |



企業様よりメッセージ

直接シェフから学びながら
どんどん挑戦してほしい！



ヒルトン東京ベイ
副総支配人 人事業務担当 中田様

ホテルの調理部門には、コース料理やビュッフェ、和食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。弊社も、現役学生が今何に興味があり、何を学んでいるのかを知る情報交換の機会になり、良い刺激になっています。



在学中から現場で働くことで
ホスピタリティ力を身につけられます。



シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
人事総務部 アシスタントマネージャー 大塚様

舞浜という特殊なエリアには様々な客層のお客様がいらっしゃいます。お客様のニーズを察し、想像し、対応するホスピタリティ力が求められます。それは一緒に働く仲間やチームにも同じことが言えます。仲間が今何を求めているか察する事でより良い関係を築くことが出来る、ホスピタリティ力を一緒に身につけましょう。



STUDENT'S VOICE

業界コラボ授業や現場実習が
豊富！

幼少期に初めて食べたショートケーキの感動が忘れられず、洋菓子で幸せを届けたいとパティシエを目指しました。ベルエポックを選んだのは、温かい雰囲気と先生と生徒の距離の近さに惹かれたからです。特に業界コラボ授業や現場実習が充実している点も決め手となりました。

パティシエ科1年
Hさん
愛媛県立東温高等学校出身



有名企業・ホテルとの
Collaboration
コラボ実績 **150** 件以上

ホテル・ウエディング



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くださる企業・外部講師をご紹介します。

レストラン・パティスリー



カフェその他



エコール・ヴァローナ
1989年創設。発想、知識を分かち合うという理念に常に忠実に、テクニカルサポートはもちろん、製菓業界の新しい価値創造を使命としています。

世界のトップ・パティシエたちに愛される
フランスを代表するグラン・ショコラ



ショコラティエ特別授業で、原材料であるカカオの知識からボンボンショコラなどのスイーツ、チョコのオブジェの作り方までを学びます。



ラ・ロシェル
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。

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



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！



**ラ・メゾン
アンソレイユターブル
パティスリー**

ラ・メゾン アンソレイユタ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。



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



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！



THE CITY BAKERY

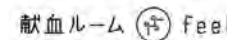
ニューヨーク発祥の人気ベーカリー＆カフェ。ユニークなNY流のペストリーとパンに加え、サンドイッチ、オリジナルのドリンクなども充実しています。



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！



NY発の大人気ベーカリーの人気商品を学ぶ！



**献血ルームfeel
(東京ソラマチ)**

日本赤十字社が行う血液事業である献血ルームfeel(東京ソラマチ)にてカフェスペースでのボランティア活動を行います。



東京都赤十字血液センター管轄！
東京スカイツリーのすぐ横、ソラマチ内にある景色のきれいな献血ルーム



ドリンクの力で血液事業でのボランティア活動に貢献！
献血終了後の水分補給と休憩のため、オリジナルドリンクを提供。

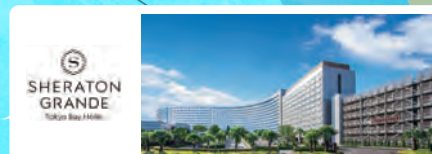


すべての東京ディズニーリゾート® オフィシャルホテルと教育連携

舞浜コラボプログラム

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、コラボ実習、現場見学、現場実習を通じて、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ください。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を学びます。



東京ベイ舞浜ホテル
ファースト リゾート

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。



STUDENT'S VOICE

憧れの舞浜エリアのホテルのシェフから
かわいいデザートを学びました！

私は、「ディズニーリゾートで働きたい」と思い、ベルエポックに入塾しました。憧れのリゾートホテルのパティシエさんから大好きなスイーツについてたっぷり勉強でき、また、実際にパティシエさんと直接たくさんのコミュニケーションを取ることができます。一つ一つ丁寧に教えてくださるので、とても楽しいです！ここで学んだことを生かし、みんなを笑顔にするパティシエになりたいです！

パティシエ科2年

Sさん

浦和学院高等学校(埼玉県)出身



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、子供たちの健康や、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、在校生と一緒につくり、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。

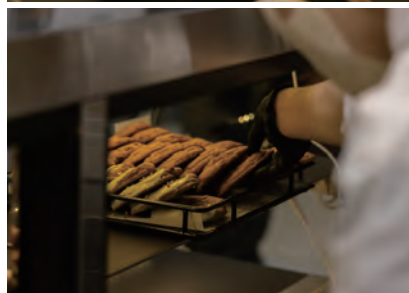


憧れのホテルで
現場実習を体験



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。





自分たちでメニュー企画&店舗運営！ 東京ベルエポックの ワンハート（学内店舗実習）

1

リアル店舗ならではの
現場の実践力が
身につく！

ただ技術を学ぶだけでなく、お客様がいらっしゃる店舗という現場で働くことにより、職業人としての心構えや臨機応変なスキルを身につける貴重な機会です。

2

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！

食材や価格帯、コスト計算やメニュー構成のバランスなど事前の企画から、当日の効率的な作業の進行、お客様への接客対応まで1つの店舗で様々な経験を通して成長できます。

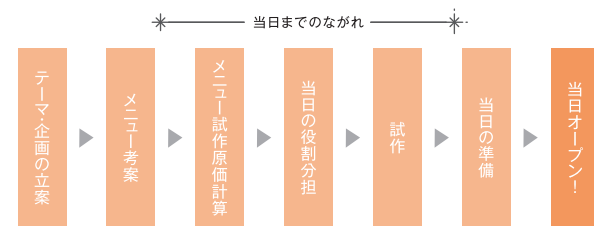
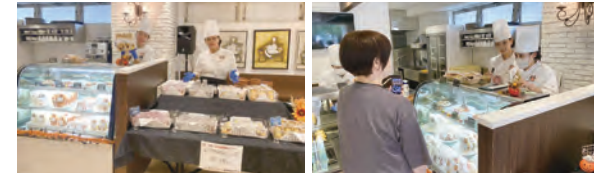
3

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！

グループで協力して仕事を進め、チームワークや協力の大切さを学びます。調理や製菓の現場では、分担や連携が必要不可欠であり、チームで効率よく動く方法を身につけることができます。

Wライセンス科 パティスリー

製菓の製造から販売までの流れを学びます。



STUDENT'S VOICE

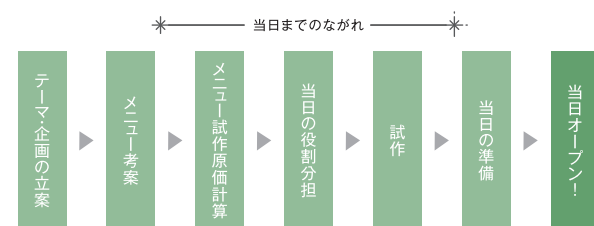
どうしたらお客様が喜んでくれるかを想像しながら、商品について、店内について皆で話し合いました！当日はお客様の笑顔を見ることができ、仕事のやりがいと、技術が身についていることを実感することができました！！

Wライセンス科1年
Kさん
千葉経済大学附属高等学校出身



調理師科 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。



STUDENT'S VOICE

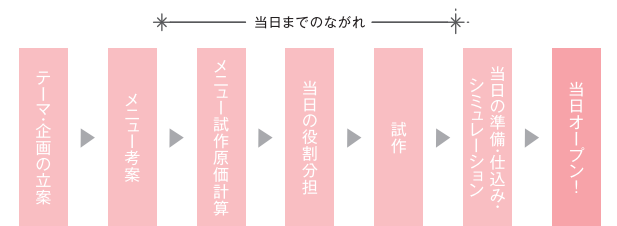
自分達が試行錯誤して作った料理をお世話になった方に提供し、自分の成長をみせることができました！！この経験で自信をもって業界で活躍していきたいと思えました。

調理師科1年
Tさん
鳥取県立倉吉高等学校出身



パティシエ科 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。



STUDENT'S VOICE

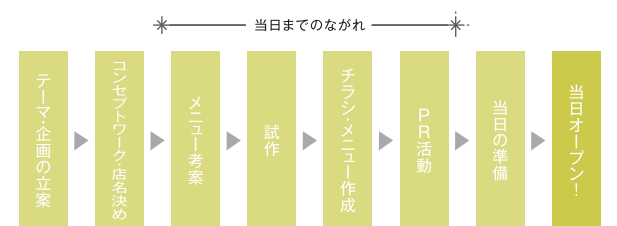
ワンハートでは、クラスのリーダーとしてみんなをまとめたり、どうしたらお客様が喜んでくださるか？を考えて自分から率先して意見を出したり行動したりしました。販売の際にお客様が美味しそう！と言ってくださったり笑顔になってくれて嬉しかったです！

パティシエ科1年
Hさん
山村国際高校出身



フードビジネス科 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。



STUDENT'S VOICE

毎月の営業で商品開発力と実践力が身につきます！2年生になると学生が中心となってカフェの営業と商品開発にチャレンジをしていきます。自分たちの考えた商品でお客様に喜んでもらえることでやりがいを感じられました！

フードビジネス科2年
Sさん
青森県立五戸高等学校出身



Graduates 夢を叶えた卒業生たち



高校生の時からパティシエを目指し、在学中はワンハート(学内店舗実習)で販売するショートケーキを放課後練習したりと充実していました。今は憧れの舞浜エリアのホテルでパティシエとなり、ウエディングケーキを任されています。

東京ベイ舞浜ホテル ファーストリゾート

パティシエ
稲垣 有美香さん
静岡県立浜名高等学校出身 2016年3月卒業

勤務先

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。



憧れの父と同じシェフを目指し、ベルエポックに入りました。在学中は結婚式のフルコースを卒業制作で作上げたことが1番の思い出です。今は、父と同じホテルに就職することができ、在学中に学んだ作業の効率の良さを誉めていただけることもあります。

ヒルトン東京ベイ

調理師
袴田 佳祐さん
東京都立篠崎高等学校出身 2022年3月卒業

勤務先

ヒルトン東京ベイ
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べく、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。

ホテル



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!

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
パティシエ
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

ホテル



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!

コンラッド東京
調理師
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

ホテル



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!

株式会社 ミリアルリゾートホテルズ
調理師
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

ウエディング



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!

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

ウエディング



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し、商品開発をすることです。

株式会社 Plan・Do・See
調理師
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

ウエディング



また食べにき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りたいです。

株式会社 東京會館
パティシエ
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

パティスリー



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!

ラ・メゾン アンソレイユターブル パティスリー
パティシエ
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

レストラン



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!

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

開業



ベルエポックの授業の全てを吸収して、夢を実現しました!

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



Employment Results

就職実績

圧倒的な実績

東京ベルエポックは
就職率
100%

就職内定者115名/就職希望者115名
※2024年3月卒業生実績

舞浜エリアの
就職に強い！
90名以上
就職

ホテル・ウェディング
業界への就職
約5割

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
株式会社 うかい
ホテルニューオータニ専強
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 マリナースコート東京
ヒルトン東京お台場
パークハイアット東京
マンタ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
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・ブーランジュリー

パティスリー タダシヤナギ
株式会社 新宿高野
株式会社 千足屋総本店
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・ゲネー
株式会社 いちごの樹
株式会社 ボン・ド・ワル
PH PARIS JAPON 株式会社
イオンペーカリー 株式会社
株式会社 ビーターパン

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 ベストブライダル
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 ワイステー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 バパス
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
他の 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「就職」について

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夢を実現できます！

東京ベルエポックの圧倒的なホテル・ウェディング就職、内定実績（一部抜粋）

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、ディズニーアンバサダー®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・運営を行っています。

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

15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。

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

11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。

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

16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。

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

16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やりを提供します。

食に特化したブライダル企業



株式会社
ベストプランニング

18名
就職

「世界最高のおもてなし企業」を標榜し、ブライダルを基幹事業に、レストラン、ホテル、ウエルネス&リラクゼーションなど幅広く事業を展開するツカダ・グローバルホールディングの1つ。その中で、全国のゲストハウス・レストラン・ホテルでの調理を担う料理人のみで形成されたプロフェッショナル集団。

2024年度最新内定情報（一部抜粋）

舞浜
エリア
9名!!



東京ベイ舞浜ホテル

調理師科 Nさん
中越高等学校出身



東京ベイ舞浜ホテル ファーストリゾート

調理師科 Oさん
神奈川県立吉田島高等学校出身



シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

パティシエ科 Mさん
千葉県立千葉西高等学校出身



ホテルオークラ東京ベイ

パティシエ科 Iさん
富山県立滑川高等学校出身



ヒルトン東京ベイ

パティシエ科 Kさん
千葉県立松戸国際高等学校出身



グランドニッコー東京ベイ 舞浜

パティシエ科 Mさん
敬愛学園高等学校出身



シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

パティシエ科 Sさん
千葉県立佐倉東高等学校出身

ホテル・
ウェディング
42名!!



TRUNKホテル

調理師科 Hさん
島根県立出雲工業高等学校出身



ヒルトン東京

調理師科 Kさん
八王子学園 八王子高等学校出身



ホテルニューオータニ

調理師科 Yさん
沼志市立沼志野高等学校出身



マンダリンオリエンタル東京

パティシエ科 Sさん
静岡県立御殿場高等学校出身



The Okura Tokyo

パティシエ科 Nさん
潤徳女子高等学校出身



ハイアットリージェンシー横浜

パティシエ科 Kさん
洗足学園中学高等学校出身



ロイヤルバインズホテル浦和

パティシエ科 Sさん
浦和学院高等学校出身

あなたの夢を叶える
4つの学科

TOKYO
BELLE
ÉPOQUE
DEPARTMENT

W License Chef Department

製菓衛生師 調理師
パティシエ・調理師
Wライセンス科
昼間 3年制



POINT 01 製菓と調理、
両方しっかり学べるから
将来の可能性が広がる！



POINT 02 業界コラボレーションで
技術&サービスマインドを
身につける！

POINT 03 就職に直結！
Wロングインターン
(製菓&調理)



P19 →

Pastry Chef Department

製菓衛生師
パティシエ科
昼間 2年制



POINT 01 1626時間以上の多彩な実習で
パティシエに必要な技術と
知識を身につける



POINT 02 業界コラボレーションで
プロとしての実践的な力を
身につける

POINT 03 現場力を身につける
2つの実践型プログラム



P25 →

Chef Department

調理師
調理師科
昼間 2年制



POINT 01 基礎から応用まで
豊富な実習で技術を
身につける！



POINT 02 業界コラボレーションで
技術を身につける！

POINT 03 就職に直結！
現場力を身につける現場実習



P31 →

Food Business Department

製菓衛生師
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
昼間 2年制



POINT 01 自分の“やりたい”に
合わせて選べる
2つの専攻



POINT 02 お菓子・コーヒー・パン
3つの資格が取得可能

POINT 03 実践力が身につく
「学内」と「学外」の学び



P37 →

W License Department

パティシエ・調理師

Wライセンス科 | 昼間 / 3年制 |

取得できる国家資格



3年間、製菓と調理を学び、
2つの国家資格を取得することで
ホテル・ウエディング分野で活躍できる人材になる！

左:パティシエ・調理師Wライセンス科1年
Wさん 明聖高等学校出身
右:パティシエ・調理師Wライセンス科1年
Yさん 新潟県立新潟中央高等学校出身

取得できる資格

- **国家資格 製菓衛生師** (必修)
- **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

**製菓と調理 両方しっかり
学べるから将来の可能性が広がる！**

3年間を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
活躍できるフィールドが広がります！

製菓・調理・インターンあわせて
実習
時間数 **2300** 時間
以上！

製菓
1150 時間以上！



製菓衛生師国家資格

W取得!!

調理師国家資格

調理
1150 時間以上！



で学ぶから叶う幅広い就職先

リゾートホテル



横浜エリアホテル



ウエディング



業界からの声



フランス料理の発展・普及をされている
日本エスコフィエ協会の「ディシプル」章を授与された
佐々木シェフ



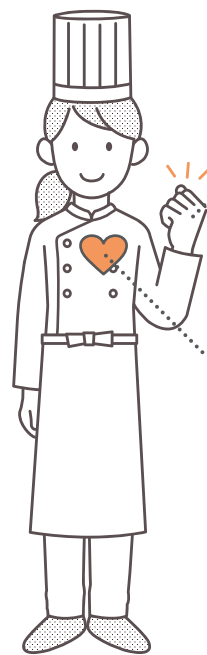
株式会社
ベストプランニング
調理部門
統括総料理長
佐々木 良三様

私は、パティシエになるか調理人になるか迷いましたが、デザートも理解し作ることが求められる調理人になりました。フルコースはそれぞれ役割があり、前菜はこれから始まる期待感を高め、デザートは美味しい料理の余韻を楽しみながら最終的な満足感を与えます。アミューズからブティフルまでの繋がりがあって完成します。だからこそ、料理人はデザートの役割と重要性を理解する必要があり、私は、ホテル在職中にデザートの知識や技術を習得するためパティシエ業務を担っていた時期があります。そのパティシエの経験が料理人としての引き出しを増やし、よりお客様にご満足いただける料理を作る力になっていることを実感しています。

Point 02

業界コラボレーションで 技術&サービスマインドを身につける！

「舞浜エリア」などの業界との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現場に必要な
技術とマインドを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！

コラボ
だからこそ
現場のサービスが
学べる！

コラボレーション実習



GRAND NIKKO
TOKYO BAY MAINLAND
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
ウエ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。

おいしだけじゃなくて目で見て楽しんでもいただける料理が作れるよう
になってほしい。そして、その料理の楽しさをコラボレーション実習
を通して知ってほしいと思っています。

グランドニッコー東京ベイ 舞浜 料飲部 宴会調理 マネージャー 飯塚 克典様

コラボレーション実習



Hilton
TOKYO BAY
ヒルトン東京ベイ
コラボレーション実習でシェフから
学んだ技術や知識を活かし、卒業
制作では自分たちでオリジナル
のウエディングコース料理とウエ
ディングケーキを創り上げます。
それをホテルのシェフに審査をして
いただき改良をし、3年間の学
びの集大成となる大事な機会と
なっています。

サービス実習



GRAND NIKKO
TOKYO BAY MAINLAND
グランドニッコー東京ベイ 舞浜
ホテルの現場で現役で働くサー
ビススタッフから、現場で実際に使
うサービスの技術や知識を学びます。
実践的な授業を行っていくので、ホ
テルでもレストランでもお客様にお
もてなしをする上で必要な技術を
身につけることができます。

ホスピタリティ研修



Lovel Okura
TOKYO BAY
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。

ホテルの研修内容を在学中に学ぶことで、正しい姿勢や立ち振る舞いが身に
つくようになります。サービスの技術に加え、おもてなしの気持ちを加えたサー
ビスマインドを持って、お客様に「感動」を提供できる人になってほしいです。

ホテルオークラ東京ベイ ゲストサービス部宿泊予約課 支配人 研修担当 木村 美穂様

Point 03

就職に直結！ Wロングインターン（製菓&調理）

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出来ます。

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!!

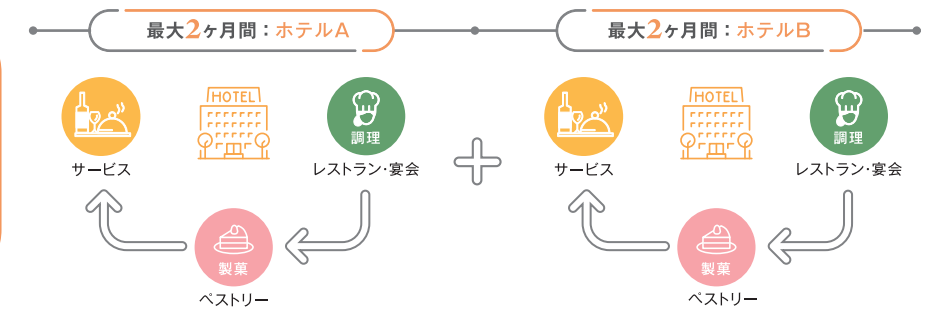


Wロング
インターン
の
メリット

- 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
- 憧れの現場にアプローチすることができる

憧れの職場で働きながら学ぶ4カ月のインターン

自分の就職に合った
組み合わせで
インターン
シップ先が
2っ
選べる！



PICK
UP

Be!!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、潮底リゾート、宮古島リゾート、ダブルツリーbyヒルトン那覇首里城）
- ザ・テラスホテルズ ■ 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。多くの
チームメンバー（従業員）と関わるこ
とで、ホテルで働く楽しさを体感しな
がら、スキルを習得していただきたい
と考えております。



COMPANY VOICE



平澤津 弾さま
ヒルトン沖縄北谷リゾート 人事採用担当



STUDENT'S VOICE

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
Kさん
茨城県立下館第二高等学校出身

3年間の学びのフロー

Wライセンス科
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						2年次(前期)						3年次					
時間割	月	火	水	木	金	時間割	月	火	水	木	金	時間割	月	火	水	木	金
1限目 9:00~10:40			食の法律	レストランサービス		1限目 9:00~10:40				食品衛生学	キャリア教育講座	1限目 9:00~10:40			公衆衛生学	資格演習	
2限目 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	2限目 10:50~12:30	休み	調理理論実習	調理応用実習	資格演習	調理理論	2限目 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限目 13:10~14:50			キャリア教育講座	栄養学		3限目 13:10~14:50						3限目 13:10~14:50			食文化概論		
4限目 15:00~16:40						4限目 15:00~16:40						4限目 15:00~16:40					

※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



1年次は、洋菓子、製菓、製パンの技術を身につけ、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。

製パン



和菓子



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

製菓実習



洋菓子の基礎技術から餡細工・マジパンなど細工菓子の技術も身につけます。

製菓衛生師対策授業



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



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



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

コラボレーション実習



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



最終発表

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、業界の方に評価・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
製菓と調理を3年かけて学ぶので、両方学びたい私には、ぴったりの学科です

私は幼少期から料理をすることが好きでしたが、成長するにつれてお菓子を作ることにも好きになりました。製菓と調理の2つの資格を取りたいと思ったのでパティシエ・調理師Wライセンス科に入学することを決めました。製菓も調理もそれぞれの魅力があり、どちらも学ぶことが楽しいです。ロングインターンで現場を経験することができるので、その上で就職を決めていきたいと思っています。



パティシエ・調理師 Wライセンス科1年 Sさん
新潟県 八海高等学校出身

1年4月

舞浜ホスピタリティ研修



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



一般のお客様に向けて、製菓の技術を活かしアレンジしたケーキを販売します。

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「オムレツ」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」の作成を課題としました。



2年9月~1月

Wロングインターンシップ



製菓と調理サービス、そして様々な現場から2か所を選択し、長期関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/P22をCheck!

2年2月

海外研修inパリ



フランスにある「JEAN DROUANT 校」で製菓と調理の両方の本場の技術を学びます。食材の特性は本場の技法を学ぶことができます。

※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 ウェディングコースプログラム

3年前期

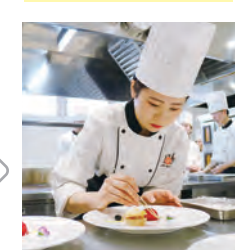
ウェディングを知る



フルコースの料理からウェディングケーキまで、結婚式の中で料理とケーキの役割を理解します。

3年後期

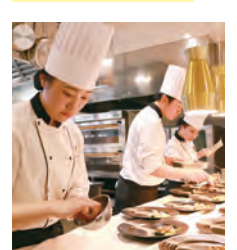
自分たちで1からつくる!



チームで設定した新郎新婦のテーマに合わせて考案したオリジナルコース料理とウェディングケーキを作成します。3年間の学びの集大成となります。

3年1月

お客様にもてなす



考案したオリジナルコース料理と今まで学んできたサービスの技術とサービスマインドを生かし料理をお世話になった方に提供します。

パティシエ科 | 昼間 / 2年制 |

取得できる国家資格



ホテル・ウェディング・
パティスリーで活躍できる
パティシエになる！

2024年度
ホテル・ウェディング
内定率

7割

2025.1月現在

左/パティシエ科1年
Iさん 常盤大学高等学校出身
中央/パティシエ科1年
Tさん 神奈川県立平塚農商高等学校出身
右/パティシエ科1年
Kさん 埼玉県立川越南高等学校出身

取得できる資格

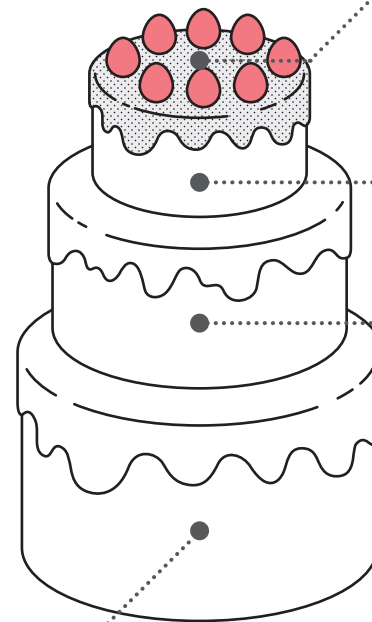
- 国家資格 製菓衛生師 (必修)
※製菓衛生師通信課程併修により取得
- 商業ラッピング検定3級 (必修)
- 食品衛生責任者 (必修)
- 色彩検定® 3級 (選択)
- フードコーディネーター3級 (選択)
- サービス接客検定2級・3級 (選択)

Point
01

1626時間以上の多彩な実習で パティシエに必要な技術と知識を身につける

現場で活躍しているパティシエや、経歴豊かな講師陣から実習を通して学びます。
最新・最高の技術やアイデアを学び、成長できるプログラムです。

1626
時間以上



パティスリー教育



ドルチェメンテ

埼玉で人気のパティスリー。
海外での講習会やメディア掲載も多数。

海外でも活躍している有名パティスリーのオーナーシェフ石田先生
よりお店の人気メニューを学び実践力を身につけます。



ショコラティエ教育



2年間で学ぶショコラティエ技術

1年次 カカオテック



1年次 アントルメ



2年次 ビエスモンテ



2年次 ボンボンショコラ



商品開発教育



株式会社ビー・エス・コープ

ラ・メゾン・アンソレイユ・パティスリーなど若い女性
を中心に人気なパティスリー・カフェを展開する企業。

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。



幅広いパティシエ実習

洋菓子



和菓子・製パン



ショコラ



細工菓子



STUDENT'S VOICE



ホテル・ウェディング業界への就職を目指すために

パティシエ科1年
Tさん
神奈川県立
平塚農商高等学校

ベルエポックを選んだ理由は、ホテルやウェディング業界への就職に強い点と、温かい雰囲気を感じたからです。ケーキ作りを学び、自分の作品が人々の思い出に残るようなケーキを作りたいと考え、パティシエ科への入学を決めました。ホテルオークラ東京ベイでの業界コラが授業では、ホテルシェフとコミュニケーションを取る機会が多く、現場をリアルに学ぶ貴重な体験ができました。

Point
02

業界コラボレーションで プロとしての実践的な力を身につける

「舞浜エリア」を中心としたホテルとの連携により、ホテル見学ではホテルのことを知り、
コラボレーション実習では、味だけではなく見た目にもこだわった洋菓子・料理の作り方を学ぶことができます。

PICK
UP



舞浜スイーツプログラム

皿盛りデザート



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。



毎週トッププロから学ぶ
コラボレーション実習

ベルエポックでは、毎週業界のトッププロから直接学べる
オリジナルコラボ授業「コラボレーション実習」があります！

総実習 演習時間

1626 時間

毎週トップパティシエ実習がある!!

MON	TUE	WED	THU	FRI
		TOP PATISSIER		TOP PATISSIER

PICK
UP



エコール・ヴァローナ

世界中のパティシエ・ショコラティエから称賛される
フランスを代表する有名チョコレートメーカー
「ヴァローナ」のショコラティエ教育。五感の使い
方からアントルメ・ビエスモンテ・ボンボンショコ
ラと2年間を通してショコラの知識と技術を身に
つけます。

ショコラ



エグゼクティブ・シェフ東京
ファブリス ダヴィドゥ氏

Point
03

現場力を身に付ける 2つの実践型プログラム

学外インターンシップと学内店舗実習（パティスリー）。
在学中から通常授業とは違う、2つの実践的なプログラムで楽しみながら力を身につけることができます。

学外 | インターンシップ



1年次終了前の2ヶ月間、現場で仕事を体験できます。
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
もつなげられます。



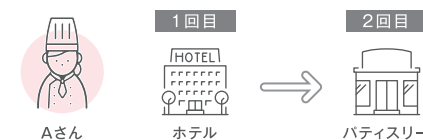
1実習先 最大120時間×2カ所
最大240時間!

「インターンシップ先を2つ選べる!」



働きたい場所が
見つかる!!
実習先
セレクト例

いろいろな場所を経験したいAさん



ホテルで活躍したいBさん



インターン例



グランドニッコー東京ベイ 舞浜

COMPANY VOICE

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。インターンシ
ップを通して多くのことを学
び、パティシエとして成長する
ための大きな一歩を踏み出す
ことを楽しみにしています。

牧野 成一郎様
グランドニッコー東京ベイ 舞浜

STUDENT'S VOICE

インターンでは、ケーキの飾り付け、フルーツカッ
ト、作ったスイーツを実際の宴会会場で提供したり
と、さまざまなことを経験させていただきました。ホ
テルのスタッフの一員として、パティシエだけではな
くたくさんの人々と協力してお客様に最高のサー
ビスをすることのやりがいを感じてきて嬉しかった
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
Sさん
千葉県佐倉東高等学校出身

学内 | 店舗実習(パティスリー)

詳しくはp11をCheck!

学内実習 最大8時間×3日×3回
最大72時間!

学内で本物のお店(パティスリー)を自分
たちで創り上げる学内店舗実習。お店の当
日の運営はもちろん、数ヶ月をかけて販売
メニュー、店舗レイアウトも一から創り上
げるから技術も自信も身につきます。



パティスリー
1日の販売個数は
1,500個以上!

2年間の学びのフロー

パティシエ科
国家資格である
製菓衛生師の資格がとれる!!

圧倒的な実習時間数
1626時間以上!

カリキュラム(例)

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

2年次	時間割	月	火	水	木	金
1限目 9:00~10:40	キャリア教育講座					
2限目 10:50~12:30	資格演習					
3限目 13:10~14:50	ラッピング					
4限目 15:00~16:40						



1年次前期

洋菓子実習



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。

コラボレーション実習



ホテルのパティシエや、パティスリー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。

和菓子実習



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。

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。

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 ボンボンショコラ



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。

2年次後期

6月

製菓衛生師試験



卒業制作



今回の2023年度卒業制作の共通テーマは、「四季」。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。



STUDENT'S VOICE

先生や先輩との交流もあり、日々成長できる環境です!

自分が目指すホテル業界との繋がりを感じたことかたベルエポックの入学を決めました。ウエディングケーキを通して人々の幸せに関わりたいという思いからパティシエを目指しています。学校では、先生との距離が近く、学科や学年を越えた交流も魅力です。学内のコンテストでの悔しさをバネに成長した経験や、業界コラボ授業で現場のリアルを学べたことは大きな財産です。



パティシエ科1年
Hさん
千葉県立
沼南高柳
高等学校出身

1年4月

入学式



1年12月

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! もらって嬉しいクリスマスをテーマに自由に表現しました。

1年2月

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スリー巡りなど、フランスの文化を感じる内容です。
※研修先は社会情勢等によって変更の可能性があります。

1年6月

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!

1年1月

ワンハート



初めての店舗販売! 大量生産したものをお客様に「お金を払っていただく」という実習です。

1年3月

インターンシップ



詳しくは/
P28をCheck!

2年6月

国家試験



2年10月

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!

2年12月

卒業制作



自身で0から考えた作品を制作。卒業には必須授業となります。

2年3月

卒業



Chef Department

調理師科

| 昼間 / 2年制 |

| 取得できる国家資格 |



一流ホテル・レストランで活躍できる
調理師になる。



調理師科1年
Tさん 鳥取県立倉吉高等学校出身

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)
- フードコーディネーター3級 (選択)
- サービス接客検定3級 (選択)
- フードアナリスト4級・3級 (選択)
- 色彩検定® 3級 (選択)

POINT
01

基礎から応用まで 豊富な実習で技術を身につける!

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付けます。
包丁の持ち方や食材の扱い方など基礎から行い、プロとして必要な技術を学んでいきます。

Patisserie

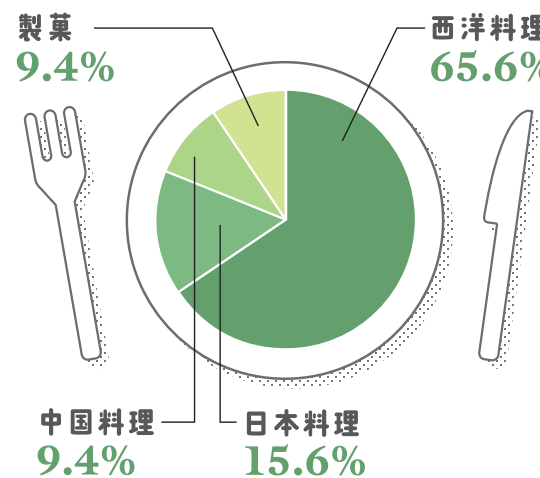


総実習時間

1150

時間以上!

1年次には西洋料理を中心に日本・中国料理の基礎を身につけ、2年次には業界コラボで応用として現場で必要な技術を身につけます。



French



Chinese



Japanese



STUDENT'S VOICE



校内設備が綺麗で整っており、毎日楽しく学んでいます!

調理師科1年

Sさん

福島東陵高等学校出身

調理師を目指したきっかけは、幼少期に祖母と料理を作った経験から料理の楽しさを知り、それを仕事に活かしたいと思ったからです。ベルエポックには、ディズニーホテルへの就職に最も近く、多くを学べる環境が整っていたため入学を決めました。校内は綺麗で設備が充実しており、先生方が丁寧に教えてくれるため、楽しく学んでいます。

POINT
02業界コラボレーションで
技術を身につける！

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付けます。
また、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、
就職へとつなげていくことができます。

豊富な業界コラボ



舞浜ホテル



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



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



和食の歴史や季節の食材など、日本料理の基本を学びます。また、日本料理の基礎技術である煮る・焼く・蒸す・揚げるなどの技法もしっかりと身につけます。



レストラン



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や盛り付けなどを学びます。



業界からの声



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 敏之様

現場ではもちろんお客様に喜んでいただくためにまず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。



ラ・ロシェル

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。

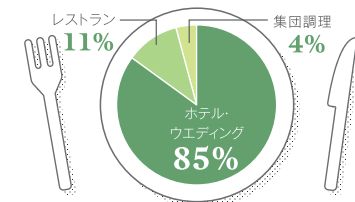
POINT
03就職に直結！
現場力を身に付ける現場実習

学外での現場実習で現場力を身に付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学びます。
現場実習で自分に合った就職先を見つけることができ、就職へとつなげていくことができます。



ホテル・ウェディング内定率

約85%



現場実習



ホテルニューオータニ東京



STUDENT'S VOICE

現場の雰囲気や、どんな環境で仕事をするのかを知る貴重な機会になりました。また、現場の方と面識を持つことができ、専門的な知識や仕事の進め方についても理解を深めることができました。現場実習で体験したことが受験をする際にとても役に立ちました。



調理師科2年
Yさん
習志野市立習志野高等学校出身

その他の
内定実績
コチラ

PICK
UP

2024年度生内定者

5つ星ホテル



The Okura Tokyo
Aさん

1名
就職



ザ・リッツ・カールトン東京
Kさん

1名
就職

リゾートホテル



ヒルトン沖縄宮古島リゾート
Mさん

1名
就職

ホテルウェディング



TRUNKホテル
Sさん

3名
就職



パーク ハイアット 東京
Mさん

1名
就職



ベストプランニング
Sさん

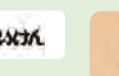
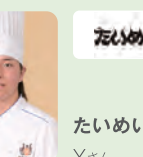
2名
就職

レストラン



株式会社
カーディナル
Tさん

3名
就職



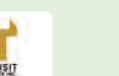
たいめいけん
Yさん

1名
就職



すし玲
Sさん

1名
就職



株式会社トランジット
ホールディングス
Eさん

2年間の学びのフロー

調理師科
自分らしく[国家資格]
調理師免許を目指す

圧倒的な実習時間数
1276時間以上！

カリキュラム	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	西洋料理実習	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		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					

カリキュラム	2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	キャリア教育講座	日本料理実習	コラボレーション実習	調理応用実習(西洋)	食文化概論
	2限目 10:50~12:30	食品衛生学実践				資格演習
	3限目 13:10~14:50					
	4限目 15:00~16:40					



1年次前期 調理とサービスの基礎を身につける



西洋料理



日本料理



中国料理



製菓



調理基礎実習



レストランサービス

1年次後期~2年次 豊富な業界コラボで技術を磨く

コラボレーション実習



ラ・ロシェル



料理の鉄人で有名な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。



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エ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。



ホテルオークラ 東京ベイ



舞浜のホテルで活躍するパティシエからウエディングをテーマに食べる人をワクワクさせるようなケーキ、デザートを作り方を学びます。

2年次後期 スキルを磨き実践力を身につける

卒業制作



コンセプトワーク



中間発表



改良



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達で制作し、業界の方に評価・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

自習環境も充実！
日々の成長を実感できています！

料理で人を笑顔にしたいと思い調理師を目指し、調理に専念できる調理師科を選びました。ベルエポックには、放課後の「Belle's Club」で練習や好きなことができる環境があり、そこに魅力を感じています。学内のコンテストで、日々の努力が報われたときは自信につながりました。自由な校風もベルエポックを好きなポイントの1つです。



調理師科1年
Iさん
神奈川県立
平塚農高等学校出身

STUDENT'S VOICE

舞浜エリアの
ホテルでの就職を目指し、
仲間と一緒に頑張っています！

ベルエポックを選んだ理由は、舞浜エリアのホテル就職に強く、充実した企業コラボ授業が魅力だったからです。調理師科を専攻しましたが、調理だけでなく製菓分野も学べる点も魅力的でした。オムレツ制作の学内コンテストは印象に残っており、仲間とアドバイスし合いながら成長を実感でき、良い経験になりました。



調理師科1年
Kさん
愛知県立刈谷高等学校出身

1年5月

ホテル見学

★★★★★



都内5つ星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9月

業界理解



現場から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、現場で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もつことができます。

1年2月

海外研修
inイタリア

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がります。

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



基礎から応用、創造性を2年間の集大成として課題に沿ったメニュー考案・作成をし、業界に評価していただきます。

1年7月

学内コンテスト



基本的に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10月

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地域の伝統料理について学ぶ貴重な機会です。



Food Business Department

フードビジネス科 | 昼間 / 2年制 |

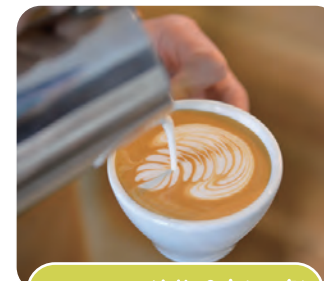
取得できる国家資格

POINT
01お菓子・コーヒー・パン
3つの資格が取得可能

「カフェ」をコンセプトにした2年間の学びでスイーツ・ドリンク・パンの技術と知識が身につく、更に3つの資格が取得可能になります。また、資格を取得することにより将来活躍できるフィールドが広がります。



製菓衛生師(必修)



ラテアート技能検定(必修)



パン製造技能士(受験資格取得)

POINT
02自分の“やりたい”に合わせて
選べる2つの専攻

1年次は「カフェ」の学びをコンセプトに、スイーツ・パン・ドリンクなど幅広い技術や知識を学びます。
2年次の専攻では自分の“やりたい”に合わせて、それぞれ特徴的な2つの専攻から好きな学びを選択できます。



カフェ・パン・スイーツ専攻



ショップオーナー専攻

POINT
03実践力が身につく
「学内」と「学外」の学び

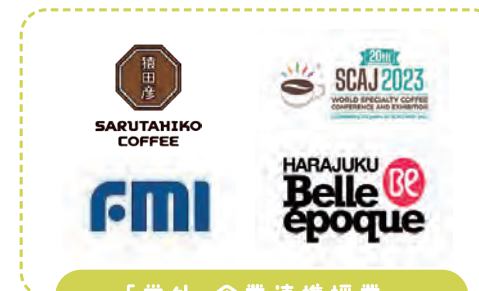
「キャンパスは学校だけじゃない。」ベルエポックでは連携企業や姉妹校との連携で学校を飛び出し、コーヒーや焼き菓子などの提供を行うことで、社会性や実践力を身につけます。



あの有名企業や、コンテスト参加など多様な学外の学びがあります。



学内店舗実習



「学外」企業連携授業

左：ホテルサービス&フードビジネス科（現：フードビジネス科）1年 Iさん 常盤大学高等学校出身
中央：ホテルサービス&フードビジネス科（現：フードビジネス科）1年 Tさん 関東第一高等学校出身
右：ホテルサービス&フードビジネス科（現：フードビジネス科）1年 Wさん 東京都立一橋高等学校出身

ドリンク・スイーツ・パンの幅広い技術と
商品を「売る」ための実践力を身につける

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
- ラテアート技能検定(必修)
- パン製造技能士(受験資格取得)
- 色彩検定® 3級(選択)
- フードコーディネーター3級(選択)
- サービス接客検定2級・3級(選択)

カフェ・パン・スイーツ専攻 | 昼間 / 2年制 |

Cafe Bread Sweets Major

食に関する技術を総合的に学び、
どんな場所でも活躍できる
カフェスタッフを目指す。



3つの資格が目指せる
(製菓・パン・コーヒー)

圧倒的な実習時間数
1518時間以上

左：ホテルサービス&フードビジネス科（現：フードビジネス科）2年
Gさん 東京都立葛飾野高等学校出身
右：ホテルサービス&フードビジネス科（現：フードビジネス科）2年
Sさん 埼玉県立狭山清陵高等学校出身

POINT
01

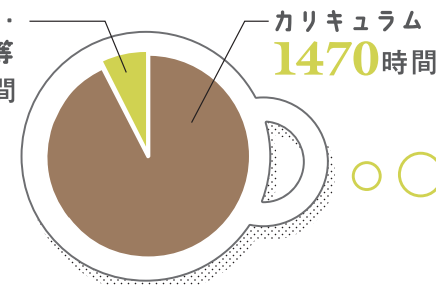
“作る”を学ぶ 幅広く豊富な実習時間

総実習時間

1518時間以上！

特別授業・
行事等
48時間

カリキュラム
1470時間



実習の種類

ドリンク



パン



スイーツ



フード



POINT
02

実習を担当する プロフェッショナルな講師陣

コーヒー

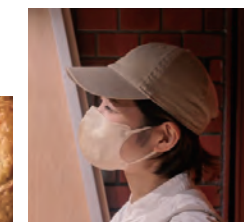
ハンドドリップジャパンチャンピオン



土井 克朗 先生
UCC上島珈琲株式会社所属。ハンドドリップ
コーヒーの日本チャン
ピオンにも輝いた経歴
もあるトップバリスタ。

スイーツ

スモールビジネスのショップオーナー



植田 絵里 先生
飲食店でサービススタッ
フとして活躍をされなが
らネットショップ、ポップ
アップショップなどを経
営するパティシエ兼サー
ビスマン。

パン

フランスの伝統的なパン製法を守るシェフ



大室 雄司 先生
メゾンカイザーのエリッ
ク・カイザー氏とともにフ
ランスの伝統的なパン製
法を近代的な手法で守り
続け、ザ・ヴィンザーホテ
ル洞窟内「ホテルド・カイ
ザー」の開業にも携わる。

カクテル

日本を代表するバーテンダー



藤倉 正法 先生
JCIQS2024チャンピオン、
タヴァンチグルメ バリスタ
クラブチャンピオンシップ
2024 世界3位など国内外
のカクテルコンペティショ
ンにて華々しい成績を誇る。

カリキュラム

1年次	時間割	月	火	水	木	金
1限目 9:00~10:40				製パン・製菓 理論	食品学	
2限目 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限目 13:10~14:50			材料学	開業 プランニング		
4限目 15:00~16:40						

※時間割は変更になることがあります。



スイーツ実習



基本的な洋菓子の技
術・知識からカフェで
提供されるお菓子の
アレンジまで幅広く
学びます。また、提供
する際にきれいに魅
せる技術も身につけ
ます。

開業プランニング



カフェを開業するた
めに必要な知識を幅
広く学びます。開業
費用、人材、立地、店
舗デザイン、お店の
コンセプトなど、開業
に必要な知識すべて
を学ぶ授業です。

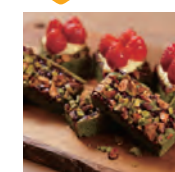
カリキュラム

2年次	時間割	月	火	水	木	金
1限目 9:00~10:40					キャリア 教育講座	
2限目 10:50~12:30	ドリンク 実習		スイーツ& フード実習	専攻授業 (バイク実習)	カフェショッ プワーク	ショップワーク
3限目 13:10~14:50		専攻授業 (バリスタ実習)			ビジネス スキル	
4限目 15:00~16:40						

※時間割は変更になることがあります。



バイク実習



スコーン・マフィン・ク
ッキーなどコーヒーのお
供になるバイクメニュ
ーを学び、洋菓子とは一
味違うアメリカ・イギリ
スのお菓子を中心にカ
フェらしいスイーツを作
る技術を身につけます。

バリスタ実習



コーヒーの抽出技術、
難易度の高いラテアー
トなど、コーヒーに関す
る深い知識と技術を学
ぶことで、お客様の注
文に応じて美味しい
コーヒーを提供できる
バリスタを目指します。

ショップオーナー専攻 | 昼間 / 2年制 |

Shop Owner Major

開業や副業を目指すための
「ビジネス」と「作る技術」の両方を学べる



ホテルサービス&フードビジネス科（現：フードビジネス科）2年
Sさん 青森県立目石高等学校出身

3つの資格が目指せる
（製菓・パン・コーヒー）

開業について
実践的に学ぶ
オリジナルカリキュラム

POINT
01

開業について学び実践する 開業チャレンジプログラム

計画を立てる



貸店舗



キッチンカー



クラウド
キッチン



ECサイト



お料理
教室



レシピ投稿
etc...

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。

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。



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。

講師紹介



キッチンカーの窓口

池田 拓矢 先生

株式会社キッチンカーの窓口 代表
取締役社長。自身のキッチンカー営
業による経験から、キッチンカーの
制作、販売から現場との仲介など幅
広く手掛ける。



炭田 友望 先生

コピーライター、菓子専門シェア
キッチンの企画運営など、自身も
お店を運営しながら食に関わる
小さな店の始め方のサポート
を手掛ける。

GRADUATE VOICE



卒業後、ベーカリーで修行。
自分の米粉のパン屋さんをオープン！



夢だったバリスタの道へ。
有名コーヒーショップで活躍中！



独立開業サポートを受けて、
おしゃれなカフェをオープン！

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

※時間割は変更になることがあります。



スイーツ実習



基本的な洋菓子の技
術・知識からカフェで
提供されるお菓子の
アレンジまで幅広く
学びます。また、提供
する際にきれいに魅
せる技術も身につけ
ます。

開業プランニング

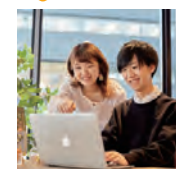


カフェを開業するた
めに必要な知識を幅
広く学びます。開業
費用、人材、立地、店
舗デザイン、お店の
コンセプトなど、開業
に必要な知識すべて
を学ぶ授業です。

2年次					
時間割	月	火	水	木	金
1限目 9:00~10:40	ドリンク 実習	スイーツ& フード実習	専攻授業 （開業 チャレンジ）	キャリア 教育講座	ショップワーク
2限目 10:50~12:30				カフェショッ プワーク	
3限目 13:10~14:50	専攻授業 （開業 チャレンジ）			ビジネス スキル	
4限目 15:00~16:40					



ショップワーク



開業、副業をするた
めに必要な知識を幅広く
学びます。開業準備、
事業計画書の作成方
法をはじめ、デザイン
ソフトの扱い方や写
真、動画の撮影方法ま
で多岐にわたります。

開業チャレンジプログラム



飲食業界の第一線で活
躍する経営者から、開
業までのプロセスや人
気の商品の作り方を学
ぶ授業です。そこから学
んだことを活かし、在学
中に自分のやりたいこ
とにチャレンジします。

Belle's Facilities



カフェ実習室

本物のカフェのようなカワイイ空間。
エスプレッソマシンも専門学校では最大級の全6台！
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。



製菓実習室

各実習台に冷蔵庫付き。
さらに、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います。



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、
大型コンベクションオープンも常設。

こだわりの

本格施設&設備

在校生による
キャンパスツアー
動画は
こちらをCHECK!



図書室



レストラン実習室

お店さながらの本格的な厨房や
ワインセラーも設置されています。
学内レストラン実習でも使用します。

通信制限の心配ナシ！

スマホのWi-Fi
使い放題!!



全フロア
FREE Wi-Fi

全フロアで
無料Wi-Fiが
使用できます。

ベルの推しイベント!

年間スケジュール



4月

ホスピタリティ研修

人気テーマパークの歴史から「チャレンジ精神」を学び、
現役キャストの「おもてなしの心」「ホスピタリティ」に
触れることができます。自身の将来を考える上で
「働くこと」への意識を高めるきっかけになります。

5月

6月

7月

8月

9月

10月

11月

12月

1月

2月

3月

スポーツ大会

学生全員で参加するスポーツ大会です。
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参加した競技や
借り物競争など、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。
オムレツ、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。
最優秀賞には豪華賞品も…?!



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。自由研修ではDisneyland®
Resort Parisへ行くことも可能です。
※研修先は社会情勢などによって変更の可能性があります。



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。



食材研修

学校から校外へ出て、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。



Belle's Event Schedule