

保護者の皆様へ

2019年9月20日付で高等教育の修学支援新制度の対象機関となりました

東京ベルエポック製菓調理専門学校は、文部科学省「職業実践専門課程」認定校として、業界と連携した確かな学びを提供。学費面では「高等教育の修学支援新制度」など各種制度に対応し、無理のない進学を支援します。さらに、医療法人慶生会クリニックとの連携で健康面もサポート。保護者の皆さんにも安心してお子さまを託していただける学校です。



お子さまの夢を、安心の環境でしっかりサポートします

✓ 職業実践専門課程 認定校

全国で約4割しか認定されていない文部科学省「職業実践専門課程」認定校として、業界と連携した実践的な学びで即戦力として活躍できる力を身につけます。



詳しくは
こちら

✓ 高等教育無償化 の対象校

本校では「高等教育の修学支援新制度」をご利用いただけます。授業料や入学金の減免、給付型奨学金の支給により、経済的負担を軽減しながら安心して学ぶことができます。



詳しくは
こちら



✓ 慶生会クリニック との連携

本校は医療法人慶生会クリニックと提携し、内科・歯科の保険診療が無料で受けられます。学生の健康面をしっかりサポートし、安心して学びに集中できる環境を整えています。



詳しくは
こちら



✓ 学費免除各制度

特待生や有資格者(調理師など)または兄弟姉妹がグループ校に在籍している場合など、諸条件に応じて学費を免除する独自の学費支援制度があります。



詳しくは
こちら

✓ 学費分納制度

日本学生支援機構奨学金の予約採用が決定した方が、奨学金を利用して学費を分割納入できる制度です。



詳しくは
こちら

✓ 学生寮完備

学校の近くにさまざまなタイプの17の寮があります。寮生は全員学生、寮長もいるので初めての東京での暮らしも安心です。



詳しくは
こちら

保護者説明会

開催時間
13:00~14:00

オンライン
オープンキャンパスと
全日程同時開催!

オンライン

個別相談会

開催時間
10:00~11:00 / 16:00~17:00

土日忙しい方や遠方で時間がとれない
方はオンラインで個別に相談できます!



詳しくは
こちら▶



飲食業界・就職・学費・奨学金・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 → 個別相談

- ✓ 保護者の方だけのご参加も可能です。
- ✓ オープンキャンパスの様子も見学できます。
- ✓ 学校見学、授業見学会もあります。

詳しくは
こちら▶



オープンキャンパス
参加者限定!

電車 or マイカー

交通費サポート

お友達や保護者の方も全員対象となります! ※ご利用の際はオープンキャンパス申込時に事前申請してください。



交通費補助
お一人
最大 ¥5,000



学校法人 滋慶学園 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 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

〒134-0083 東京都江戸川区中葛西4-2-5 西葛西駅 徒歩7分

お問い合わせ・
ご予約は
こちら

メールで info@seika.belle.ac.jp お電話で 0120-080-332

インターネットで www.seika.belle.ac.jp ベル製菓 オーキャン 検索

SNSもチェック!
リアルな学生たちが
いっぱい!



まずは登録しよう!

公式LINE

・入試について
・学校の雰囲気
・学科やコースについて

なんでも気軽に
相談できる!

友達登録は
こちらから!



Belle époque

学校法人 滋慶学園

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

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



OPEN
CAMPUS
2026.01.03

Tokyo Belle
だからできる
業界コラボスペシャル



Hilton
TOKYO BAY

UCC COFFEE ACADEMY
UCC コーヒーアカデミー



①たいめいけん

Osteria
Lucca

東山
アカデ

2026.1.3

EVENT CALENDAR

1月 JANUARY SCHEDULE

P.5

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31
26	27	28	29	30	31	

2月 FEBRUARY SCHEDULE

P.6

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

3月 MARCH SCHEDULE

P.7-8

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

オープンキャンパスガイド Open Campus Guide

当日の流れ

11:30 / 受付開始

12:00 / 学校説明

12:30
体験授業(実習・試食)14:45
学科説明15:00
個別相談

まずは自分にあったイベントに参加してみよう!

好きなメニューを作りたい方は

体験授業P.5-8
をチェック

プロから直接学びたい方は

業界コラボスペシャルP.3
をチェック

学校見学と説明を聞きたい方は

学校見学・個別相談会

イベントの日程・詳細は

遠方の方、来校できない方は

オンライン個別相談会

お申し込みはこちら



オープンキャンパス Q&A

Q 一人で行っても大丈夫?



A 一人の参加でも、在校生や先生がしっかりとサポートするので安心してご参加ください!友達や保護者の方との参加も歓迎です!



Q 当日の持ち物は?

A 特になし!スマホがあると、作った料理の撮影やアンケートの回答が簡単です!



Q はじめての参加で不安…

A 先生や先輩たちがしっかりサポートします!安心してお越しください!



Q 先輩と話せますか?

A もちろん話せます!入学前にいろいろ聞いてみよう!



Q 学校の様子を知りたい

A 授業の様子や学校生活は公式Instagramをチェック!!



Instagram

2026.1.3
PICK UP
EVENTS

5つのSpecial体験

オープンキャンパスのメニューの中でもスペシャルなイベントをピックアップしてご紹介!

- 1 ホテル見学 2 W体験 3 業界コラボSpecial 4 学科イチオシmenu 5 技術講習会

3/27
3/30

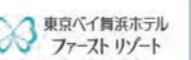
Special

1 憧れのホテルで働く自分をイメージしよう!

ホテル見学

スペシャル

HOTEL Viewing Session



Points

憧れのホテルの見学ができる

ホテル自慢のビュッフェが無料で楽しめる

活躍する卒業生やシェフからホテルの仕事が詳しく聞ける

3/27
3/30東京ベイ舞浜ホテル
ファーストリゾート3/30
月GRAND NIKKO
TOKYO BAY MAKUHARI

当日の流れ 11:30 現地集合 / 15:30 現地解散

ホテル現地集合 → ホテル紹介 → シェフ・卒業生座談会 → ホテル見学 → スイーツ・フードビュッフェ → 個別相談 → 現地解散

Special 2 製菓と調理を両方同時に学べる、ベルエポックならではの体験!

W体験 DAY SPECIAL

12:00~15:30 (受付 11:30)
※2回目以降の参加の方は12:00受付

1/17



2/15

3/15
日3/20
金祝

お申込はこちら

Special 3 人気の企業、人気のお店
コラボレーションイベント!!

12:00~15:30 (受付 11:30)
※2回目以降の参加の方は12:00受付

有名店や一流ホテルのシェフが来校!コラボメニューを作成して食べられる!ベルエポックだからできるスペシャルプログラム!

業界コラボ × Special

1/18



■ ブイズ・ショコラ
「あまりん」をつかったいちごのタルト



フランス、ベルギーで経験を積んだシェフが、2007年に埼玉県越谷市にオープンした人気の洋菓子店がベルに来校!



■ 叙々苑
芸能人御用達!叙々苑の焼肉弁当



あの大人気の叙々苑とベルのスペシャルコラボ!最良で確かな素材を吟味し、五感で満足いただける“真のおいしさ”を体験してください!

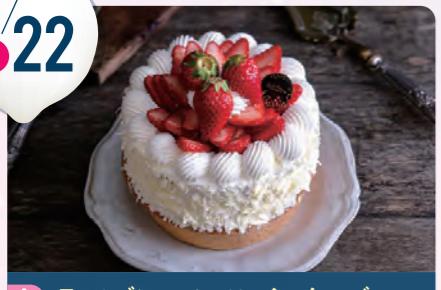


■ MONIN シロップを使った
フレーバーソーダ&クラシックプリン



MONIN(モナン)は、ノンアルコールシロップのフランスを代表するブランドで世界150ヶ国以上のカフェ、レストラン、バー、ホテルで愛用されています。

2/22



■ ラ・メゾン・アンソレイユタブル
丸ごといちご(紅ほっぺ)のショートケーキタルト



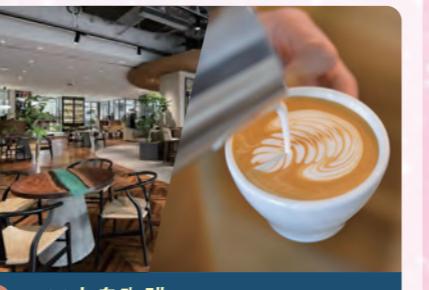
季節のフルーツにこだわったフルーツタルトで人気のラ・メゾン。パティシエが产地にこだわった食材を使用し考案されたタルトは、どれも魅力的なものばかり。



■ ピザーラ みんな大好き!焼き立て!
ピザーラのオリジナルピザ



誰も一度は食べたことのある日本生まれの宅配ピザ、「PIZZA-LA」がベルに来校!安心・安全でおいしいピザを熱々のまま食べれる超貴重な体験です!



■ UCC上島珈琲
UCCコーヒーアカデミー見学ツアー



UCCコーヒーアカデミーは日本初のコーヒー専門教育機関で、コーヒーの全てを楽しく学ぶことができ、よろこびの笑顔「Good Coffee Smile!」を体験できます!

LECTURER PICK UP

私たちが
教えます!

2/22

水田 桂子シェフ
ラ・メゾン・アンソレイユタブル

3/22
樹谷 周一郎シェフ
オステリアルッカ

茂出木 浩司シェフ
三代目たいめいけん

日本橋たいめいけん三代目シェフ。
日本橋たいめいけん三代目シェフ。

土井 克朗バリスタ
UCC上島珈琲

海外経験と都内名店を経て1998年にオーストラリア ルッカ開業。様々なメディアでも活躍する人気シェフ。

日本橋たいめいけん三代目シェフ。
確かな技術と明るい人柄でメディア出演や店舗拡大など多方面で活躍。

UCC上島珈琲所属。ジャパンハンドドリップチャンピオンシップ2014年の日本チャンピオンにも輝いたトップバリスタ。

3/22



■ 三代目たいめいけん&オステリアルッカ
東4丁目
たんぽぽオムライスとチキンリゾットの夢のコラボ



ガングロシェフとして有名な茂出木シェフが腕をふるう「日本橋たいめいけん」と、多くのメディアでもおなじみの樹谷シェフが腕をふるう「オステリアルッカ」東4丁目」がベルエポックで夢のコラボを実現!二度とない超貴重な体験です!



■ サンマルクカフェ
みんな大好き!大人気チョコクロとアイスベルギーチョコココア



店内で焼きたてを提供する「チョコクロ」やオーダーをいただきながら豆を挽いて抽出するコーヒーなどが人気のサンマルクカフェ!口の中に広がる優しい甘さのチョコレートとサクサクのクロワッサン生地で作る大ヒット商品のチョコクロを作成してみよう!

3/28



■ ヒルトン東京ベイ
シェフオリジナルフルーツショートケーキ



東京ディズニーリゾート®のオフィシャルホテルならではスイーツを体験!実際のウェディングで提供される季節のフルーツを使ったデザートを体験しよう!



■ グランドニッコート東京ベイ
ホテルのフレンチを体験!牛フィレ肉のステーキ



東京ディズニーリゾート®のオフィシャルホテルならではのコース料理を体験!牛フィレ肉を使ったホテルの本格フレンチをカッコよく体験しよう!



■ HATCOFFEE
可愛くて大人気!3Dラテアート



国内外にて活躍するラテアーティスト Matsuno Koheiがオーナーを務めるHATCOFFEE。立体的な3DラテアートなどSNS映え間違いなしの体験です。

Special 4 製菓・調理・カフェのイチオシ! 超大人気&大満足メニュー!

学科イチオシ menu



各学科のイチオシメニュー!旬の高級食材やここでしか体験できない人気メニューを作ろう!

3/31



フルーツタルト

パティシエ科
イチオシ!



生地から作るラザニア

調理師科
イチオシ!



夢のクッキー缶&オリジナル
パッケージデザイン

フードビジネス科
イチオシ!

12:00~15:30 (受付 11:30)
※2回目以降の参加の方は12:00受付

Special 5 実技特待生で学費免除を目指すなら!

技術講習会

1/25

2/23

3/29

講習内容



クリーム絞り



人参の千切り

or



講師の先生がコツを
伝授!在校生も
サポートするよ!

12:00~15:30 (受付 11:30)
※2回目以降の参加の方は12:00受付

特待生制度

特待生試験に合格すると…

初年度の
学費

最大
70
万円

免除のチャンス!!

P.10
をチェック



詳細はこち
ら
もししくは▶

1月

2026.JANUARY

当日の流れ 11:30 受付開始(2回目以降の方は12:00受付) 12:00 学校説明

11
土12
月祝

W体験DAY SPECIAL

17
土18
日25
土

Experience Menu

12:30 体験授業(実習・試食) 14:45 学科説明 15:00 個別相談

1
土

在校生考案menu



バレンタインデースペシャル

11
水祝

W体験DAY SPECIAL

15
日

業界コラボ×Special

22
日23
月祝

2月

2026.FEBRUARY



2026.MARCH

3月

1
日8
日14
土15
日

W 体験DAY SPECIAL

20
金祝

W 体験DAY SPECIAL



食の業界 や ベルエポック のこと、2027年度 入試や学費、奨学金 のことが全てわかる1日!!

21
土

スペシャルランチ付き! 進路決定フェア

~AO入試・学費・奨学金説明会~

#スペシャルランチ #ゲストトーク
#総合型選抜説明会 #学費・奨学金説明各学科の先生が腕によりをかけて作ったランチ・デザートを提供!
在校生・卒業生・ゲストの方のお話も交え、学校の魅力をお伝えします!22
日

業界コラボ Special



パティシエ体験

調理師体験

カフェ体験

お持ち帰りOK

当日の流れ 11:30 受付開始(2回目以降の方は12:00受付) 12:00 学校説明

12:30 体験授業(実習・試食) 14:45 学科説明 15:00 個別相談

2026.MARCH

3月

24
火25
水26
木27
金

ホテル見学 —スペシャル— HOTEL Viewing Session

東京ベイ舞浜ホテル ファーストリゾート

28
土

業界コラボ X Special

29
日

技術講習会

12:00-15:30(受付11:30) ※2回目以降の参加の方は12:00受付

講習内容

クリーム絞り or 人参の千切り

初年度の学費 70万円 最大

30
月

ホテル見学 —スペシャル— HOTEL Viewing Session

GRAND NIKKO
TOKYO BAY MAIHAMA

グランドニッコー東京ベイ 舞浜

31
火

学科イチオシ menu





AO入試で
早めに進路を
決めたい!!



今からはじめる

オススメ



3STARプログラム

Three Star Program

*2027年度入学希望者対象

オープンキャンパスに1回参加するごとに★が1つもらえる! 3つ★を集めると学費免除の特典が受けられる
スペシャルプログラムです!★を集めながら、あなたのやりたいことやピッタリの進路と一緒に見つけていこう!

2026年3月までに



OCに3回参加して
星を3つ集めると
初年度学費
3万円免除

さらに、



2026年3月末までに

総合型選抜(AO入試)
面談事前予約をする
受験時の入学選考料
2万円免除

合計で!



オープンキャンパスに
3回参加して面談事前予約
をするだけで!
最大5万円免除

詳しい流れは
こちら

3STARをGETするまでの流れ

1st ★★★

2nd ★★☆

3rd ★★★

オープンキャンパスの
体験メニューの中から
【食べてみたい】
【作ってみたい】

【知りたい情報】
【目指す進路】
【入試】に合わせて参加!
を選んで参加!

~2026年3月までに
3STARをGET
初年度学費
3万円免除

2026年3月中(3/1~3/31)に
総合型選抜(AO入試)
面談事前予約で
受験時の入学
選考料
2万円免除

東京ベルエポックの
特待生制度は
初年度学費 最大**70万円**免除!!

まずは 技術講習会 に参加しよう!

1/25
2/23
3/29

講習内容



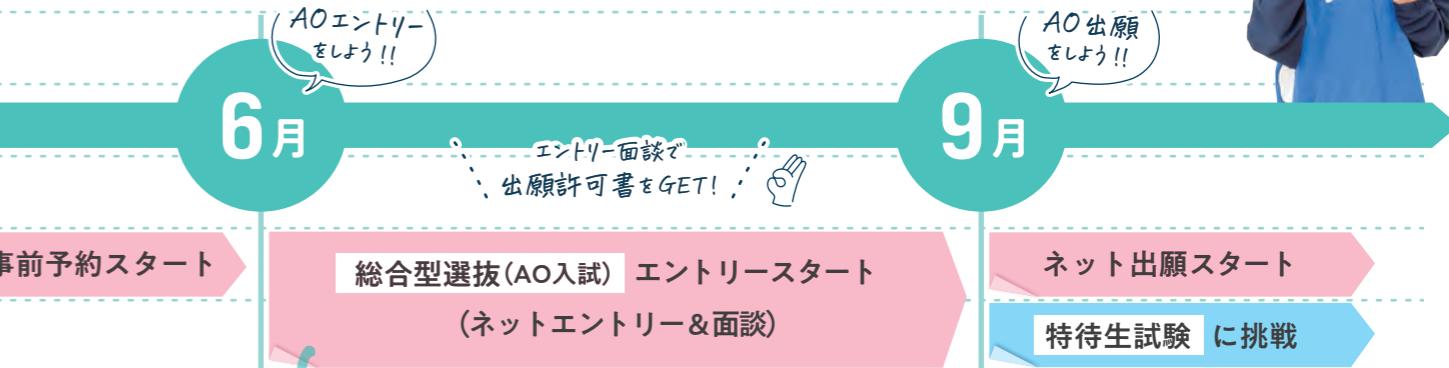
クリーム絞り
or
人参の千切り

特待生学費免除内容

*下記の免除は、入学定員の20%以内を上限とします。

特待生種類	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
1種	70万円	70万円	60万円	60万円
2種	35万円	35万円	30万円	30万円
3種		15万円		
4種		5万円		

進路選びスケジュール



総合型選抜(AO入試)

Admissions Office Entrance Exam

東京ベルエポックの
AO入試は

やる気と適性を重視!!

本校では、将来、食の業界で活躍したいという強い気持ちと、夢の実現に向けて本校でがんばりたい、という強い意志を持つ方を求めています。



受験資格

オープンキャンパスに参加された方

*来校・オンラインどちらの参加でも対象となります。

AO入試のメリット

1 早期に進路が決まる!

なりたい将来像がきまれば、高校推薦入試・一般入試より早期の出願ができます。

2 出願後は面接がない!

AO入試は出願前に面談をして出願許可証を発行しますので、出願後は試験はなく書類審査のみとなります。

3 学費減免のチャンス!

初年度の学費減免をめざせる、特待生試験にもチャレンジできます。

総合選抜(AO入試)は簡単3STEP!

STEP 1 3月1日~3月31日の間にAO入試面談事前予約をする

STEP 2 6/1~ AOエントリー&面談を実施

STEP 3 9/1火~ ネット出願をして合格!

3/21

食の業界やベルエポックのこと、2027年度入試や学費、奨学金のことが全てわかる1日!!

進路決定フェア

AO入試・学費・奨学金説明会

各学科の先生が腕によりかけて作ったランチ・デザートを提供!在校生・卒業生・ゲストの方のお話も交え、学校の魅力をお伝えします!

12:00 12:15 12:45 13:30 14:00 14:20 14:40 15:00
当日の流れ 学校紹介 総合型選抜(AO入試)説明会 スペシャルランチ 学費・奨学金説明 在校生・卒業生講話 業界人事担当者講話 教育顧問挨拶 個別相談

Guest
東京ベルエポック教育顧問
元ミリアルリゾートホテルズ
総料理長 坂本 実継先生



保護者の不安全部解消できます!
当日は学費や奨学金の詳しい説明と、ゲストの方々から業界や東ベルについてお話をいただきますので、保護者の方には是非オススメです。



特待生にも挑戦したい!