



2027年4月入学生用

エントリー
面談
予約受付中!

総合型選抜 (AO入試)

総合型選抜 (AO入試) は、学力ではなく、「学ぶ意欲と人物」を評価する入試制度です。



総合型選抜 (AO入試) 3つのメリット

1 学費免除のチャンス

合格後、最大で70万円の学費免除となる
特待生試験にチャレンジできます!
(希望者のみ)

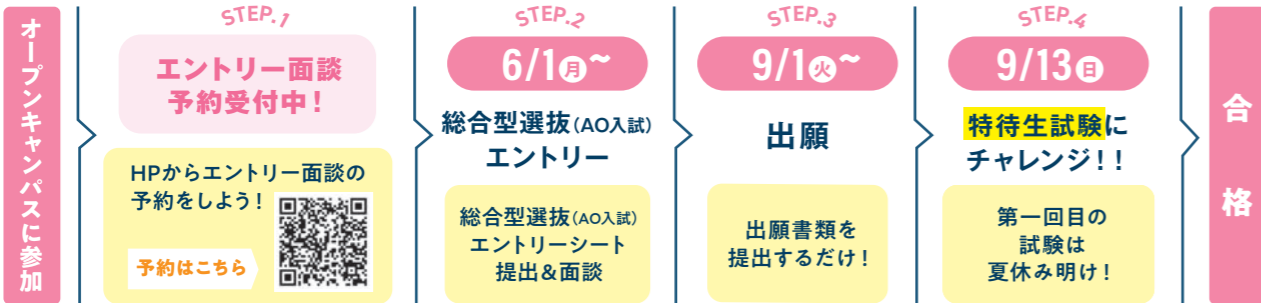
2 筆記試験なし! 面談のみ

とにかく自分のやる気をアピール!
将来の夢や本校でやりたいことを
お話しください!

3 早くに進路が決まる!

進学準備がゆっくりできる!
残りの高校生活を楽しみながら
新生活も安心してスタートできます!

総合型選抜 (AO入試) の流れ



本番前に特待生試験の練習ができる!

特待生技術講習会

参加方法は、来校orオンライン (Zoom)。繰り返し参加して学費免除をめざそう!

当日の流れ 受付 ▶ 入試説明会 ▶ 講習 ▶ 個別相談



4月26日 5月24日
12:30~15:30 (受付 11:30)
※講習会のみ参加の方は12:00受付
入試説明会
同時開催
12:00~12:30

入学後に必要な知識や技術が、入学前に身につく!
在校生と一緒にできるから、慣れていなくても安心して参加できる!



保護者の方対象の保護者会も実施しています!



TOKYO BELLE COOKING
電車 or マイカー
交通費サポート
最大 ¥6,000
※オープンキャンパス申込み時に事前にご申請ください。
4-5月

OPEN CAMPUS MENU

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
東京ベルエポック製菓調理専門学校
 〒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: メールで info@seika.belle.ac.jp 件名は「予約」 本文に「希望日、メニュー名、氏名」を記入して予約してください。
 ☎ お電話で 0120-080-332
 インターネットで www.seika.belle.ac.jp

学校生活や雰囲気がリアルにわかる! SNSもチェック!
 Instagram: @belleseika
 TikTok: @userbelleseika

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!

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
東京ベルエポック製菓調理専門学校
 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



4-5月体験 menu



参加申込みはこちらから!

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

Day 1 4/29 水

Belle époque 業界コラボ

Day 2 5/5 火

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

いちごのカプレーゼ

ヒルトン東京ベイ

ポロネーゼとチーズのアランチーニ
シャルドネドレッシングを添えて

ストラダ

苺のパフェ&プロカメラマンから
写真撮影のコツを学ぼう

ホテルメトロポリタン
エドモント

フルーツショート

猿田彦珈琲

卒業生SPドリップ
コーヒー&ラテアート

5/5 火

シェフ来校

坂本シェフ

- 東京ディズニーシー
ホテルミラコスタ
元総料理長
- ディズニーアンパサダーホテル
元総料理長

坂本シェフと作る
牛フィレ肉のステーキ

4/18 土

桜マカロン

春野菜のペペロンチーノ

カヌレ&ラテ

4/25 土

苺プリン

ハンバーグ

バナナブレッド&ラテ

4/26 日 特待生試験の練習ができる! 特待生技術講習会 12:30~15:30

or

クリーム絞り

人参の千切り

70万円 最大 免除のチャンス!!

4/29 水

業界コラボ Day 1

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

いちごのカプレーゼ

ヒルトン東京ベイ

ポロネーゼとチーズのアランチーニ
シャルドネドレッシングを添えて

ストラダ

苺のパフェ&プロカメラマンから
写真撮影のコツを学ぼう

5/2 土

フルーツタルト

春の彩りピザ

5/3 日

1から作るシュークリーム

皮から作る具だくさんタコス!!

パッケージから作る
オリジナルクッキー缶

GW
スペシャル
イベント!

5/4 月

W体験 DAY

製菓 & 調理
どっちも体験できる!

ティラミス

フィッシュ&チップス

5/5 火

業界コラボ Day 2

ホテルメトロポリタン
エドモント

フルーツショート

SARUTAHIKO COFFEE

猿田彦珈琲
卒業生SP
ドリップコーヒー&ラテアート

シェフ来校イベント

坂本シェフと作る
牛フィレ肉のステーキ

5/6 水

苺ロール

具だくさんキンパ

バスクチーズケーキ&ラテアート体験

5/9 土

メロンショート

パスタボロネーゼ

5/10 日

パンナコッタとメロンのゼリー

ステーキ丼

生地作りからチャレンジ!
ティラミスロールケーキ

5/16 土

カラフルマカロン

ドレスオムライス

5/23 土

フルーツショート

スパイスカレー

5/24 日 特待生試験の練習ができる! 特待生技術講習会 12:30~15:30

or

クリーム絞り

人参の千切り

70万円 最大 免除のチャンス!!

5/30 土

カラフルエクレール

カツサンド

ちょっと固めの昭和レトロプリン&
クリームソーダ

5/31 日

パリブレスト

出汁巻き&肉じゃが

Experience menu

Experience menu