

» PÂTISSIER

» CHEF

» CAFÉ

埼玉ベルエポック製菓調理専門学校

第1校舎／〒330-0845 埼玉県さいたま市大宮区仲町3-25 第2校舎／〒330-0845 埼玉県さいたま市大宮区仲町3-100-2
TEL. 048-644-9000(代)

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 TEL. 03-5878-3397(代)

札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校

〒060-0001 札幌市中央区北1条西9丁目3-4 TEL. 011-261-0141(代)

赤堀製菓専門学校

〒171-0031 東京都豊島区目白3-1-31 TEL. 03-3953-2251(代)

埼玉ベルエポック製菓調理専門学校／東京ベルエポック製菓調理専門学校

札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校／赤堀製菓専門学校



CAREER REPORT

Vol.1

Belle époque & Akahori

同窓会キャリアレポート 2021

CONTENTS

卒業生への学校長からのメッセージ

開校から現在までの歩み

同窓生紹介／開業情報

新入生INTERVIEW

特別授業報告／産学連携・地域連携 実績報告

アフターコロナにおける飲食業界の展望

同窓会のご紹介

卒後支援プログラムのご紹介

MESSAGE

新任のご挨拶



札幌ベルエポック製菓調理
ウェディング専門学校

学校長 池田 尚志

昨年4月に着任しました。多くの卒業生の皆さんとは、初めてお目にかかることになると思います。どうぞ、よろしくお願いします。卒業生の皆さんには、日頃から、職場見学や特別授業など、様々な場面で大変お世話になっています。皆さんがそれぞれの分野で活躍する姿は、後輩の励みとなり目標となっていることに、心から感謝を申し上げます。さて、昨年来のコロナ禍では、その変化の大きさに時にはひるむこともあったかもしれませんが、卒業時の思いを大切に、将来に向けての歩みを確実に刻まれているものと思います。新しい時代を切り拓いていくためには、変化を柔軟に受けとめ、試行錯誤を繰り返しながら課題解決することが必要といわれています。そして、皆さんには、これまでに培った高い専門性と実践力にくわえて、「今日も笑顔で挨拶を！」に示される、職業人にふさわしい社会性、人間性が身についています。さらには、滋慶学園グループの仲間が大勢います。高い専門性と人間性、そして仲間との絆を武器に、困難な現状をチャンスに変えて、更なるご活躍を願っています。

略 歴

道立高等学校の校長、全国工業高等学校長協会の理事を歴任し、2017年、全国高等学校長協会名誉会員に就任。

2020年4月より札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校学校長



赤堀製菓専門学校
東京ベルエポック製菓調理専門学校

学校長 井上 美津子

この度、新たに赤堀製菓専門学校の学校長として着任いたしました井上 美津子です。多様化する社会のなかで、またコロナ禍の現状のなかで、現場で働く卒業生の皆さんを取り巻く環境は厳しいことも多々あるかと思いますが、初心を忘れず目的意識を持って頑張ってください。私たち教職員は、卒業生の皆さんがそれぞれの目標を達成し、充実した人生が送れるよう、できる限りのサポートをさせていただきます。

略 歴

歯科医師 歯学博士

昭和大学歯学部教授、日本小児歯科学会副理事長などを歴任。

現在は、昭和大学歯学部客員教授、日本小児歯科学会専門医指導医、日本障害者歯科学会認定医、東京都小児保健協会副会長そして広く小児歯科医療の発展と普及に尽力。

その他、NHK「すくすく子育て」への出演や、内閣府食育推進評価専門委員会委員としても活躍。

2016年4月より東京ベルエポック製菓調理専門学校学校長

2021年4月より赤堀製菓専門学校学校長

HISTORY—開校から現在までの歩み

1882	赤堀製菓専門学校	日本橋に赤堀割烹教場を開設
1984	「学校法人滋慶学園」設置	
1989	赤堀製菓専門学校	創立100周年
1998	赤堀製菓専門学校	東京・目白(現在の場所)に新校舎建設
2002	札幌ベルエポック製菓調理 ウェディング専門学校	滋慶学園初の食文化を担う専門職業人養成校として「ベルエポック美容衛生専門学校 札幌校」として開校 パティシエ科・調理師科・美容師科・トータルビューティ科を設置
2005	札幌ベルエポック製菓調理 ウェディング専門学校	衛生専門課程の中で食文化系と美容系を分離し、「札幌ベルエポック製菓調理専門学校」、「札幌ベルエポック美容専門学校」として2校体制に移行。 同年、高まる食分野の専門職業人育成の必要からカフェビジネス科 1年制を設置 定員40名。
2008	東京ベルエポック製菓調理 専門学校	厚生労働大臣指定製菓衛生師養成施設、東京都認可の専修学校として学校法人滋慶学園「東京ベルエポック製菓専門学校」開校 パティシエ科開講 パティシエ科夜間課程開講
	赤堀製菓専門学校	赤堀製菓専門学校として改称
2010	埼玉ベルエポック製菓調理 専門学校	厚生労働省指定製菓衛生師養成施設、埼玉県専修学校の認可校として学校法人埼玉福祉学園「埼玉ベルエポック製菓専門学校」開校 パティシエ科開講
	東京ベルエポック製菓調理 専門学校	厚生労働大臣より調理師養成施設の指定 学校法人滋慶学園「東京ベルエポック製菓調理専門学校」と校名変更 第2校舎完成 調理師科開講・カフェビジネス科開講・パティシエ技術専攻科開講
2012	埼玉ベルエポック製菓調理 専門学校	厚生労働省指定製菓衛生師通信課程の指定を受ける 製菓衛生師科、パティシエ科Ⅱ部、カフェ・スイーツ科(現:カフェ・スイーツ科Ⅱ部)開講
2013	埼玉ベルエポック製菓調理 専門学校	第2校舎完成。埼玉県より校名を「埼玉ベルエポック製菓調理専門学校」の変更を受理される。 厚生労働省より調理師養成施設の指定を受ける。 調理師科、カフェ・スイーツ科、カフェ・スイーツ科Ⅱ部を開講
2014	埼玉ベルエポック製菓調理 専門学校	平成26年度入学生からパティシエ科が職業実践専門課程の認定を受ける
	札幌ベルエポック製菓調理 ウェディング専門学校	パティシエ科・調理師科が職業実践専門課程として認定を受ける。
2015	埼玉ベルエポック製菓調理 専門学校	平成27年度入学生から調理師科が職業実践専門課程の認定を受ける
	東京ベルエポック製菓調理 専門学校	スイーツ&パン科開講
2017	埼玉ベルエポック製菓調理 専門学校	カフェ・スイーツ科Ⅱ部をカフェ・スイーツ&フード科に学科名称変更
2018	東京ベルエポック製菓調理 専門学校	スイーツ&パン科をパティシエ実践科へ名称変更
	札幌ベルエポック製菓調理 ウェディング専門学校	校舎を札幌市中央区北1条西9丁目に移転
2019	埼玉ベルエポック製菓調理 専門学校	パティシエ科から製菓衛生師科に学科名称変更 パティシエ科開講 カフェ・スイーツ科をカフェ総合科1年制に学科名称変更する
	東京ベルエポック製菓調理 専門学校	製菓調理師科開講
2021	埼玉ベルエポック製菓調理 専門学校	法人合併により、設置法人を東京滋慶学園に変更

同窓生紹介



東京ディズニーリゾート®オフィシャルホテルのレストランで働いています！

調理師 渡邊 剛史さん

2015年卒業 東洋高等学校(東京都)出身

東京ディズニーリゾート®オフィシャルホテルのレストランはオープンキッチンで、提供したお料理でお客様が喜んでくれている姿を見ることができ、大変やりがいを感じられる職場です。

職場の上司からは「料理人は、前菜からデザート、パンまですべて作れなければならない」と教わっており、ベルの授業で全部学べた事がとても活かされています。また、料理だけではなく挨拶や返事をしっかりとするという事も現場に出てからもとても大切だと実感しました。

料理は常に進化し続けており、飽きることのない素晴らしいものだと思います。調理師はとてもやりがいのある仕事だと思います！

ヒルトン東京ベイ [住所]千葉県浦安市舞浜1-8

都心からわずか30分でリゾートを体感できる
東京ディズニーリゾート®オフィシャルホテル。



レシピが採用された喜びを噛みしめています



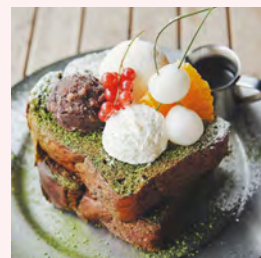
稲森 望来さん

2020年卒業 埼玉県立和光国際高等学校出身

入社1年目ですが、自分の考案したフレンチトースト4種類が店のメニューに採用されたんです。赤堀ではお菓子、料理、コーヒーと幅広く学びましたが、その経験が役立ちました。たとえばリコッタフレンチトーストは、リコッタにマスカルポーネを合わせているのですが、そうした食材の組み合わせを思い付いたのも、製菓の基礎をしっかりと身につけたからこそ。自分の考えたメニューをお客様が目の前でおいしく召し上がっている様子を見ると、やりがいと喜びを感じますね。

No.4 [住所]東京都千代田区四番町5-9

焼きたてパンに新窯焼きのピザ、T.Y.HARBOR BREWERYのクラフトビール。テラスも備えたゆとりある空間で、ハンドクラフトの食が味わえる。



学校を卒業した後、レストラン業界や

スイーツ業界の第一線で活躍している同窓生をご紹介します。

それぞれが目標を持って、毎日生き活きと活躍しています。

学校で身に付けたコミュニケーション力が活かされています！



キッチンスタッフ 渡部 奈都美さん

2020年卒業 埼玉県立深谷高等学校出身

現在の仕事内容は、ランチでは主にセットサラダ、ディナーでは前菜やドルチェを作ったり、翌日の仕込みをしたりしています。また、日によってはお肉や魚を焼くこともあります。料理長や先輩たちにアドバイスをもらいながら、コツコツ学んでいます。

学生時代に、オープンキャンパスの学生スタッフをしていた経験が、お客様やスタッフのみなさんとのコミュニケーションにとても役立っています。

grigio la tavola(グリージョラターヴォラ)

[住所]東京都港区赤坂5-3-1 赤坂Bizタワー1F

赤坂駅からアクセス抜群!落ち着いた大人の雰囲気を出すお店。素朴で優しいイタリア料理が楽しめます。



大好きなラテアートでお客様がよろこぶことが私のしあわせ。



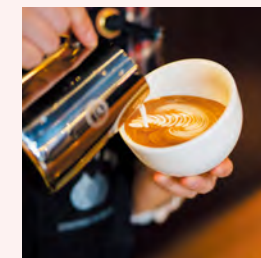
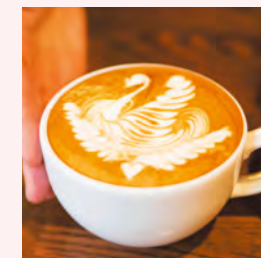
バリスタ 石川 蒼さん

2015年卒業 札幌南陵高等学校出身

「コーヒーは苦いもの」という印象を持っている方が多いと思いますが、コーヒーはさくらんぼのような真っ赤な果実の種なので、実は甘さを持ったものなのです。コーヒーによって、チョコレートやナッツ、フルーツのような風味などいろいろな味わいがあり、私はおいしいコーヒーに出会うたびにワクワクします。自分が感じたこのおいしさや感動をお客様に伝えることに、とてもやりがいを感じていますね。

STANDARD COFFEE LAB. [住所]札幌市中央区南3条西7丁目7-4

自家焙煎コーヒー店としてオープン以来、コーヒー器具の販売やコーヒーコンサルタントなども手掛けている人気店。





開業情報



食材への探究心が今の仕事に活かしています。



シェフ 藤井 将也さん 2008年卒業 士別高等学校出身

私が心がけているのは「食材を大切にすること」。野菜の皮も簡単に捨てるのではなく、皮から出るうま味を引き出してスープにするなどの工夫をすることが大事です。自分の店を持つという夢を叶え

経歴

- 2008年 札幌ベルエポック卒業
- 2008年 ウェスティンホテル東京 〜ザ・テラスにて朝食から夕食のバイキング業務
- 2009年 都内の魚屋卸の飲食店(閉店)で勤務
〜日本の魚の技術を短時間で覚えたく入社。
- 2010年 レストランアーティシエー恵比寿
〜フランス料理に戻りたく勤務、一人でのキッチンのオペレーション、フランス料理の醍醐味、ミシュランビブグルマン。一番身になったと感じる職場です。
- 2012年 murano da muniro(閉店)
〜笹塚にて同級生の吉森君と出資者のもと開業。出資の都合で閉店。
- 2013年 forest 新宿 〜料理長勤務、サービス補助、ワイン業務も兼ねる。

た先輩として、夢を持つ皆さんを応援しているので、「どんな料理を作って、どんな人をよろこばせたいか」を考え、具体的な目標を持って頑張ってください。

- 2014年 ワーキングホリデー制度にて渡仏。
ブルゴーニュ シャブリ au fil de zinc 勤務 スーシェフ
〜本場を学ぶ、フランスにいる日本人の凄さも
- 2015年 六本木系列店にて研修後
白金高輪 restaurant fait maison 開業料理長勤務
〜初の結婚式場料理長、年上の凄腕部下と働く
- 2016年 渋谷桜ヶ丘 ビストロ 料理長勤務
〜オープンキッチンにて調理全般、ワイン業務を主に勉強。
渋谷開発にて会社縮小に際し退社
- 2019年 三軒茶屋 vas-y 出資者とオーナーシェフとして開業

bistro Vas_y

[住所] 東京都世田谷区三軒茶屋1-7-10 1F(三軒茶屋駅から徒歩6分) [TEL] 03-6804-0299 [営業時間] 17:30〜24:00(L.O 23:00) 日曜営業
[定休日] 火曜日+不定休あり HP▶<http://kcg-inc.jp/vas-y/> インスタグラムアカウント▶https://www.instagram.com/vas_ysangenjaya/

開業することは多くの卒業生の皆さんの目標。

これから開業を目指している人にとってはとても貴重な「現場の声」をリアルにお伝えします。ぜひ参考にしてください。

カフェ開業に必要な人脈を築くことができました！



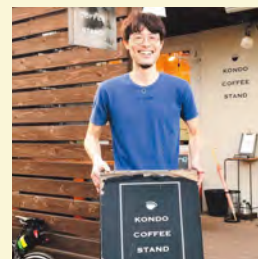
カフェオーナー 近藤 寛之さん

2015年卒業 埼玉県・埼玉県立朝霞高等学校出身

カフェオーナーには興味がありましたが、飲食店で働いた経験がなく、ベルへ入学。入学時は不安がありましたが、同じ志で学ぶクラスメイト、先生や飲食店オーナーなど様々な方と知り合う事ができ、のちのカフェ開業でとても手助けになりました。ベルは調理未経験な私にも優しく接してくれて安心を与えてくれる学校です。

コンドウ コーヒー スタンド(KONDO COFFEE STAND)

[住所] 埼玉県新座市野火止5-11-54 カーサビアンカ 101(新座駅徒歩8分)
[営業時間] 10:00〜18:00 [定休日] 不定休
HP▶<https://asaka-shiki-niiza-wako.myl.net/shop/00000351218/>
フェイスブックアカウント▶<https://www.facebook.com/Kondo-Coffee-Stand-738433192933517/>



お代をいただく重みと、感謝の気持ちを忘れずに。



シェフ 漆崎 雄哉さん

2011年3月卒業 白糠高等学校出身

ベルエポック卒業後に就職したイタリアンの店での出会いをきっかけに、24歳で地元・白糠に自分の店を持つことができました。技術や知識は学校で基礎を身に付けて、就職してからの実践で磨くことができるので、その前にまず人間を作ることが大事だと思います。一般常識やあいさつ、言葉遣い、目上の人への気遣いなどを身に付けて調理の世界に飛び込んでください。これからこの世界を目指す皆さんを応援しています。

茶路めん羊牧場直営 Farm Restaurant Cuore

ミシュランガイド北海道ビブグルマン掲載店 ゴ・エ・ミヨ 2021掲載店

北海道白糠町にある「茶路めん羊牧場」が営む直営レストラン。
イタリアンを基本にモンゴル料理などの幅広いメニューで羊を味わえる。
[住所] 白糠郡白糠町茶路川西 [定休日] 月曜・月2回の不定休 [冬季休業] 1月・2月
[営業時間] 【火・水・木・日】11:30〜18:00 (L.O 17:00)
【金・土】11:30〜15:00 (L.O 14:00) 18:00〜21:00 (L.O 20:00)

HP▶<https://charomen-cuore.com/>
フェイスブックアカウント▶<https://www.facebook.com/FarmRestaurantCuore/>



「新入生4人に聞いてみた！」

新入生INTERVIEW

東原さん
調理師科 1年生



01 おじいちゃんのお店が好き

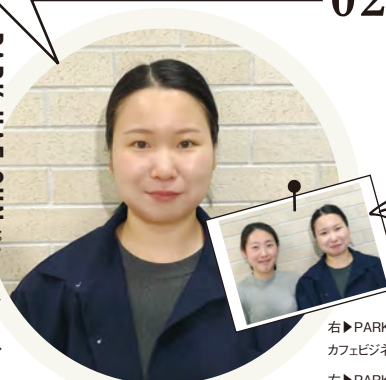
お父さん、おじいちゃんが料理に携わって小さい頃はずっとおじいちゃんのお店で育ちました。小学生の頃に夜行くと笑顔で帰っていくお客さんと笑顔で接客するおじいちゃんおばあちゃんを見て幸せそうだなと思っていました。高校になってなんかやりたいことないかなと思った時にディズニーが好きでそこにもひとつ自分の好きな物を合わせた調理師という職業が頭に浮かんでそこから調理師を目指しました。

将来自分のカフェを開きたい

コーヒーが好きで、将来自分のカフェを開きたいと思って、赤堀製菓専門学校に入学しました。姉がパティシエ実践科に通っていたことが理由で赤堀に入学しようと思いました。コーヒーとフードの授業が特に楽しいです。クラスの友達も優しく、親切に接してくれていて、日本の文化を直接感じることが出来るので、毎日楽しいです。

02

PARK HAE SUN (パク ヘソン)さん
カフェビジネス科 1年生



右▶ PARK HAE SUN (パク ヘソン)さん
カフェビジネス科1年生

左▶ PARK HAE JIN (パク ヘジン)さん
パティシエ実践科2年(姉)

おねえさんは
パティシエ
実践科！

お客様に笑顔を!!

私は将来、日常の何気ない日から特別な日まで、すべてのお客様に笑顔届けられるケーキを作りたいです。そのためにはまず学校で基礎をしっかり身につけて、その蓄えた知識を駆使して応用し、自分の力にしていきたいです!!また、仲間との情報共有、意見交換を大切に、学内でのワンハートサービスや、自分の将来にも役立てていきたいです。

03

温井さん
製菓・製パン・シヨコラ科 1年生



04

一番苦手な事にチャレンジ!

私の夢は、パティシエとして芸能界と関わることです。お客様として、ドラマ内のケーキ屋さん、お誕生日ケーキなど、どんな形でも携われる事が夢です。

その為にはまずはしっかりと基礎を学び、「苦手な事こそ克服したい!」と考え、あえて苦手なチョコの選択授業を選んで毎日の実習を頑張っています。

特別授業

特別授業 実績報告

滋慶学園が大切にしてきた「一流から学ぶ姿勢」は今でも変わりありません。最新の「一流の学び」をご報告します。

「グランドニッコー
東京ベイ舞浜」
シェフ

飯塚 克典 氏



■特別授業内容:調理師科の学生を対象に西洋料理実習を担当、学生一人一人に温かく丁寧な指導をしていただいております。

「エコール・ヴァローナ」
エグゼクティブ・シェフ東京

ファブリス
ダヴィドウ 氏



■特別授業内容:1年次はアントルメ(チョコレートケーキ)を、2年次にはテンパリング(温度調節)を段階的に学びます。

「ラトリエ モトゾー」
シェフパティシエ

藤田 統三 氏



■特別授業内容:ビスコッティやピスタチオのパンナコッタ、ティラミスを実習を通して学びました。また、イタリア菓子とフランス菓子の違いやお菓子の由来や発祥など貴重なお話を沢山聴くことが出来ました。

「イチフ」シェフ
野沢 寛夫 氏



海外実習時も「イチフ」で学びます



■特別授業内容:1年次は伝統的な煮込み料理やパスタを中心に学び、2年次は様々な調理方法を用い、素材を活かしたイタリア料理を学びます。

「ルタオ」シェフ
石黒 雅規 氏



■特別授業内容:商品開発リーダーとして、新商品開発に関わるやりがいや苦労などデモンストレーションを通じて札幌・東京・埼玉の学生に向け授業を行っていただきました。

産学連携・地域連携 実績報告

東京會館

総料理長・卒業生による講話&テーブルマナー講座



仏アンドロス社

仏アンドロス社製ピューレを使ったヴェリーヌの商品開発



サンマルクカフェ

卒業生店長による特別授業でチョコクロ実習



札幌グランドホテル

ホテルの仕事について特別授業



Scrop COFFEE ROASTER

ドリンク&スイーツセットの開発



北海道羽幌町

甘えびの加工体験



叙々苑

こだわりレシピと料理技術を学ぶ叙々苑弁当制作



伊勢丹新宿

フランス展で出品されるフレンチ総菜の製造および販売



アフターコロナにおける飲食業界の展望

厳しい状況が続いている中、
業界を牽引するリーダーの存在がより大切に

コロナウィルスは、飲食・レストラン業界の雇用に大きなダメージを与えました。今現在も厳しい状況が続いています。その一方で新しい価値観が生まれているように感じます。

外食という行為はこれまで以上に「特別な時間」「親密な関係」「独自の食体験」を求められるようになってきました。それは、ユーザーとベンダー（提供者）の繋がりが今以上に色濃くなっていくことを意味します。わかりやすく言えば〇〇さんが作る料理が食べたいと求められる時代です。アフターコロナの飲食・レストラン業界は、貴校で学んでこられた経験がこれまで以上に活かせる業界になるでしょう。料理の仕事に携わる方の価値が高まり、働き方は多様化していくと思います。飲食・レストラン業界をリードされていく皆様のご活躍を応援しています。

グルメキャリア 事業部長 鈴木 隆之

■グルメキャリア-WEB <https://www.gourmetcareer.jp/>
■無料転職支援サービス（人材紹介） https://www.gourmetcareer.jp/kanto/employment_agency/

Q: コロナウィルスが拡大し、日本だけではなく世界中で働き方に変化が見られます。日本の飲食業界についてこれまで、そしてこれからについてどう見られていますか？

A: 私共はグルメキャリアという中途採用に特化したサービス、エフラボという新卒採用に特化したサービスを展開しています。その中で、採用する側の飲食店様、学生を送り出す学校様の両方の目線でお話をさせていただきます。現在、日本の飲食業界の多くの店舗は、休業や時短営業など厳しい状況が続いてきておりました。その中で、少し前から首都圏を中心に存在感を高めているのがゴーストレストランなど、お客様とお店の従業員のコミュニケーションが少ない業態です。そこにコロナウィルスの影響で、UberEatsや出前館などのフードデリバリーサービスが急拡大しています。そういった新しい業態・サービスによって、お客様と作り手（お店）の直接の接触が急激に減少していますよね。

元々、「外食」という文化は、人とのコミュニケーション・体験の上に成り立っているものだと思います。一人で食事をするときの店員さんとのコミュニケーションや、一緒に食事をする友人や家族など、お食事もちろんですがその時間を共有するという体験が大切にされているのです。

グルメキャリア 掲載求人数

（2021年7月現在）

首都圏	19,486件	東海・北陸	8,089件
東北・北海道	659件	九州・沖縄	1,158件
関西	4,879件	飲食業界は根強い人材需要があります。	

飲食業界の前年比推移

（2021年5月現在）

売上高	店舗数	客数	客単価
119.8%	96.1%	124.0%	96.6%

店舗数と客単価は下がりましたが、回転率の向上により客数と売上は伸びています。

多くの人はこの自粛ムードの中、早く友人や家族と外食に行きたい！というお気持ちを持たれているのではないのでしょうか？

そういったニーズが、今後は人材採用という部分に結びついてくると思います。

Q: 採用する側の企業や店舗のニーズとしてはどのようなものがあるのでしょうか？

A: 今後早ければ、半年しないうちに食に関する人材不足が表面化してくるかもしれません。

その時に、調理や接客の教育機関を卒業していたり、ホテルやレストランなどの中で複数の業務を担当していた経験などはアドバンテージになると思います。中途採用の場合、即戦力を欲しているケースがほとんどなので、そういった経験をうまくアピールできるというご縁に繋がるのではないのでしょうか。

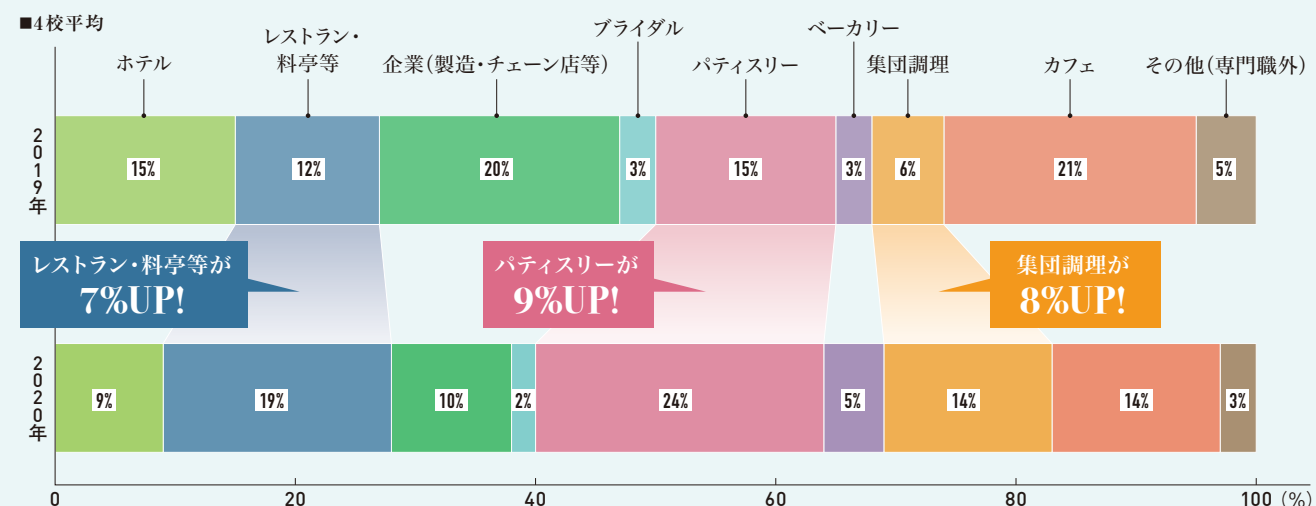
験をしている人は企業にとっても好印象なので、調理や製菓の仕事を目指すのであれば、学生の期間も有効にアルバイトなどで経験を積んでおくといいと思います。

Q: 鈴木さんが今、注目している業態や業界のトピックスなどありますか？

A: 今は本当に、お客様にとってはお店の商品を手にいれるチャンスが広いですね。イ

とにつながりますよね。昔は朝早くから夜遅くまで働くというイメージの強い飲食業界でしたが、そういった状況からも働きやすい環境が作られていくと思います。他にも、おそらくベルエポックさんや赤堀さんもそうだと思いますが、調理にしても製菓にしても女子学生が増えてきているのではないのでしょうか？実際に飲食店の現場でも女性の活躍がと

カテゴリー別 内定数



Q: 現在、学校で学んでいる学生は今後の就職活動に向けてどのような経験をしていくべきでしょうか？

A: レストランやカフェなど、飲食の業界はアルバイトが大きな戦力になっていますよね。調理や製菓について学んでいる学生以外にも大学生など多くの方が飲食店のアルバイトを経験しています。そういった状況の中で、「飲食店でアルバイトをしたことがない」というのは、マイナス印象になる可能性もあります。実体験の中で、失敗や改善を繰り返す経

ンターネットでしか買えないケーキなどもあります。これまではテイクアウトなどやっていなかったレストランや外食チェーンもテイクアウトに力を入れ始めています。また、シェア型のレストランなどはお昼にカフェ、夜はイタリアンレストランなど1つの箱で複数の業態を展開していたりもします。そういった状況は、これから飲食のビジネスを始めようとする人にとっては、初期投資を抑えられるなどすごく大きなメリットにもなり得ます。それは働く人にとっても選択肢が増えるこ

でも目立っています。SNSなどを活用してお店のPRをしたり、商品を企画したり。男性が多かった飲食業界ですが、これからは性別に関係なく誰でも活躍できて働きやすい業界になっていくのではないかと感じています。飲食の業界は決して暗い先行きではなく、むしろ明るい未来が待っていると思います。

最新内定者Pick Up



Oven Fresh Bakery
— FOUNDED 1981 —
DONGURI
内定先
株式会社どんぐり様

製菓・調理師科
古瀬さん

「ちくわパン」が大人気！
焼き立てパンのお店「どんぐり」

札幌市内・近郊に10店舗を展開するベーカリー。大人気の「ちくわパン」をはじめ、美味しいパンがいっぱいの、北海道民から愛されるパン屋さんです。



LeTAO
内定先
株式会社ケイシイシイ
LeTAO様

スイーツ・フード実践科
葛西さん

「全国のファンから愛される、
北海道を代表する洋菓子舗」

小樽、札幌、千歳にルタオブランドを展開する洋菓子舗。数多くのスイーツの中でも「ドゥーブルフロマージュ」と「ロイヤルモンターニュ」が有名。



GField
内定先
株式会社
ジーフィールド様

調理師科
岡田さん

日本の食文化に新たな
フィールドを創造していく

東京、船橋を中心に飲食店・ワインバルを展開しています。外食の価値観を再構築し日本中に広めることを目指しています。



TRANSIT
GENERAL OFFICE INC.
内定先
株式会社
トランジットジェネラル
オフィス様

カフェビジネス科
渡部さん

シドニー発“bills”
海を一望できるカフェ“Pacific DRIVE-IN”

海外ライセンスや、ブランド店舗など飲食の枠を超えた幅広いジャンルのお店を100店舗以上運営。



resort+trust
内定先
リゾートトラスト
株式会社様

パティシエ実践科
高野さん

お客様ともに一生涯を通じてお付き合い
いただけることを目指している企業です。

会員制リゾートホテル事業をはじめ、ゴルフ場・メディカル・シニアライフなど幅広い分野に事業を拡大し続けています。

同窓会のご紹介

滋慶学園の生徒たちは、卒業後も沢山の交流が行われています。

同窓会での集まりはもちろん、卒業生を対象とした講習会等も行っており、最新の学びを卒業後もサポートしています。



今後の同窓会開催のご案内

東京ベルエポック製菓調理専門学校

日時／2021年8月27日(金)

開催時間／13:00～17:00

会場／東京ベルエポック製菓調理専門学校
対象学科／パティシエ科／パティシエ科Ⅱ部／
パティシエ技術専攻科／スイーツ&パン科／
パティシエ実践科／調理師科／
製菓調理師科／カフェビジネス科

■ ショコラの紹介とテイスティング

講師：ファブリス・ダビッド(ヴァローナ・ジャポン)

■ 肉を使用した料理

講師：泉田 直也(専任)・寺岡 孝恭(専任)

■ ラテアート講習会

講師：猪戸 翔太(卒業生)・中山 英明(卒業生)

埼玉ベルエポック製菓調理専門学校

日時／2021年11月9日(火)

開催時間／13:00～16:30

会場／ZOOMを使用したオンライン開催
対象学科／パティシエ科／製菓衛生師科／
カフェ総合科1年制／調理師科

■ 技術講習会及び懇親会

赤堀製菓専門学校

日時／2021年11月9日(火)

開催時間／15:00～19:30

会場／赤堀製菓専門学校

対象学科／パティシエ技術専攻科／
製菓衛生師 通信課程／パティシエ科／
パティシエ実践科／スイーツ専科／
スイーツ・パン専科／カフェビジネス科Ⅰ部／
カフェビジネス科Ⅱ部／カフェビジネス科／
カフェ専科

■ 技術講習会及び懇親会

札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校

■ ヴァローナジャポン講習会開催 ※昨年実績

ヴァローナジャポン株式会社エ
コール・ヴァローナ東京よりファ
ブリス ダビッド氏、本校卒業生
の安西大輔氏をお迎えし、カカオ
テーク(ヴァローナ製品の紹介と
テイスティング)、製菓デモ、試食
を通じて、様々な現場で活躍して
いる卒業生に味覚と視覚の両面からアプローチするアイデアとノウ
ハウを実用化しやすい内容で実施しました。

今年度も秋に同様の講習会を計画しております。

卒業生支援プログラムのご紹介

滋慶学園の卒業生たちに向けた卒業生支援プログラム、「J Career School」。業界のトレンドに合わせた「最新の学び」を卒業後もじっくり学ぶことが可能です。今回は過去の実績と、次のセミナーのご紹介です。



実績紹介 mgn 大串肇さんによる オンラインセミナーを開催!

滋慶学園グループの滋慶キャリア総合支援センターが主催する卒業生向けオンラインセミナーの第1弾を2021年6月に実施。大串さん(メガネ先生)は、アパレル企業に就職後にフリーランスなどを経てWEBのお仕事を始めるという異色の経歴の持ち主。セミナーではLIVE視聴の他、VOD視聴を含めると約400名の卒業生が今回のオンラインセミナーに参加してくれました。

LIVEでは、リアルタイムで質問に答えながら進めるなど工夫を凝らした内容で、「オンラインで出店するには?」など様々な質問に回答しながら視聴者とのコミュニケーションを楽しまれており、今後の展開が楽しみになるオンラインセミナーでした。



PROFILE

mgn 株式会社mgn (エム・ジー・エヌ)

代表取締役CEO 大串肇(おおぐし はじめ)

住所／〒160-0023 東京都新宿区西新宿4丁目23-9(一軒家)

設立／2015年10月5日

HP／<https://www.m-g-n.me/>



卒業生支援プログラム次回ご案内

「google流 自分らしく、新しく、好きのように生き働く(仮)」

講師／鈴木 克一 様

(ゲーグル・クラウド・ジャパン合同会社 正社員 シニア アカウント エグゼクティブ)

「生きる=働く」にならないために、好きなことを好きにまわっているため、自分らしくいられる職場とは?google流の働き方や新しいことが自分をどう変えていくかを鈴木様の視点でお話いただきます。

日時／8月下旬ZOOM配信 9月以降VOD配信

申し込み方法等、詳細はJCareerSchoolまたは各校ホームページにて8月上旬公開予定。

JCareerSchoolHP <http://www.jcschool.jp/>

卒業生・在校生のための
無料コンテンツもご用意しています!