

受講要項

辻調理師専門学校 別科通信教育講座

- フランス料理・イタリア料理技術講座
- 日本料理技術講座
- 中国料理技術講座
- 洋菓子技術講座
- 製パン技術講座 2024/4開講は募集停止中
- 和菓子技術講座

プロの技とコツで
毎日をもっと美味しく。

INDEX

受講要項	1
受講料	1
受講料の納入方法	2
学習教材について	2
受講手続きの流れ	3
海外で受講される方へ	4
受講の流れ	4
スクーリングについて	5
修了証の授与について	6
修了生について	7
FAQ	7

受講要項

募集講座・定員(各期)

講座名	受講年限	募集定員
フランス料理・イタリア料理技術講座	1年	150名
日本料理技術講座	1年	150名
中国料理技術講座	1年	60名
洋菓子技術講座	1年	150名
製パン技術講座(2024年10月から募集予定)	6ヶ月	100名
和菓子技術講座	6ヶ月	100名

受講開始: 毎年 4月 / 10月

受講受付締め切り

4月生締め切り	3月31日(必着)	10月生締め切り	9月30日(必着)
---------	-----------	----------	-----------

※受付期間中であっても定員に達した場合、受講申し込み受付を締め切ります。

受講資格

- ① 中学校卒業以上の者、また海外在住の者において中学校卒業と同等以上の学力を有する者
- ② 調理・製菓・製パンに興味のある者

日本語を母国語としない受講生は、日本語能力試験においてN1またはN2レベルが望ましい。

ご確認ください

- 教育訓練給付制度は、適用されません。
- 調理師免許および製菓衛生師の国家試験受験資格は、取得できません。

受講料

講座名	入学金	受講料	合計
フランス料理・イタリア料理技術講座 / 日本料理技術講座 / 中国料理技術講座 / 洋菓子技術講座	6,000円	144,000円	150,000円
製パン技術講座 / 和菓子技術講座	6,000円	72,000円	78,000円

スクーリングに参加される方は、スクーリング申し込み時に別途スクーリング受講料の納入が必要です。スクーリング受講料については、「スクーリングについて(P5)」をご参照ください。

受講取消について

やむを得ない事情により受講を取消にされる場合は、通信教育部にご連絡ください。

06-6624-5125(平日9:00~17:00)

受講取消期限までに手続きを完了された場合、入学金を除く受講料を返還いたします。ただし振込にかかる手数料はご本人様負担となります。【受講取消期限:4月生…3月31日 / 10月生…9月30日】

入学金の免除について

下記に該当される方は、入学金(6,000円)が免除となります。

- すでに本通信教育講座のいずれかを修了された方、および現在受講中の方
- 2講座以上を申し込みされる方(2講座目からの入学金が免除となります)
- 辻調グループ卒業生の方

受講料の納入方法

納入方法

「全額一括納入」と「分割納入」があります。どちらの納入方法でも受講料総額は変わりません。

講座名	全額一括納入	分割納入												
フランス料理・イタリア料理技術講座 日本料理技術講座 中国料理技術講座 洋菓子技術講座	150,000円 <table border="1"> <tr><td>入学金</td><td>6,000円</td></tr> <tr><td>受講料</td><td>144,000円</td></tr> </table>	入学金	6,000円	受講料	144,000円	<table border="1"> <tr><td>初回</td><td>42,000円 (入学金+受講料3ヶ月分)</td></tr> <tr><td>2回目</td><td>36,000円 (3ヶ月)</td></tr> <tr><td>3回目</td><td>36,000円 (3ヶ月)</td></tr> <tr><td>4回目</td><td>36,000円 (3ヶ月)</td></tr> </table>	初回	42,000円 (入学金+受講料3ヶ月分)	2回目	36,000円 (3ヶ月)	3回目	36,000円 (3ヶ月)	4回目	36,000円 (3ヶ月)
入学金	6,000円													
受講料	144,000円													
初回	42,000円 (入学金+受講料3ヶ月分)													
2回目	36,000円 (3ヶ月)													
3回目	36,000円 (3ヶ月)													
4回目	36,000円 (3ヶ月)													
製パン技術講座 和菓子技術講座	78,000円 <table border="1"> <tr><td>入学金</td><td>6,000円</td></tr> <tr><td>受講料</td><td>72,000円</td></tr> </table>	入学金	6,000円	受講料	72,000円	<table border="1"> <tr><td>初回</td><td>42,000円 (入学金+受講料3ヶ月分)</td></tr> <tr><td>2回目</td><td>36,000円 (3ヶ月)</td></tr> </table>	初回	42,000円 (入学金+受講料3ヶ月分)	2回目	36,000円 (3ヶ月)				
入学金	6,000円													
受講料	72,000円													
初回	42,000円 (入学金+受講料3ヶ月分)													
2回目	36,000円 (3ヶ月)													

※2～4回目の自動決済手続きは各タームの前月に行います。

学習教材について

講座名	教材														
フランス料理・イタリア料理技術講座 日本料理技術講座 中国料理技術講座 洋菓子技術講座	<table border="1"> <tr><td>①動画</td><td>24課</td></tr> <tr><td>②オリジナルテキストノート</td><td>12冊</td></tr> <tr><td>③副読本</td><td></td></tr> <tr><td>④筆記試験</td><td>4回</td></tr> <tr><td>⑤課題レポート</td><td>2回</td></tr> <tr><td>⑥チャレンジレポート</td><td>4回</td></tr> <tr><td>⑦質問カード</td><td>8テーマ</td></tr> </table>  ①  ②	①動画	24課	②オリジナルテキストノート	12冊	③副読本		④筆記試験	4回	⑤課題レポート	2回	⑥チャレンジレポート	4回	⑦質問カード	8テーマ
①動画	24課														
②オリジナルテキストノート	12冊														
③副読本															
④筆記試験	4回														
⑤課題レポート	2回														
⑥チャレンジレポート	4回														
⑦質問カード	8テーマ														
製パン技術講座 和菓子技術講座	<table border="1"> <tr><td>①動画</td><td>12課</td></tr> <tr><td>②オリジナル分量ノート</td><td>6冊</td></tr> <tr><td>③副読本</td><td></td></tr> <tr><td>④筆記試験</td><td>2回</td></tr> <tr><td>⑤課題レポート</td><td>1回</td></tr> <tr><td>⑥チャレンジレポート</td><td>1回</td></tr> <tr><td>⑦質問カード</td><td>4テーマ</td></tr> </table>  ②  ③	①動画	12課	②オリジナル分量ノート	6冊	③副読本		④筆記試験	2回	⑤課題レポート	1回	⑥チャレンジレポート	1回	⑦質問カード	4テーマ
①動画	12課														
②オリジナル分量ノート	6冊														
③副読本															
④筆記試験	2回														
⑤課題レポート	1回														
⑥チャレンジレポート	1回														
⑦質問カード	4テーマ														

- ④・⑤は、必須提出物です。
- 試験・レポートは、受講期間内であれば添削、採点をいたします。

学習教材の発送について

- ①教材は4月生の方は4月5日(5営業日)に、10月生の方は10月5日(5営業日)に、まとめて発送します。
- ②教材(副読本、テキストノート)は宅配便で発送します。
- ③オンライン受講ページにアクセスするIDとパスワードは、メールでご連絡します。(①と同じ日程)
- ④スクーリングの申込等の詳細や通信教育部からののお知らせはメールで行います。

受講手続きの流れ



1 通信教育講座ホームページより受講申し込み

● インターネットでの入力例

www.tsuji.ac.jp/tsushin/

「姓」が未入力です。

海外で受講される方は性、名ともにアルファベットで入力

マンション・ビル名も入力

海外で教材を受け取る場合はここを入力

一人につき一つのメールアドレスが必要です

入学金の免除対象者はいずれかをチェックしてください。

取り扱い可能なカードと有効期限に注意

※海外で直接受け取りの場合は、「住所(海外)」欄にご自身の在住住所を入力してください。

2 納入方法

以下のクレジットカードをご利用いただけます。
Visa、Mastercard、JCB、Diners Club、American Express

海外で受講される方へ

送料について(海外)

通常を受講料に加え、下記の海外発送費(梱包費など含む)が必要となります。

講座名	教材海外発送費(地域別)				
	中国・韓国・台湾	アジア(中国・韓国・台湾を除く)	オセアニア・カナダ・メキシコ・中近東・ヨーロッパ	米国(グアム等海外領土含む)	中南米(メキシコを除く)・アフリカ
フランス料理・イタリア料理技術講座	6,400円	8,150円	13,000円	15,100円	17,100円
日本料理技術講座	5,400円	6,950円	10,900円	12,700円	14,100円
中国料理技術講座	5,400円	6,950円	10,900円	12,700円	14,100円
洋菓子技術講座	5,400円	6,950円	10,900円	12,700円	14,100円
製パン技術講座	4,400円	5,750円	8,800円	10,300円	11,100円
和菓子技術講座	3,900円	5,150円	7,750円	9,100円	9,600円

※やむを得ない事情により、送料が予告なく変更となる場合があります。

学習教材の発送について(海外)

①教材は4月生の方は4月5日(5営業日)に、10月生の方は10月5日(5営業日)に、まとめて発送します。

②教材(副読本、テキストノート)はEMS便(国際スピード郵便)で発送します。

※地域により関税等が追加徴収される場合は受講生様にてご負担願います。

※郵便事情による延着や郵便事故等については一切配慮できません。

※郵便事情が悪い等の理由により、宅配便の利用を希望される場合はご相談ください。

③オンライン受講ページにアクセスするIDとパスワードは、メールでご連絡します。(①と同じ日程)

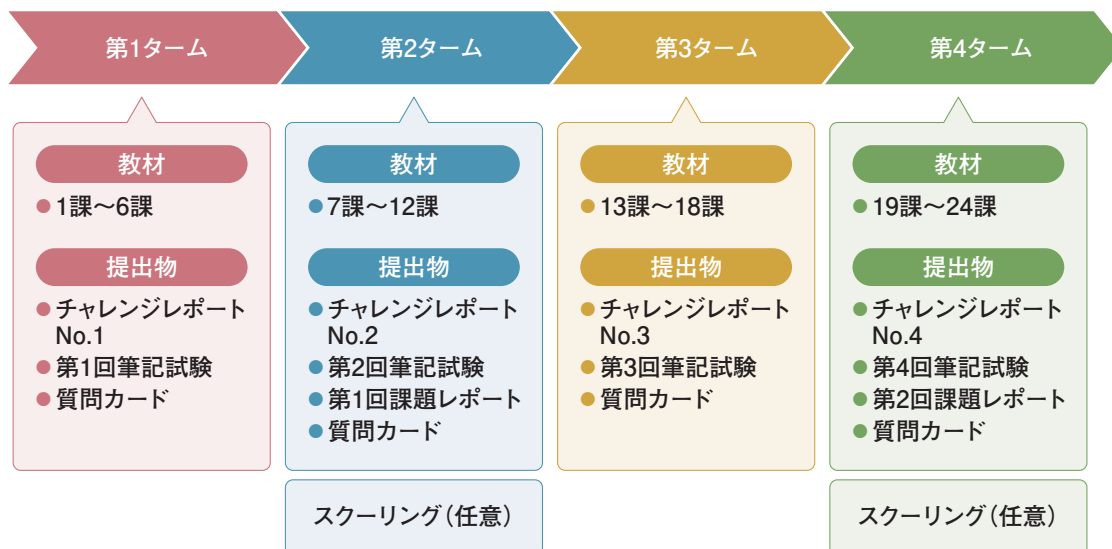
④スクーリングの申込等の詳細や通信教育部からのお知らせはメールで行います。

受講の流れ

学習スケジュール

●フランス料理・イタリア料理技術講座／日本料理技術講座／中国料理技術講座／洋菓子技術講座

4月開講講座	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
10月開講講座	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月



▶ 受講修了後も6カ月は動画視聴可能

●製パン技術講座／和菓子技術講座

4月開講講座

4月 5月 6月 7月 8月 9月



教材

- 1課～6課

提出物

- チャレンジレポート
- 第1回筆記試験
- 質問カード

教材

- 7課～12課

提出物

- 課題レポート
- 第2回筆記試験
- 質問カード

スクーリング(任意)

▶ 受講修了後も6カ月は動画視聴可能

10月開講講座

10月 11月 12月 1月 2月 3月



教材

- 1課～6課

提出物

- チャレンジレポート
- 第1回筆記試験
- 質問カード

教材

- 7課～12課

提出物

- 課題レポート
- 第2回筆記試験
- 質問カード

スクーリング(任意)

▶ 受講修了後も6カ月は動画視聴可能

スクーリングについて

スクーリングとは、本校において担当教員から直接講習・実習を受ける授業です。申し込み方法などの詳細につきましては開講後お知らせいたします。



講座名	会場	日程(予定)	受講料
フランス料理・イタリア料理技術講座 日本料理技術講座 中国料理技術講座 洋菓子技術講座	辻調理師専門学校 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11	<ul style="list-style-type: none"> ● 3月／8月 ● 各5日間、30時間 ● 授業内容：講習・実習 	65,000円*
製パン技術講座 和菓子技術講座		<ul style="list-style-type: none"> ● 3月(10月生)／8月(4月生) ● 各1日、6時間 ● 授業内容：講習 	13,000円

★参加可能な日程のみのご参加も可能です(1日:13,000円)。
※全講座ともに交通費、宿泊費は個人負担となります。

修了証の授与について

通信教育講座において、成績評価に合格した者には修了証を授与します。成績は受講期間中に実施する課題レポート、筆記試験、スクーリングでの学習状況、チャレンジレポートを総合的に考慮して評価されます。

1. 評価区分

各科目の成績評価は次の通りです。

	フランス料理・イタリア料理技術講座 日本料理技術講座／中国料理技術講座 洋菓子技術講座	製パン技術講座 和菓子技術講座
合格	60点以上／100点中	30点以上／50点中
不合格	60点未満／100点中	30点未満／50点中



2. 評価配分

各講座の提出物等における評価配分は以下の通りです。

① 必須提出物

各提出物を提出されましたら、以下の各評価点を付与します。ただし、筆記試験では不合格の場合は評価点の付与はありません。

	フランス料理・イタリア料理技術講座 日本料理技術講座／中国料理技術講座 洋菓子技術講座	製パン技術講座 和菓子技術講座
課題レポート1	20点	20点
課題レポート2	20点	—
筆記試験1	10点	10点
筆記試験2	10点	10点
筆記試験3	10点	—
筆記試験4	10点	—



② スクーリング

スクーリングに参加された場合、参加日数を問わず以下の各評価点を付与します。但し、最低1日、早退なく参加出来ない場合は評価点の付与はありません。

※和菓子技術講座、製パン技術講座は半年間コースのため、スクーリングの参加は受講期間中1回のみとなります。

	フランス料理・イタリア料理技術講座 日本料理技術講座／中国料理技術講座 洋菓子技術講座	製パン技術講座 和菓子技術講座
スクーリング春	10点	10点
スクーリング夏	10点	



③ チャレンジレポート

チャレンジレポートも学習状況として加味します。

修了生について

修了生には、辻調グループ校友会「コンピトゥム」*入会の資格が与えられます。

「コンピトゥム」とは、辻調グループ卒業生が辻調グループとの結びつきを継続的に強め、自らのキャリアを確立していくための有効なサポート(生涯教育)を提案していく校友会組織です。

入会時は、会費(終身登録費)10,000円が必要となります。

※通信教育講座修了生対象の就職紹介はおこなっておりません。



コンピトゥム ホームページ <http://compitum.net>

[特別企画] 修了生対象・講習会について

通信教育講座の修了生対象に、辻調理師専門学校にて8月(予定)に講習会を行っております。

※特別企画のため、当方の都合により開催が中止になる場合があります。詳細につきましては開催決定後お知らせいたします。



F A Q

通信教育講座について

- Q** 辻調理師専門学校の通信教育講座について教えてください。
- A** 辻調理師専門学校(大阪あべの)の別科として2002年に開講した通信教育講座です。
- Q** 初心者でも大丈夫ですか。
- A** 本講座では基礎から応用まで丁寧に分かりやすく説明していきます。料理や菓子、パンに興味をお持ちで基本をふまえた、よりよいものを学びたいという前向きな気持ちがあれば、映像教材&テキスト教材を活用し、十分に興味深く学んでいただけます。
- Q** 何歳から何歳まで受講できますか。
- A** 受講資格は中学校卒業以上、年齢制限はありません。
- Q** 外国籍ですが受講できますか。
- A** 外国人の方も受講可能ですが、教材は全て日本語解説となります。日本語が理解できないと難しいかもしれませんが、受講にあたり日本語能力を計る試験などはありません。日本語能力試験N2レベルが望ましいです。
- Q** 仕事との両立はできますか。
- A** 通信教育講座の魅力は、自分のペースで勉強できることです。仕事をお持ちの方の多くは、平日に映像教材を繰り返し視聴し、休日に作るなど時間をうまく利用して学ばれています。

Q どこまで知識・技術が身に付きますか。

A 通信教育講座を意義あるものにするには、料理や菓子、パン作りを学びたいという意欲が大事です。受講生が教材内容に沿ってどれだけ繰り返し作ってみるかによって技術向上の差は出てきます。
大切なことは「なぜこうするのか」ということを実際に見て覚えることです。技術の裏付けとなる確かな理論を身につけ、理解した上で繰り返し作ることによって、技術レベルは向上します。

Q 同時に2つの講座を受講することはできますか。

A 同時に複数講座の受講は可能ですが、おすすめはしていません。一つの講座をじっくり、ゆっくり学んでいただきたいと考えております。
また、スクーリングは、全講座同時日程にて開催される場合があります。参加資格は受講期間内に限ります。同日程の複数講座スクーリングには参加できませんので予めご了承ください。

Q 海外から受講できますか。

A 受講可能です。
詳細は「海外で受講される方へ(P.4)」をご覧ください。

Q スクーリングは参加しなければいけませんか。

A 修了認定を行う際の、認定対象となっています。
スクーリングに参加できない場合でも、課題レポート、筆記テストを提出し、認定(レポートは再提出指示がなく、筆記テストは60点以上)されていれば修了認定されます。
受講中のみご参加いただける大切な授業ですが、参加は強制ではありません。

Q 募集定員はありますか。

A あります。
「受講要項(P.1)」をご覧ください。

申込方法について

Q インターネット申込はどこへアクセスすればよいですか。

A 申込フォームよりお手続きください。
詳細は「受講手続きの流れ(P.3)」をご覧ください。

Q スマートフォンから申込ができますか。

A できます。

Q 費用はいくらですか。

A 「受講料(P.1)」をご覧ください。

Q 支払方法を教えてください。

A お支払いは、クレジットカード決済となります。

Q 受講料は分割支払いできますか。

A 分割支払いの場合、4回分納となります。一括支払いと総額は変わりません。詳細は「受講料の納入方法(P.2)」をご覧ください。

Q 領収書は発行できますか。

A クレジットカード会社からの明細書が領収書の代わりとなります。

Q 教育訓練給付制度は適用されますか。

A 適用されません。

Q 調理師免許などの資格は取得できますか。

A 調理師免許、製菓衛生師受験資格は取得できません。本講座は調理・製菓等の専門知識と技術の習得を目的とした講座です。そのため免許、受験資格などに必要な学習(食品衛生などの一般科目)は扱っていません。

学習について

Q 食材は自分で購入するのですか。

A 受講生ご自身で食材を購入していただきます。

Q 調理器具(設備等)を揃えないといけませんか。

A 一般的なご家庭のキッチン、調理器具で代用し、徐々に必要な器具を購入される方が多いです。

Q 先生にメールや電話で質問できますか。

A できません。講座のカリキュラムについての質問があれば「質問カード」をご利用ください。

Q レポートなどの提出期限はありますか。

A 各ターム内に提出していただきたいのですが、受講期間内なら多少遅れても受付させていただきます。

Q 受講期間を延長することはできますか。

A できません。

スクーリングについて

Q スクーリングはどこで行われますか。

A 大阪の辻調理師専門学校で行われます。
(〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11)
詳細は「スクーリングについて(P5)」をご覧ください。

Q 辻調理師専門学校東京でスクーリングはありますか。

A ありません。

Q スクーリングは別料金ですか。

A 別料金です。5日間65,000円(1日13,000円)です。
詳細は「スクーリングについて(P5)」をご覧ください。

Q 初心者でもスクーリングに参加できますか。

A もちろん参加いただけます。初心者プロに育てる学校ですので、初心者の方もご安心ください。

Q スクーリングは全日参加しないと行けませんか。

A ご都合のよい日だけの参加が可能です。

Q スクーリング期間中の宿泊施設はどうすればよいですか。

A ご自身で手配してください。

修了について

- Q** どうすれば修了認定に合格できますか。
- A** 「修了証の授与について(P.6)」の評価区分をご確認ください。
- Q** スクーリングに行かなくても修了認定に合格できますか。
- A** スクーリング参加は任意ですが、日頃の疑問解消やスキルアップに役立ちます。
お仕事等の事情によりスクーリングに参加できない方は、必須提出物の課題レポート、筆記試験をきちんと提出すれば合格点に達することができます。
詳細は「修了証の授与について(P.6)」をご覧ください。
- Q** 修了認定に合格すれば証書をいただけますか。
- A** 修了証を授与いたします。
- Q** 修了後も映像教材は視聴できますか。
- A** 修了後6か月まで視聴できます。以降の視聴はできませんので、お早めに動画をダウンロードしてください。
- Q** コンピトウムとは何ですか。
- A** 「コンピトウム」は辻調グループの同窓会組織になります。修了認定に合格した方は、コンピトウムへの入会資格を得ることができます(終身会費10,000円が別途必要)。
詳細は「修了生について(P.7)」をご覧ください。
- Q** 就職斡旋は行っていますか。
- A** 行っておりません。
- Q** 受講途中でキャンセルすることはできますか。
- A** 通信教育部へご相談ください。
(電話06-6624-5125 平日9:00~17:00)

推奨環境、ご利用上の注意について

【推奨環境】

PC

●Windows

推奨ブラウザ：Google Chrome 最新版
Microsoft Edge 最新版

その他対応ブラウザ：FireFox 最新版

●macOS

推奨ブラウザ：Google Chrome 最新版
Microsoft Edge 最新版

その他対応ブラウザ：FireFox 最新版
Safari 最新版

スマートフォン / タブレット

●iPhone / iPad(iOS / iPadOS)

推奨ブラウザ：Safari 最新版

●Android

推奨ブラウザ：Google Chrome 最新版

ブラウザの設定

●クッキー(Cookie)の有効化

当社サービスでは、ログイン後の接続状態の保持に必要な情報の管理(セッション管理)に、クッキー(Cookie)を使用しています。ご利用のブラウザ設定でクッキーが使用できない状態になっているとサービスへのログインができません場合がありますので、クッキーを受け入れるように設定してください。

●JavaScriptの有効化

当社サービスでは、よりよいサービスのために、JavaScriptを使用しています。当社のサービスの機能をご利用いただくために、ブラウザの設定画面で、JavaScriptを「有効にする」に設定してください。

●TLS 1.2 暗号化通信対応環境

「TLS1.2」対応の端末やブラウザをご利用くださいますようお願いいたします。

※推奨環境であっても、確実・完全な動作を保証するものではありません。

【ご利用上の注意】

・ご利用には、メールアドレスの登録が必要です。

・ご利用にはインターネット回線の契約が必要です。インターネット接続料金等はお客様のご負担となります。特に動画をご視聴の際には大量のデータ通信が発生することがありますので、通信量の上限に制限のない、または上限に余裕のある回線でのご利用をお勧めいたします。

お問い合わせ

辻調理師専門学校 通信教育部

〒545-0053

大阪市阿倍野区松崎町3-16-11

☎ TEL：06(6624)5125

🌐 ホームページ：www.tsuji.ac.jp/tsushin/

✉ Eメール：tsushin@tsuji.ac.jp