

INFORMATION 事前相談会

日時:	5月 23日(土)	6月 7日(日) 20日(土)
	7月 4日(土) 18日(土) 19日(日) 26日(日) 29日(水)	
	8月 1日(土) 2日(日) 15日(土) 16日(日) 22日(土) 23日(日)	
	29日(土) 30日(日)	9月 5日(土) 19日(土)

開催時間:10:00~13:30  
 会場:西武学園医学技術専門学校  
 住所:埼玉県所沢市泉町1806  
 電話番号:04-2922-0008(代) お電話でお申し込みください  
 交通:西武新宿線「航空公園駅」東口 徒歩約6分



2021年4月  
移転開校!  
(設置構想中)

THANK YOU MESSAGE

〈令和元年〉卒業生コメント

パ ッ グ ン の 就 職 実 績 !



【帝国ホテル】

東京都  
 拓殖大学第一高等学校 出身  
 小久保 希美さん

帝国ホテルの研修で「こんな料理人になる!」と決意。内定を頂いた時、家族は村上シェフのファンなので「こんな嬉しいことはない」と嬉し泣きして祝ってくれました。

日本を代表するホテルに内定!



【グランドハイアット東京】

埼玉県 秀明英光高等学校 出身  
 戸口 水晶さん

私は入学前から都心の一流ホテルで働く事が夢でした。担任の先生に「笑顔が大切」と指導を受け、自宅で特訓しました。立派な料理人になる夢を叶えます。

夢にまで見た都内のホテルに内定!



【ホテルニューオータニ東京】

埼玉県 西武台高等学校 出身  
 大谷 柊偉さん

将来、一流のホテルで働きたい夢があったので内定を頂きとても嬉しかったです。担任の先生の応援・進路相談のおかげで諦めずに頑張ることができました。

東京千代田区の日本3大ホテルに内定!



【ヒルトン東京】

埼玉県 秀明英光高等学校 出身  
 切谷 峻豪さん

“将来就職をするなら技術職につきたいな”と思い、料理に進みました。研修先のヒルトン東京に就職が決まった時、家族も先生も喜んでくれたので、これからも頑張ります。

西新宿の高層ビル群を望むホテルに内定!



【ホテルオークラ東京ベイ】

埼玉県立川越初雁高等学校 出身  
 細井 梨希さん

担任の先生に相談したところ、「君ならできる!!」と励まして頂いて試験に挑戦し、就職することができました。日本の文化を学び世界にはばたけるよう頑張ります。

TDLのオフィシャルホテルに内定!



【ロイヤルパークホテル東京】

埼玉県立川越初雁高等学校 出身  
 山田 菜月さん

多くの魚を捌いてお客様を喜ばせたいと思い和食を選びました。内定先は幼い頃からの憧れのホテルなので、プロとして恥ずかしくないように成長していきます!

和魂洋才のホスピタリティあふれるホテルに内定!



【明治記念館 結婚式場】

埼玉県立上尾橋高等学校 出身  
 恩田 明日菜さん

幼い頃、親戚の結婚式に出席した事がきっかけで、皆が幸せな気分になる結婚式場で働きたいと思いました。感謝の気持ちを忘れず頑張ります。

明治神宮外苑にある由緒ある結婚式場に内定!



【ホテル雅叙園東京】

埼玉県立富士見高等学校 出身  
 上田 浩樹さん

面接の時は大きな声を出すことを意識して、無事内定を勝ち取りました。プロの料理人としてのマナーを身につけ、食事でお客様を満足させられるよう頑張ります。

創業90周年、伝統と格式の結婚式場内定!



【マリオットホテル】

埼玉県 観明高等学校 出身  
 河口 健二さん

学校で“自分がやりたいのはコレだ!”と洋食の道に決めました。就職活動中は、ご迷惑をおかけしましたが、今は感謝の気持ちでいっぱいです。

伊豆の森に囲まれた複合リゾート内定!

リニューアール  
オープン!

未来の自分と、みんなの笑顔を「食」で作りあげる。



西武新宿線「新所沢駅」東口 徒歩約3分

学校法人 文理佐藤学園 / 厚生労働大臣指定 専修学校  
**西武文理大学附属調理師専門学校**

調理師科 〈新所沢キャンパス 設置構想中〉  
 設置準備室 〒359-1112 埼玉県所沢市泉町1806 TEL.04-2922-0008(代)

学校法人 文理佐藤学園 / 厚生労働大臣指定 専修学校 | グループ校 |  
 西武学園医学技術専門学校  
 栄養士科 / 臨床検査技師科 〈所沢キャンパス〉  
 言語聴覚学科 〈東京池袋キャンパス〉 義肢装具学科 〈東京新宿キャンパス〉

お問い合わせ 所沢: 04-2922-0008

web/http://www.seibugakuen.ac.jp  
 E-mail/welcome@seibugakuen.ac.jp

西武学園 検索



調理師科 昼1年/夜1.5年 〈新所沢キャンパス〉  
**西武文理大学附属調理師専門学校**

SEIBU GAKUEN COLLEGE OF CULINARY ARTS  
 西武調理師アート専門学校 (仮) ※学校名が変わる予定です  
 〈設置構想中〉



# なりたい自分になる。

調理師科 リニューアルオープン(設置構想中)  
(昼間部1年・夜間部1.5年)

西武学園発祥の地、新所沢に調理師科(昼間部・夜間部)がリニューアルオープンします(設置構想中)。

調理師免許の取得に必要な調理の技術と知識、

そしてお客様を満足させるサービスすべてが最短で身につけられるコースです。

また楽しく学べるイベントやコンテスト、フードコーディネートの資格も取得可能です。

調理師として最も必要なお客様を思いやる優しい気持ち、“ホスピタリティ”の大切さなどを習得。

また「なりたい自分」になれるように、学校生活や就職活動など一人ひとりにきめ細かにサポートします。

## 取得資格

### 調理師免許(国家資格)

厚生労働省が認定する調理技術・技能についての国家資格。

### 専門調理師・調理技能士

厚生労働省が認定する調理技術・技能についての国家資格。  
本校で行われる「技術考査」に合格すると学科試験が免除になり、  
実務経験6年後に実技の試験のみで取得できます。

### 3級レストランサービス

### 食育インストラクター

### フードアナリスト

### 西武学園フードコーディネーター2級

## 夢の扉をひらこう!

夢のカタチは人それぞれ。さまざまな目標に向けた幅広い力を

最短で最大限に身につける調理師科。

輝く未来へとつながる夢のトビラを開いてください。



Photo: 埼玉県立朝霞高等学校 出身/平成29年 本校調理師科卒業 マリOTTホテル東京 勤務

## Practice

キャリアアップするため実践重視の実習



### 西洋料理

色とりどりのソースと芸術的な盛り付けで豊かに描き、素材の持ち味を最大限に引き出す一品。フレンチからイタリアンまで。

### 日本料理

料理で四季を表現し、素材を活かす繊細な日本料理。一番身近な料理だからこそ、その奥深さを追求します。



### 中国料理

悠久の歴史・炎の芸術と言われる中国料理の迫力。4大料理「四川」「上海」「広東」「北京」の調理法と伝統の味。



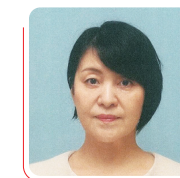
### 製菓・製パン

センスと感性で誰もが微笑むスイーツの世界。焼きたての香りで幸福感を満たす製菓・製パンの世界。

## Comment

人事の方のコメント

株式会社ホテルオークラ東京ベイ  
人事総務課支配人(研修担当)  
木村 美穂



ホテルのテーブルマナー講習を受講していただいた際も、積極的に質問されていてプロ意識を感じました。また、昨今では調理スタッフもお客様の目の前で料理の仕上げをするなど直接接客する機会が増えていますので、ホスピタリティはもちろん、しっかり挨拶ができることやコミュニケーション力がとても重要視されています。貴校で学んだそれらを武器に卒業生の皆さんが大活躍されています。今後も期待しております。

株式会社ロイヤルパークホテル  
総務部人事課  
北河 英一



西武学園からの卒業生は、当社の西洋、日本、中国料理と各分野で活躍しており、料理コンクールで優秀な成績をおさめている卒業生もいます。社会人としての基礎を学生時代にしっかり身につけることができ、入社後には自信をもって業務に励んでくれています。今後も西武学園の卒業生に期待しております。