

# 受講要項

## 受講申込書

### 辻調理師専門学校 別科 通信教育

西洋料理技術講座  
日本料理技術講座  
中国料理技術講座

### 辻製菓専門学校 別科 通信教育

製菓技術講座  
製パン技術講座  
和菓子技術講座

**.tsuji**

【辻調グループ校】  
[www.tsuji.ac.jp](http://www.tsuji.ac.jp)

「辻調グループ校」本部は大阪あべのです。

本校「辻調グループ校」は、大阪中之島「辻学園調理・製菓専門学校・TEC-Tsuji」とはまったく別の学校グループです。

# 受講要項

## 募集講座・定員（各期）

- 辻調理師専門学校 別科 西洋料理技術講座……150名  
日本料理技術講座……200名  
中国料理技術講座…… 60名
- 辻製菓専門学校 別科 製菓技術講座………200名  
製パン技術講座………150名  
和菓子技術講座……… 60名

## 受講開始

- 毎年4月／10月

## 受付締め切り

- 4月生締め切り：3月末（消印有効）まで  
10月生締め切り：9月末（消印有効）まで  
※受付期間中であっても定員に達した場合、受講申込受付を締め切ります。

## 受講年限

- 西洋料理・日本料理・中国料理・製菓・製パン技術講座 1年
- 和菓子技術講座 6ヶ月

## 受講資格

- 中学校卒業以上
- 調理・製菓に興味のある者

# 学 費

## ● 学費

講座名	入学金	受講料(1ヶ月)	合 計
西洋料理・日本料理・中国料理 製菓・製パン技術講座	6,000円	12,000円 (年間 144,000円)	150,000円
和菓子技術講座	6,000円	12,000円 (半年間 72,000円)	78,000円

※スクーリングに参加される方は、スクーリング申込み時に5日間50,000円を別途納入いただきます。(和菓子技術講座は1日10,000円となります。)

## ● 入学金の免除について

以下に該当される方は、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及び現在受講中の方
- ・2講座以上を申込みされる方(2講座目からの入学金が免除となります。)
- ・辻調グループ校卒業生

## 納入方法

全額一括納入と分割納入(預金口座振替又はクレジット・カードでのお支払い)があります。どちらかご都合の良い方法で納入してください。

- 申込み時の納入金額 ※分割納入の場合も、申込時には指定金額の振込が必要です。  
※振込は指定振込用紙の他、ATMでも可能です。

講座名	全額一括納入	分割納入
西洋料理・日本料理・中国料理 製菓・製パン技術講座	150,000円 (入学金 6,000円 受講料 144,000円)	30,000円 (入学金 6,000円 受講料2ヶ月分 24,000円)
和菓子技術講座	78,000円 (入学金 6,000円 受講料 72,000円)	30,000円 (入学金 6,000円 受講料2ヶ月分 24,000円)

・分割納入の場合、4月生は5月～翌2月まで、10月生は11月～翌8月まで毎月12,000円の引き落としとなります。(12,000円×10ヶ月)

・和菓子技術講座受講の分割納入の場合、4月生は5月～8月まで、10月生は11月～翌2月まで毎月12,000円の引き落としとなります。(12,000円×4ヶ月)

・クレジット・カードでのお支払いの場合、 UC・ MasterCard・ VISAがご利用頂けます。(クレジット・カードでの一括納入はできません。)

・分割納入の場合も学費総額は変わりません。

※スクーリング費用は、開講後に行うスクーリング申込み時に別途納入いただきます。  
※定員に達し、受付締め切りをした場合をのぞき、原則として既納の学費は、返金いたしません。

# 学習教材

## ●年間講座(西洋料理・日本料理・中国料理・製菓・製パン技術講座)

- |                  |              |
|------------------|--------------|
| ①オリジナルDVD12枚     | ⑤課題レポート2回    |
| ②オリジナルテキストノート12冊 | ⑥チャレンジレポート6回 |
| ③教科書             | ⑦質問票3枚       |
| ④筆記試験4回          |              |

## ●半年講座(和菓子技術講座)

- |               |              |        |
|---------------|--------------|--------|
| ①オリジナルDVD6枚   | ④筆記試験2回      | ⑦質問票1枚 |
| ②教科書          | ⑤課題レポート1回    |        |
| ③オリジナル分量ノート6冊 | ⑥チャレンジレポート1回 |        |

※教材は月1回(毎月10日前後)、DVD1枚とテキストノート1冊(和菓子技術講座の場合、分量ノート1冊)を送付します。(初回発送時には、教科書も合わせて送付)

※④・⑤は、必須提出物です。

※試験・レポートには、提出期限があります。

※毎月の教材にあわせT's Cafe(辻調最新ニュースなどを掲載した新聞)を送付します。

# 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授業(講習・実習)を受けることをいいます。

## ●年間講座(西洋料理・日本料理・中国料理・製菓・製パン技術講座)

### 1. 会場

辻調理師専門学校(西洋料理・日本料理・中国料理技術講座)

住所:大阪市阿倍野区松崎町3-16-11

辻製菓専門学校(製菓・製パン技術講座)

住所:大阪市阿倍野区松崎町3-9-23

### 2. 日程(予定)

3月(または4月)、8月 各5日間 30時間(授業内容:講習・実習)

### 3. スクーリング費用(5日間)

50,000円(材料込み)

※上記金額には、交通費・宿泊費は含まれません。

※白衣・器具は学校で用意します。

※5日間の受講ができない場合は、1日10,000円で都合の良い日のみの参加も可能。

## ●半年講座(和菓子技術講座)

### 1. 会場

辻製菓専門学校

住所:大阪市阿倍野区松崎町3-9-23

### 2. 日程(予定)

3月(または4月)、8月 各1日 6時間(授業内容:講習)

### 3. スクーリング費用(1日)

10,000円

※上記金額には、交通費・宿泊費は含まれません。

\*スクーリングは、修了証の授与に関わる評価の対象にはなりません。

スクーリングの申込み等、詳細につきましては開講後お知らせします。

# 修了証について

学習状況を評価の上、修了証を授与します。

- 修了者には、辻調グループ校「<sup>※</sup>コンピトゥム」入会の資格が与えられます。
- 教育訓練給付制度は、適用されません。
- 調理師免許証及び製菓衛生師国家試験受験資格は、取得できません。

※コンピトゥムとは、辻調グループ校卒業生が辻調グループ校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）を提案していく同窓会組織です。

※海外在住の方で本講座受講をご希望の方は通信教育部までお問い合わせください。

## 辻調グループ校 エコール 辻 東京の講実習会について

通信講座の受講生対象(中国料理・和菓子技術講座を除く)に、エコール 辻 東京にて講実習会を行っております。

### 1. 会場

辻調グループ校 エコール 辻 東京  
住所：東京都国立市富士見台2-13-3

### 2. 日程（予定）

3月（または4月）、8月

### 3. 費用

1日10,000円

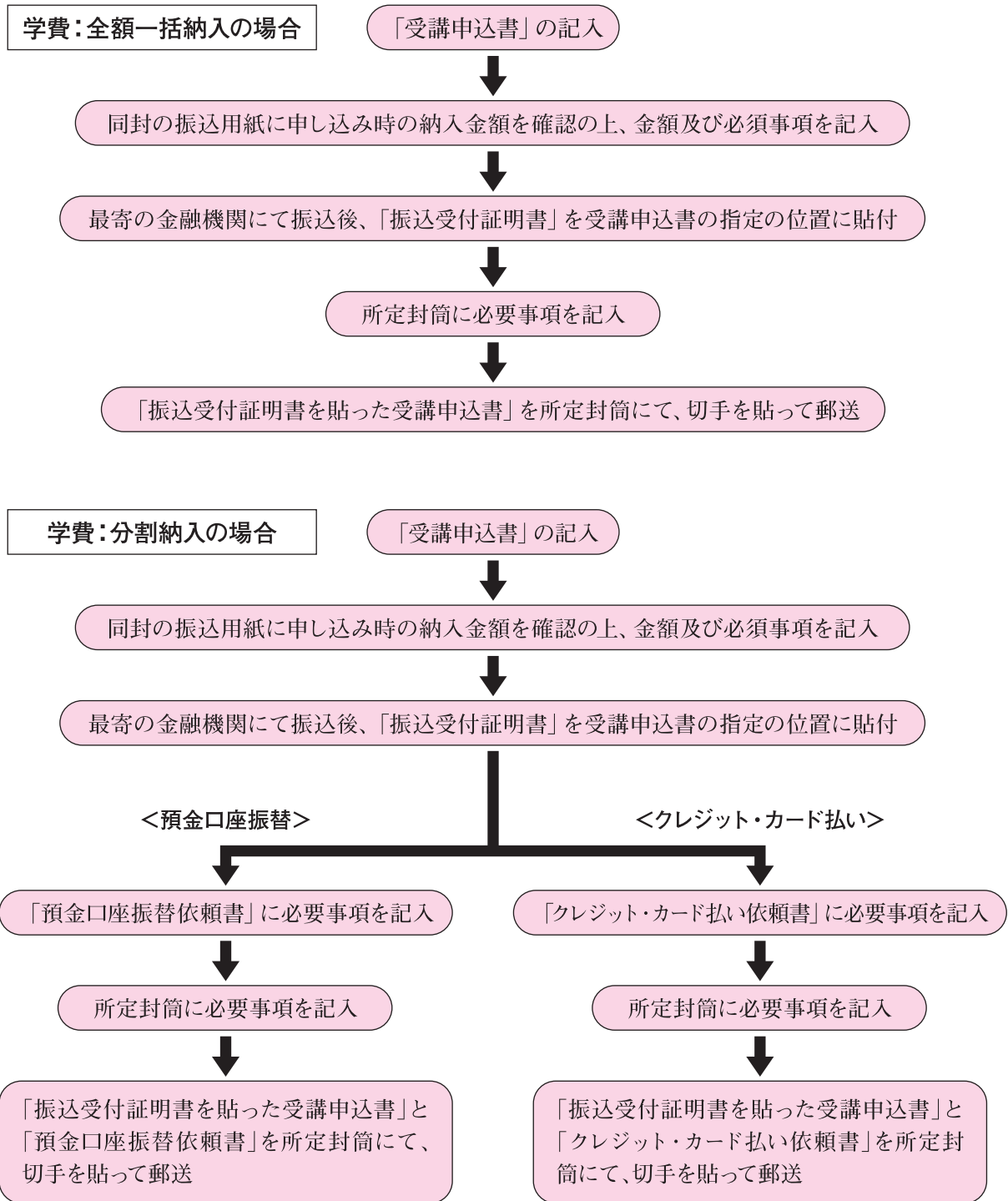
※上記金額には、交通費・宿泊費は含まれません。

※白衣・器具は学校で用意します。

詳細につきましては、開講後お知らせします。

※当方の都合により、講実習会開催が中止になる場合があります。

# 受講手続きの流れ



※振込はATMでも可能ですが、その場合は、振込明細書のコピーを必ず受講申込書の振込証明書貼付欄に貼り付けてください。

※提出書類に不備がある場合は、申込書に記入された住所へ連絡いたしますが、所定の期間内にご提示がない場合は、受講意思がないものとして、申込書一式を返送させていただく場合がございます。

# 受講申込書記入例

- ・楷書で、黒ボールペン又は黒ペンにてご記入ください。
- ・「受講申込書」の次ページ「受講アンケート」にお答えください。

記入日 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

## 受講申込書

辻調理師専門学校・辻製菓専門学校

学校長 辻 芳樹 殿

申し込み内容に○を付け、受講開始年月を記入して下さい。

- 辻調理師専門学校 別科 通信教育
- ① 西洋料理技術講座
  - 2. 日本料理技術講座
  - 3. 中国料理技術講座
- 辻製菓専門学校 別科 通信教育
- ④ 製菓技術講座
  - 5. 製パン技術講座
  - 6. 和菓子技術講座

を [ 2010年 ① 4月  
2. 10月 ] より希望します。

(写真貼付欄)

注意

- 1. 上半身脱帽、3cm×3cm
- 2. 6ヶ月以内に撮影のものを1枚用意し、この欄に貼付

以下に該当される方は  
✓を記入して下さい。  
 通信教育講座修了生  
 通信教育講座受講生  
 辻調グループ校卒業生

フリガナ	ソジ	ソジシヨコ	印	性	女	生年	西暦
氏名	辻	通信子	(辻)	別		月日	1970年 6月 4日生
〒	545-0053	フリガナ	オオカシ	区	町	村	阿倍野区
現住所	大阪府	大阪	区	町	村	阿倍野区	
	松崎町3丁目△△		〇〇	マンション		408号	
TEL (06)	6624-△△△△		FAX (06)	6629-△△△△			
メールアドレス	〇〇〇@△.ac.jp						
最終学歴	兵庫	国都道府	立	〇〇	中学校 高等学校	西暦	1994年 3月 卒業
職歴	西暦1994年 4月 ~ 西暦 年 月		現在に至る				
	勤務先名 (株) 〇〇商事		TEL (06)		6625-△△△△		

フリガナ	ヤマコ	区	町
山口	山口	村	郡
フリガナ	ヨシキ		
上記以外の連絡先	吉敷 〇〇-△△		
フリガナ	ソジ	タロウ	続柄
氏名	辻	太郎	父
TEL (0839)	20-△△△△		

振込証明書  
貼付欄

学費を納入した証明になります。必ず貼り付けてください。

※個人情報の取り扱いについて...  
 「受講申込書」にご記入いただいた皆様の個人情報につきましては、細心の注意を払い、お取り扱いさせていただきます。詳細につきましては、別紙「受講申込書ご記入の前に」をご参照ください。

## 「受講申込書」ご記入の前に

「受講申込書」にご記入いただいた皆様の個人情報につきましては、細心の注意を払い、お取り扱いをさせていただきます。

1. 皆様の個人情報は、通信教育講座の手続き、本校から皆様への情報提供、より良い資料作成のための分析作業に使用いたします。
2. より良いサービスを提供するために、通信教育講座の教材や資料の発送を外部事業者に委託することがありますが、適切な安全管理対策を実施している委託先を選定しています。
3. お預かりしております皆様の個人情報の開示・訂正・削除につきましては、ご本人から直接下記窓口に、郵便、お電話、E-mailのいずれかでご依頼いただければ、合理的な範囲で速やかに対応させていただきます。

〈本校の個人情報に関するお問い合わせ窓口〉

〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11

辻調グループ校

個人情報保護CP事務局 宛

電話:06-6624-1101

E-mail:[cpinfo@tsuji.ac.jp](mailto:cpinfo@tsuji.ac.jp)

記入日 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

# 受講申込書

## 辻調理師専門学校・辻製菓専門学校

学校長 辻 芳樹 殿

申し込み内容に○を付け、受講開始年月を記入して下さい。

辻調理師専門学校 別科 通信教育
1. 西洋料理技術講座
2. 日本料理技術講座
3. 中国料理技術講座
辻製菓専門学校 別科 通信教育
4. 製菓技術講座
5. 製パン技術講座
6. 和菓子技術講座

を [ 年 1. 4月  
2. 10月 ] より希望します。

(写真貼付欄)

注意

1. 上半身脱帽、3cm×3cm
2. 6ヶ月以内に撮影のものを1枚用意し、この欄に貼付

以下に該当される方は  
✓を記入して下さい。

通信教育講座修了生  
 通信教育講座受講生  
 辻調グループ校卒業生

フリガナ	姓	名	印	性別	生年月日	西暦	年	月	日生
氏名									
現住所	〒□□□□-□□□□ フリガナ		都道府県		区市町村郡				
	TEL ( )		-		FAX ( )		-		
メールアドレス									
最終学歴	国都道府県立 市町村私		中学校 高等学校 大 短期大学 専門学校		西暦		年	月	卒業 卒業見込
職歴	西暦		年	月	～	西暦	年	月	
	勤務先名				TEL ( )		-		

上記以外の 連絡先	〒□□□□-□□□□ フリガナ		都道府県		区市町村郡		
	フリガナ				続柄		
	氏名						
	TEL ( )		-				

### 振込証明書 貼付欄

学費を納入した証明になります。必ず貼り付けてください。

※個人情報の取り扱いについて...

「受講申込書」にご記入いただいた皆様の個人情報につきましては、細心の注意を払い、お取り扱いさせていただきます。詳細につきましては、別紙「受講申込書ご記入の前に」をご参照ください。

# 受講アンケート

該当するものに○を付けて \_\_\_\_\_ に記入してください。

## 1. 職業・職種

- a) 飲食業<sup>\*1</sup> \_\_\_\_\_
- b) 会社員<sup>\*2</sup> \_\_\_\_\_
- c) 学生
- d) 専業主婦
- e) その他 ( \_\_\_\_\_ )

\* 1. レストラン・飲食店全般・飲食物の製造販売・給食関係・ホテル・旅館・調理師・栄養士

\* 2. スーパー・食品等の小売りを含む

調理師免許所持の有無 ( 有 ・ 無 )

製菓衛生師免許所持の有無 ( 有 ・ 無 )

その他 取得資格 ( \_\_\_\_\_ )

## 2. 受講の動機

- a) 趣味の充実

---

---

- b) 飲食業界への就職・転職

---

---

- c) 飲食店開業

---

---

- d) 今の仕事に役立てる

---

---

- e) その他

---

---

## 3. 本通信教育講座を何でお知りになりましたか。

---

---



**.tsuji**

辻調グループ校  
[www.tsuji.ac.jp](http://www.tsuji.ac.jp)

**辻調理師専門学校・辻製菓専門学校  
通信教育部**

〒545-0053 大阪府大阪市阿倍野区松崎町3  
TEL. 06-6624-5125 FAX. 06-6629-1524  
[Eメール] [tsushin@tsuji.ac.jp](mailto:tsushin@tsuji.ac.jp)  
[ホームページ] <http://www.tsuji.ac.jp/tsushin/>