

ジャパンすしかレッジ

入学のご案内

ジャパンすしかレッジ ベーシックコース

ジャパンすしかレッジ 夜間コース

ジャパンすしかレッジ 土曜日コース



Japan Sushi College

目次

■ ご挨拶	… 2
■ ジャパンすしカレッジとは	… 3
■ 入学までの流れ	… 5
■ 募集要項	… 6
■ 学費・納入方法	… 7
■ カリキュラム概要・コース概要	… 8
■ 外国人入学希望者の方（留学生等）	… 9
■ 入学申込書記入例	… 10
■ 各コーススケジュール	別添

ご挨拶

ジャパンすしカレッジ代表 坂口 岳洋

2013年12月、「和食」の食文化を無形文化遺産に登録する事が決定しました。
現在、急速に和食に対する「健康、安心、おいしい」という高評価が、世界の一般消費者から認知され、広がり始めています。

大変喜ばしい反面、実は大きな課題が出てきています。それは、世界各地で、日本食を提供する職人が圧倒的に足りていないという事です。その結果、例えばヨーロッパのある和食店では、一度も日本に来た事もなく、また日本料理も学んだこともない調理人が、すしを提供するという事態が起こっています。

私たちは、実践的な「すし・和食の調理技術者」を育成し、熱い気持ちを持った調理技術者たちを世界に送り出すことが、使命の一つと考えています。「日本の本物のすし・和食を、世界へ・未来へ。」すしを「日本の真のソウルフード」とするべく、活動して参ります。

ジャパンすしカレッジとは

設立の経緯 ～私たちのバックグラウンド～

私たちジャパンすしカレッジは、国内外に各種飲食店を約300店舗展開するオールディーズグループの一員です。

創業以来30年以上にわたり、寿司・和食のリーディングカンパニーとして、国内のみならず、海外のお客様からの支海外のお客様からも支持を頂戴し、成長し続けて参りました。その中で培ったノウハウを、企業内研修に留めず、これを広く世に広める為に一つの事業体として独立させ、ジャパンすしカレッジとして2016年4月1日に設立されました。

技能の継承だけでなく、理論化された技術・知識の普及を通じ、日本の寿司・和食を世界へ、そして未来へ・・・とつなぐプラットフォームとしての役割を担って参ります。

また、私たちジャパンすしカレッジの母体である(株)和食人材プラットフォームは、農林水産省が推進する「海外における日本料理の調理技能認定制度」の運用管理団体として制度の具体化・認定制度の骨子作り、認定団体の管理等を行っております。

これまで、外国人の料理人を対象として技能を認定する制度は有りませんでした。

今回、農林水産省から示されたガイドラインを基軸にして、世界に日本の寿司・和食を広めるべく活動しております。



ジャパンすしかレッジの特長

■実践型の「個別指導」 ～見て覚えるのではなく理論的に学ぶ～

技術習得にあたって、一番つらいのは「わからない事が聞けない」ことです。大人数の大教室では、ちょっと聞き逃したことで、全体の流れに合わせなければならず、わからないままになってしまうことがよくあります。

ジャパンすしかレッジでは、講師1名につき最大生徒数4名という少人数の個別指導制となっています。ですから、わからないこともその場ですぐに聞ける環境です。そして、「なぜそうするのか？」という理論をもとにした指導を行います。だから一人ひとりが確実に調理技術を理解し、効率の良い習得ができるのです。

■スケジュールはあなた次第

「短時間で学びたい」「空いている夜の時間を活用したい」「休日に集中して学びたい」

・・・人によって、空いている日や活用したいシーンはさまざまです。

ジャパンすしかレッジではあなたのライフスタイルや計画、スケジュールの都合に合わせて「ベーシックコース」「夜間コース」「土曜日コース」と3つのコースをご用意しています。

また、「さらに学びたい」という方に対しては「江戸前寿司上級コース」「日本料理基礎コース」等をご用意して、あなたの夢の実現を全力でサポートします。

ジャパンすしかレッジ受講生だけの特典

～海外研修制度～

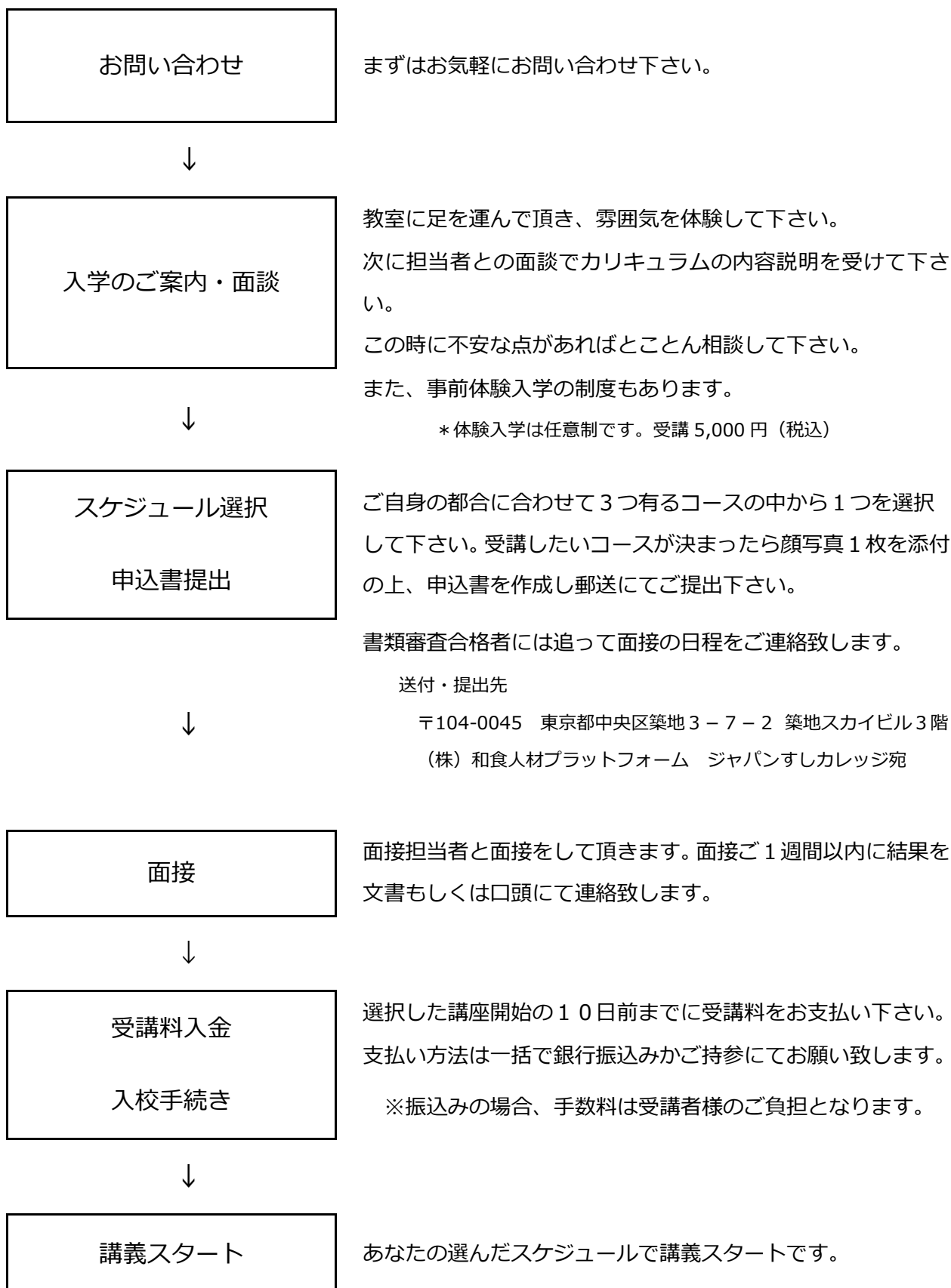
私たちジャパンすしかレッジと提携している世界各国の飲食関連会社の見学や希望によっては、そこでの店舗研修が出来る研修制度です。寿司の技術で世界に羽ばたこうと考えているあなたにピッタリの体験型研修です。

～就職・開業支援～

私たちジャパンすしかレッジは、国内外に各種飲食店を約300店舗展開する株式会社アールディーシーグループの一員です。国内外に展開をしている各店舗に対しての推薦は勿論、国内外に広く提携している飲食関連会社にたいしての推薦もジャパンすしかレッジ受講生の特典です。

また、独立をして自分の寿司店を経営したのだが、どの様に進めて良いのかが解らない、誰に相談して良いのかが解らない等、独立を志すあなたに「物件選び」や「メニュー作り」「人材の登用」「仕入れルート」「店舗経営のノウハウ」など独立する際に欠かせない知識も、実際の経験に基づき懇切・丁寧に指導致します。

入学までの流れ



募集要項

私たちジャパンすしかレッジが求める人物像は「本校で学びたいという強い意欲と熱意を持つ方」「しっかりとした目標とそれに向かう向上心やチャレンジ精神を持つ方」「本校の教育方針に共感し学びたいという気持ちを強く持つ方」「挨拶や言葉遣い、身だしなみ等の常識を心得ている方」など、自分の目標を達成するために努力出来る人物というものです。

◆ 入学資格

満16歳以上の方

◆ 申し込み書類

入学申込書（写真添付）

ご本人であることを確認できる書類のコピー

（運転免許証、健康保険証、パスポート、個人番号カード等）

◆ 選考方法

書類審査・面接

◆ 合格発表

合格発表は申込書提出後1週間以内に文書または口頭で連絡致します。

◆ 入学手続き

指定の日までに入学金・受講料を指定の口座にお振込み下さい。

☆振込先口座

みずほ銀行 熊谷支店

普通口座 2477178

(株)和食人材プラットフォーム

*振込み手数料は受講者様のご負担となります。

◆ 入学許可

入学金・受講料の納入確認後、入学許可のご連絡を差し上げます。

学費・納入方法

◆ 受講料（ベーシック・夜間・週末 各コース共通）

・ 入学金	100,000 円（税込）
・ 受講料	198,000 円（税込）

学費合計 298,000 円（税込）

◆ 注意事項

- ・ 受講料には、すべての材料費を含んでいます。
- ・ 学費には教材費が含まれています。
- ・ 学費には災害補償保険料が含まれています。
- ・ 講義に使用するユニフォーム、包丁は貸与が可能です。
 - * 厨房用のコックシューズは各自でご購入下さい。
 - また、包丁は貸与可能ですが、個人での購入をお勧めします。
- ・ 入学手続きを完了した方で、入学を辞退し学費返還を希望される場合、各申し込み 講座の開始前日の 17 時（入学辞退申し出最終期限）までにお申し出下さい。入学金を除く納入金の返還を行います。尚、入学辞退申し出最終期限以降の申し出につきましては一切の返還が出来ませんのでご注意下さい。
- ・ 入学時に別途寄付金、学校債購入、冷暖房費納入は一切不要です。

◆ 納入方法

- ・ 納入方法は一括のみで銀行振り込みか直接持参のいずれかとなります。

振込先口座

みずほ銀行 熊谷支店

普通 2 4 7 7 1 7 8

(株) 和食人材プラットフォーム

* 振込み手数料は受講者様のご負担となります。

◆ 割引制度

- ・ 学生割引：学費の 10% を割引致します。
 - 申し込み時点で、専修学校（専門課程又は大学入学資格が付与されている高等過程）・高等専門学校・専門学校・短大・大学在学中の方。
 - 在学証明書を申込書に添付して申請して下さい。
- ・ 団体割引：学費の 5% を割引致します。
 - 1 グループ 4 名以上で、全員が同一のコースを受講される場合に適用となります。

カリキュラム概要

◆講座単位・時間数

科目		内容	時間数	計
知識教育	衛生学	食品衛生の基礎 食中毒予防の3原則 食中毒菌の種類と対策 他	6	9
	栄養学	食材の知識 他	1	
	食文化概論	すしの歴史 日本料理の中のすしの文化 他	2	
技術教育	調理の基礎	調理道具の知識 庖丁の取り扱い 庖丁の持ち方・使い方 他	3	54
	日本料理技術	野菜の基本の切り方 だしの引き方 他	6	
	すし技術	握り 細巻 軍艦巻 手巻 他	18	
	魚調理技術	光物 えび・貝類 小型白身 大型白身 サーモン マグロ 他	27	
接客教育	接客の基礎	板場内の立ち居振る舞い 姿勢 挨拶 発声 他	3	3
その他	考查	確認テスト 他	6	6
合計			72	

1コマ=連続する3時間となります。

◆コース概要

～ジャパンすしかレヅジ ベーシックコース～

1日6時間（午前3時間・午後3時間）で月初よりの連続12日間を受講して頂くコースです。短期間で集中して寿司の技能・技術や知識を身に付けたいと考えているあなたにピッタリのコースです。

～ジャパンすしかレヅジ 夜間コース～

1日3時間（19時～22時）を24日間受講頂く夜間専用のコースです。昼間は仕事があるが、それが終わった後の時間帯で寿司の技能・技術や知識を身に付けたいと考えているあなたにピッタリのコースです。

～ジャパンすしかレヅジ 土曜日コース～

1日6時間（午前3時間・午後3時間）で12日間の土曜日のみ受講をして頂くコースです。平日の時間は作れないが、週末土曜日を有効に活用して寿司の技能・技術や知識を身に付けたいとお考えのあなたにピッタリのコースです。

外国人入学希望の方（留学生等）

◆出願資格 ※下記①から④のすべてを満たす方

- ①日本国以外の国籍を持ち、お申し込み時点で満 18 歳以上の方
- ②外国あるいは日本において 12 年間の学校教育を修了した方・高等学校卒業資格や大学資格を持つ方。
または、外国において高等学校に該当する学校の過程を修了し、文部科学省が別に定める準備教育を行う過程を修了した方
- ③以下の 5 つの内 1 つ以上の条件を満たし、専門学校 の授業を理解できる日本語能力を有する方。
 - 1、日本語教育機関（(財)日本語教育振興協会許可）の認定コースにおいて、6 ヶ月以上の日本語教育を受けた方
 - 2、日本語能力試験（JLPT）の N2 もしくは 2 級以上合格の方。
 - 3、日本留学試験（EJU）の日本語科目で 200 点以上取得した方
（日本語科目の聴解・聴読解・読解の合計が 200 点以上）
 - 4、BJT ビジネス日本語能力テストで 400 点以上取得した方
 - 5、日本の学校教育法第 1 条に定める学校（幼稚園を除く）において 1 年以上の教育を受けた方。
- ④在学中の学費、生活費の費用が用意できる方
※短期滞在・特定活動の在留資格で就学した期間は除きます。出席率によってはビザが取得できない場合がありますので、入国管理局へお問い合わせください。

◆出願書類 ※入学願書のほかに次の書類が必要です。

- ①日本国の最終出身校の卒業証明書と成績証明書（* 英文以外は大使館の承認印付き日本語訳が必要です）
- ②日本語能力を証明する書類（* 以下の 5 つの内 1 つ以上）
 - 1、日本語学校の卒業証明書または卒業見込証明書及び出席・成績証明書
 - 2、日本語能力試験（JLPT）の N2 もしくは 2 級以上の合格証
 - 3、日本留学試験（EJU）の日本語科目で 200 点以上の成績通知書
 - 4、BJT ビジネス日本語能力テストで 400 点以上の成績通知書
 - 5、日本の学校教育法第 1 条に定める学校（幼稚園を除く）において 1 年以上の教育を受けたことを証明できる、学校発行証明書
- ③履歴書（日本語もしくは英文）
- ④銀行の残高証明書等の経費支弁を証明するもの（* 日本語もしくは英語）
 - 「日本人の配偶者」「家族滞在」「永住」「定住」等の在留資格をお持ちの方は不要な書類もあります。
申込書提出前に本校へお問い合わせください。

◆注意事項

- ①書類は 6 ヶ月以内に発行されたもので、原本で提出してください。コピーは受付不可。
書類不備の場合は、申込書の受付はできません。
- ②提出された申込書および添付書類は返還できません。
- ③本校または教職員による以下の保証はできません。（1. 住居の賃貸借保証等 2. 身分保証 3. 契約保証 4. 保証人証明 5. その他保証）
- ④ビザ申請は必ず自身で行ってください。ビザ申請についての詳細は入国管理局へお問い合わせください。
- ⑤「在留資格認定証明書」の許可は法務省が行うものであり、不許可の場合、本校が責任を負うことはできません。また、不許可となった場合やカリキュラム受講日前日までに留学ビザが取得できない場合は入学することはできません。

<申込書記入例>

写真を貼る位置

- 1.縦 36~40mm
- 横 24~30mm
- 2.本人 胸から上
- 3.裏面にのりづけ

入学申込書

記入 2016 年 1 月 1 日

ふりがな す し まなぶ		
氏名 寿司 学		
(西暦) 1996 年 1 月 1 日生 満(20 歳)	男・女	
ふりがな とうきょうと ちゅうおうく つきじ		(自宅電話)
現住所 〒 104-0015		03-123-4567
東京都中央区築地 1-1-1		(携帯電話)
E-mail sushimanabu@gmail.com		090-123-3456
ふりがな とうきょうと ちゅうおうく つきじ		(緊急連絡先電話)
緊急連絡先 〒 104-0015		03-123-4567
東京都中央区築地 1-1-1		
名前: 寿司 春子		続柄: 実母

ユニフォーム発注等に関する情報		体質・体調等に関する情報	
男性用	S・M・L	アレルギー等	<input type="checkbox"/> あり () <input checked="" type="checkbox"/> なし
女性用	S・M・L	既往症	<input type="checkbox"/> あり () <input checked="" type="checkbox"/> なし
利き腕	<input checked="" type="checkbox"/> 右 <input type="checkbox"/> 左	血液型	() 型

調理に関する経験 (今までの調理経験について、自由にお書きください)

回転寿司 2 年 (調理)

なぜ当校への入学を希望されましたか? 志望動機をお書きください。

海外で働くにあたり寿司の技術を身に付けておくのが有利だと考えたため

講座終了後は、どのような進路をお考えですか?

学校卒業後アメリカで寿司職人として働きたい

保護者記入欄 (申し込み時点で申込者が満 18 歳未満の場合にご記入下さい)

保護者氏名 _____ 印 _____

住所 _____

連絡先 _____

入学申込書

記入 年 月 日

写真を貼る位置

- 1.縦 36~40mm
横 24~30mm
- 2.本人 胸から上
- 3.裏面にのりづけ

ふりがな		
氏名		
(西暦) 年 月 日生 満(歳)	男・女	
ふりがな		(自宅電話)
現住所 〒		(携帯電話)
E-mail		
ふりがな		(緊急連絡先電話)
緊急連絡先 〒		
名前：		続柄：

ユニフォーム発注等に関する情報

体質・体調等に関する情報

男性用	S・M・L	アレルギー等	<input type="checkbox"/> あり () <input type="checkbox"/> なし
女性用	S・M・L	既往症	<input type="checkbox"/> あり () <input type="checkbox"/> なし
利き腕	<input type="checkbox"/> 右 <input type="checkbox"/> 左	血液型	()型

調理に関する経験（今までの調理経験について、自由にお書きください）

なぜ当校への入学を希望されましたか？志望動機をお書きください。

講座終了後は、どのような進路をお考えですか？

保護者記入欄（申し込み時点で申込者が満18歳未満の場合にご記入下さい）

保護者氏名	_____ 印
住所	_____
連絡先	_____

入学にあたっての同意書

以下の注意事項を確認のうえ、ご署名をお願いいたします。

1. 都合により受講できない場合は他の予定への振替も可能ですが、教室の利用状況や都合により振替ができない場合があります。
2. すべての講座が受講できない場合でも、返金等できません。
3. 技術習得には個人差があります。当講座は技術理論をお伝えし技術習得のための道筋を示すことを主眼としています。すべての方の技術習得を保証するものではありません。
4. すべての講座は、申込書ご本人のみ受講可能であり、受講資格の譲渡はできません。
5. 入学にあたっては、入学者本人が健康であることが前提です。入学後に学業に支障がある病気が認められた場合、完治と診断されるまで休学していただきます。
6. 反社会的勢力又は類似の組織、団体、法人、組合との関わりが認められた場合は入学申し込みを受け付けできません。また、入学後にこれらが発覚した場合は即刻退学処分といたします。その場合すでに納入された入学金・受講料は一切返還いたしません。
7. 講義教室内に講義を録音、撮影もしくは模写する目的でこれらに使用する機材を持ち込んだ場合、あるいは携帯電話ないし無線端末機等を使って講義音声及び画像等を教室外に発信することなどにより記録した場合、即刻退学処分といたします。その場合すでに納入された入学金・受講料は一切返還いたしません。
8. 受講中に大声、奇声を発したり、物を投げる、壊す、叩く等他の受講生が恐怖を感じるような行為に及んだ際は即刻退学処分といたします。その場合すでに納入された入学金・受講料は一切返還いたしません。

上記注意事項を確認し、同意の上 講座に申し込みいたします。

年 月 日

氏名

印



Japan Sushi College



住所：〒104-0045

東京都中央区築地 3-7-2 築地スカイビル 3階

Tel : 03-6264-0043 Fax : 03-6264-0044

Mail : contact@washoku-jinzai.co.jp

HP : www.washoku-jinzai.co.jp