

京都調理×京都製菓夢のコラボイベント

3/22±
&
4/26±
11:00-15:30

グルメ&スイーツ 大作戦!



人気メニュー!
カフェフードに挑戦



シンプルで奥深い
絶品イタリアン!



豪華な一皿を体験♪
本格フレンチ



旬のネタが大集合♪
にぎり寿司体験



美味しくつくるコツ教えます!
和食・日本料理体験



これで安心!
学校説明会ブース



文化庁公認!
京都太秦Taiwa Museum



初めてのパン作りを応援!
製パン体験



本場京都で
和菓子体験



プロの技を間近で体験!
京都調理、京都製菓SPデモンストレーション!



疑問を解決!
個別相談&住宅相談ブース



SNS映え!
カフェ体験



在校生と一緒に挑戦!
基本技術体験



至極のスイーツ!
洋菓子体験

料理も!お菓子も!
自由に好きなだけ体験♪

初心者の
方も大歓迎!

友達や保護者の方
との参加OK

めざせる
職種

★パティシエ★ブーランジェ(パン職人)★和菓子職人★ショコラティエ★ホテルパティシエ
★ホテルブーランジェ★カフェオーナー★カフェパティシエ★バリスタ など

学ぼう、料理とお店と笑顔のつくり方
京都調理師専門学校

075-812-0199

〒616-8083 京都市右京区太秦安井西沢町4番5
https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/

- 和食・日本料理 上級科 [2年制]
- 西洋料理 上級科 [2年制]
- 調理師科 夜間部 [1年制]
- 調理師科 [1.5年制]



つくるよこびを、みんなの笑顔に。
京都製菓製パン技術専門学校

075-812-0199

〒616-8083 京都市右京区太秦安井西沢町4番5
https://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/

- パティシエ/ショコラティエ 上級科 [2年制]
- 和菓子 上級科 [2年制]
- 製菓技術科 [1年制]
- カフェスイーツ 上級科 [2年制]
- パン 上級科 [2年制]
- 製菓技術科夜間部 [1.5年制]



4つの学校が同時開催
taiwa THE ACADEMY OF HOSPITALITY
つくる×食べる×知る×学ぶ

職業体験フェスタ

2025. 3.22± & 4.26±
11:00 START

どんな学校が知りたい
医療事務 医療秘書 診療情報管理士

楽しい企画盛りだくさん
友達や保護者の方との参加OK!

製菓 製パン

調理

栄養士 管理栄養士

旅行・観光

ホテル

ブライダル

無料送迎バス運行!

- ① 福井・敦賀・長浜コース
- ② 岐阜・彦根・草津コース
- ③ 西舞鶴・綾部・福知山コース
- ④ 坂出・岡山コース
- ⑤ 高松・徳島・淡路(緑PA)コース
- ⑥ 豊岡・峰山・宮津コース
- ⑦ 名古屋・四日市コース

お申込みはこちらから!

厚生労働大臣指定管理栄養士・栄養士養成施設 日本病院会認定校
京都栄養医療専門学校

京都で「ホテル・旅行・ブライダル」と「おもてなし」を学ぶ専門学校
京都ホテル観光ブライダル専門学校

京都で唯一「調理師」養成専門学校
京都調理師専門学校

京都で唯一「製菓衛生師」養成専門学校
京都製菓製パン技術専門学校

※写真はイメージです。当日のスケジュールやプログラムはやむを得ず変更する場合があります。

分野探しにオススメ！ お仕事体験フェスタ

3/22土 & 4/26土 11:30-16:00

ホテル

バーテンダー体験
おしゃれなノンアルコールカクテルを作ってみよう！

フロント・ベル体験
洗練された身のごなでホテルスタッフになりきろう！

ブライダル

ドレスフィティング体験
ウエディングドレスを着てプリンセス気分を味わおう！

パーソナルカラー診断
自分に似合う色をKYOKANで知ろう！

ウエディングセレモニー体験
感動！模擬挙式を体験♡ハッピーになれること間違いなし！

ウエディングプランナー体験
オリジナルの結婚式プランを考えてみよう♡

旅行

ツアーコンダクター体験
学生スタッフが案内！学校の目の前が観光地！？京都観光を体験しよう！

ツアープランニング体験
オリジナルの旅行プランを作ってみよう！

ポイント

豪華無料ランチ付き！

在校生スタッフと話せる！

実際に学校に通う在校生スタッフに気になることをぜひ聞いてみよう！本格的な校舎見学も在校生がご案内！

3/22土 11:00-15:00

管理栄養士 栄養士

診療情報管理士 医療事務・医療秘書

調理実習 病院栄養士 医療事務スペシャル講座 診療情報管理士

春キャベツの回鍋肉！ 脂質OFF抹茶のブランマンジェ！ ポイントメイク&マナー講座！ 医療現場をデータで支える！

新3年生注目！ 入試スケジュール エントリー方法 奨学金制度 etc.

なりたい「自分」を見つけよう！
お仕事体験フェスタ

他にもいろいろ キャンパスツアー★ 個別相談 etc.

プレゼント① 無料ランチ ② オリジナルグッズ

4/26土 11:00-15:00

管理栄養士 栄養士

診療情報管理士 医療事務・医療秘書

スポーツ栄養士 スイーツづくり ドクターズクラーク 診療情報管理士

春野菜「たけのこ春巻き」 いちごのモンブラン♪ 診断書を作ろう！ 医療情報のスペシャリスト♪

新3年生注目！ AO入学 エントリー&面接対策講座 etc.

他にもいろいろ キャンパスツアー★ 個別相談 etc.

めざせる職種

- フロントクラーク
- バーテンダー
- ベルパーソン
- ドアパーソン
- レストランサービススタッフ
- 旅行カウンタースタッフ
- ツアープランナー
- ツアーコンダクター
- グラウンドスタッフ
- 鉄道スタッフ
- ウエディングプランナー
- ブライダルスタイリスト
- フラワーコーディネーター
- ジュエリーコーディネーター

京都で「ホテル・旅行・ブライダル」と「おもてなし」を学ぶ専門学校
京都ホテル観光ブライダル専門学校

〒604-8006 京都市中京区河原町三条上ル
☎075-241-0191 <https://www.kyoto-carriere.ac.jp/>

めざせる職種

- 管理栄養士/栄養士
- 病院栄養士
- 保育園栄養士
- 高齢者福祉施設栄養士
- 給食会社栄養士
- スポーツ栄養士
- 食品開発栄養士
- 診療情報管理士/医療事務/医療秘書
- 診療情報管理士
- 医師事務作業補助者
- 医療事務
- 医療秘書
- 病院受付
- クラーク

なりたい自分へ、なれる学びを。
京都栄養医療専門学校

〒616-8376 京都市右京区嵯峨天竜寺湖瀬戸川町18-39
☎075-872-8500 <https://www.kyoto-eiyo.ac.jp/>

FAXお申込み用紙

参加する日程に☑をしてください。
 3月22日(土) 4月26日(土)

分野を1つ選んで☑をしてください。
 管理栄養士分野
 栄養士分野
 医療事務・医療秘書分野
 診療情報管理士分野
 調理分野(和食・日本料理・フランス料理・イタリア料理・カフェ)
 製菓・製パン分野(洋菓子・カフェ・パン・和菓子)
 ホテル分野
 旅行・観光分野
 ブライダル分野

※上記4分野の会場は京都栄養医療専門学校です
※会場は京都調理師専門学校です
※会場は京都製菓製パン技術専門学校です

ご一緒に参加する方があればご記入ください。(学年は2025年4月時点のものをご記入ください。保護者の方は学年に「保」とご記入ください。)

お名前・性別(○をしてください)	学年	学校名	電話番号	バス利用	希望分野
フリガナ	男女			<input type="checkbox"/> バス希望 (<input type="checkbox"/> 希望しない)	駅乗車
フリガナ	男女			<input type="checkbox"/> バス希望 (<input type="checkbox"/> 希望しない)	駅乗車

【個人情報について】
下記の内容に同意の上で、氏名・住所など個人情報をご記入ください。
個人情報の取り扱いについてご記入いただいた氏名・住所・高校名などの個人情報につきましては、イベントの手引きを冊子でお送りするために使用いたします。また、実地研修やインターンシップ等の進路に役立つ情報をお送りするために当社が責任をもって実施へ提供いたします。事前研修等の開催日以前に提供される場合があります。また、出欠確認のため高校教員へ提供する場合があります。当社から、次回イベントのご案内や進路・生活に役立つ情報をお送りする場合がありますがそれ以外の目的では使用いたしません。なお、個人情報の記入は必須です。
※交通状況により前後する場合があります。

☐さんぽうからの資料等の送付を希望しない
☐実施校からの資料等の送付を希望しない

当社が保有する個人情報に関するお問い合わせ、またはその訂正、開示、利用の停止または削除を希望される方は下記までご連絡ください。
〈個人情報に関するお問い合わせ窓口〉
株式会社さんぽう 大阪本社 個人情報管理責任者
TEL.06-6300-7848

必ず事前にお申込みください

無料送迎バスの発着時刻・場所をお知らせいたします

無料送迎バスも運行!

コースによって会場到着時間が異なりますのでご注意ください。

コース	集合	出発	発着時刻
01. 福井・敦賀・長浜コース	JR福井駅	7:05	7:10
	JR敦賀駅	8:15	8:20
	JR長浜駅	9:25	9:30
02. 岐阜・彦根・津コース	JR岐阜駅	7:35	7:40
	JR彦根駅	8:00	8:05
	JR津駅	10:05	10:10
03. 西舞鶴・綾部・福知山コース	JR西舞鶴駅	8:25	8:30
	JR綾部駅	9:00	9:05
	JR福知山駅	9:35	9:40
04. 坂出・岡山コース	JR坂出駅	7:00	7:05
	JR岡山駅	8:15	8:20
05. 高松・徳島・淡路(緑PA)コース	JR高松駅	6:25	6:30
	JR徳島駅	7:55	8:00
	緑PA(上り)※ (神戸淡路鳴門自動車道)	8:45	8:50
06. 豊岡・峰山・宮津コース	JR豊岡駅	7:45	7:50
	丹鉄峰山駅	8:45	8:50
	丹鉄宮津駅	9:35	9:40
07. 名古屋・四日市コース	JR名古屋駅	7:45	8:00
	近鉄四日市駅	9:05	9:10

お問い合わせ先
株式会社さんぽう
〒532-0012 大阪市淀川区木津東2-5-35
TEL.06-6300-7569(平日9:00-17:00)

お申込み方法
①左のQRからケータイで申込み
②上記の「FAX専用申込み用紙」で申込み
③ホームページから申込み
大学・専門学校 総合進学ネット
さんぽう進学ネット
<https://www.sanpou-s.net>

京都で唯一「調理師」養成専門学校
京都調理師専門学校

京都で唯一「製菓衛生師」養成専門学校
京都製菓製パン技術専門学校

京都で「ホテル・旅行・ブライダル」と「おもてなし」を学ぶ専門学校
京都ホテル観光ブライダル専門学校