

100



観光ホスピタリティ人材育成
リカレント教育・リスキリング

人が描く未来



学校法人大和学園
京都ホテル観光ブライダル専門学校

次代に輝くスペシャリストへ アップデート

大和学園／京都ホテル観光ブライダル専門学校のリカレント教育

変化の激しい社会だからこそ、新しいことを学び直せば自分の可能性を広げ、社会で活躍し続けることができます。学びは一生続くもの。未来の自分のために、リカレント教育を通じて学び続ける力を身につけておくことが大切です。大和学園では行政や企業、業界団体と連携し、各職業分野において知識・スキルを最新のものにアップデートできるリカレント教育プログラムを構築。多くの企業・職業人が必要とする「学び直し」の機会を、受講しやすい環境で提供しています。



特長 1

働きながらいつでも
どこでも学べる
オンライン授業が充実

最新技能・知識のアップデート、自身のキャリア選択に応じて必要な学びを、だれもが受けられる機会の充実を目的にプログラムを展開。1時間からの部分受講も可能で、24時間いつでも、どこでも学べるオンデマンド授業により、受講者の学びやすい環境を整えています。



特長 2

名だたる企業・大学・
行政のプロが
最新知識・技術をレクチャー

京都で付加価値の高いサービスを提供しているホテル・旅館や、全国展開のホテル企業、グローバルにホテルを展開しながら、人材育成にも積極的なホテル、また行政や各種団体、メディア、観光DX系企業、金融機関、インフラ・交通系企業など幅広い連携機関と協働してプロジェクトを推進しています。



特長 3

多様な知識・技能を磨く幅広い分野の授業を展開

- キャリア選択に応じて必要な学びをプログラム展開
- 当校の職業教育の実績をベースに、有識者から意見を伺いプログラムを構築
- 厚生労働省「職業能力評価基準」を網羅したカリキュラム
- 働きながら学べるオンライン授業が中心

2021年度	観光ホスピタリティ分野 ホテル・旅館などのスタッフ就職を目指す方向けリカレントプログラム	60時間
2022年度	観光ホスピタリティ分野 ホテル・旅館などのスタッフとしてスキルアップを目指す方向けリカレントプログラム	60時間
	観光ホスピタリティ分野 女性活躍をテーマとしたリカレントプログラム	60時間
2023年度	観光ホスピタリティ分野 京都観光ホスピタリティ入門プログラム	20時間
	調理・飲食分野 すしエリカレントプログラム	20時間
	調理・飲食分野 京料理カレッジプログラム	40時間
2024年度	観光ホスピタリティ分野 観光ホスピタリティバリューアッププログラム	20時間
	調理・飲食分野 すし食文化アカデミー	20時間
	製菓分野 和菓子アカデミー	20時間

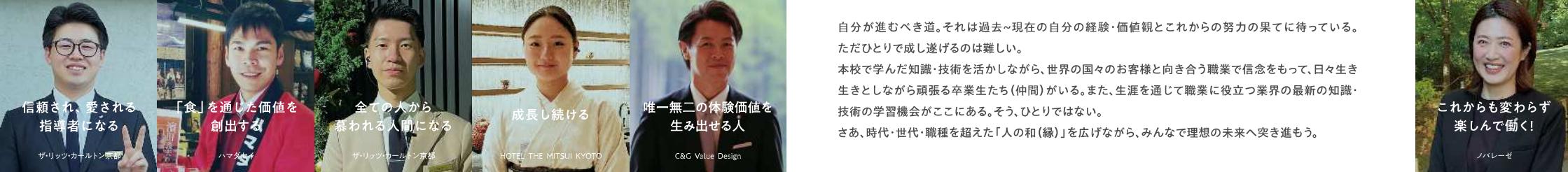


Contents

- 01 大和学園のリカレント教育
- 03 MY WAY 理想の未来へ
— 卒業生100人が描く未来
- 07 To the future 卒業生が描く未来
— 卒業生が語る ホスピタリティ業界で働く魅力
- 19 学校紹介
- 21 数字で見る
京都ホテル観光ブライダル専門学校

ただ今、動画配信中!
こちらからご覧いただけます





MY WAY

理想の未来へ

自分が進むべき道。それは過去～現在の自分の経験・価値観とこれからの努力の果てに待っている。ただひとりで成し遂げるのは難しい。

本校で学んだ知識・技術を活かしながら、世界の国々のお客様と向き合う職業で信念をもって、日々生き生きとしながら頑張る卒業生たち(仲間)がいる。また、生涯を通じて職業に役立つ業界の最新の知識・技術の学習機会がここにある。そう、ひとりではない。

さあ、時代・世代・職種を超えた「人の和(縁)」を広げながら、みんなで理想の未来へ突き進もう。

卒業生 100人 人が描く 未来

MY WAY 理想の未来へ





卒業生が描く未来 *To the future*

THE RITZ-CARLTON
NIKKO

ホテルのブランドを世界に広げる 架け橋になりたい

ザ・リッツ・カールトン大阪でフロントのスーパーバイザーやマネージャーなどの責任者を務めた後、2020年、ザ・リッツ・カールトン日光の開業に伴い、当ホテルのフロンティオフィスマネージャーとして着任しました。

現在は、副部長として宿泊部のすべての業務を統括しています。当ホテルに宿泊されるお客様に心のこもったおもてなしと快適さを提供するために、宿泊の準備を整えるだけでなく、滞在中のお客様にお困りごとのあった時には、お客様に寄り添って解決策を考えるなど、多様なご要望に応えることも、私たちの役割です。そのために、部門の責任者としてスタッフへの指導や業務体制・職場環境づくりを担っています。スタッフ一人ひとりの意見を聞いて、宿泊部として良いチームをつくることを心がけています。

ホスピタリティ業界で働く魅力の一つは、人とのつながりが広がるところです。大阪から当ホテルに赴任した後、「佐藤さんがいる



佐藤 諒さん

ホテル学科上級ホテルコース
(2013年3月卒業)ザ・リッツ・カールトン日光
宿泊部 副部長

から、宿泊しに来ました」と、大阪時代からのお客様が足を運んでくださることも。お客様と、生涯にわたる親しい関係を築けたことが、何よりの収穫だと思っています。またお客様を通して、多種多様な考え方や文化を学べることも、この仕事の面白いところで。お客様のニーズを先読みしてお応えすることで、お客様の喜ぶ顔を見ることが、やりがいになっています。

何より大きなやりがいは、ザ・リッツ・カールトンのブランドを世界に広げていく架け橋の一部になれることです。2024年にG7の会合が当ホテルで開催された時のことは、特に思い出に残っています。世界の要人が列席する国際会議が開かれるのは、当ホテルにとって初めて。約半年前から栃木県や国の担当者と打ち合わせを重ねて準備するとともに、各国のVIPに対する儀礼やサービスの方針について、従業員へのトレーニングも綿密に行いました。その結果、チーム一丸となっ



映画に登場したウエディングプランナーがとても素敵で、「私もこんな風に誰かの役に立って、たくさんの人の笑顔をつくる職業に就きたい」と思ったのが、ウエディングプランナーを目指したきっかけでした。

就職先にオリエンタル京都朱雀邸を選んだ一番の理由は、自分がここで働いている姿をリアルに想像できたことです。何社か見学に伺ったうちの多くは、ブライダル業のキャラキラした華やかなところをたくさん見せてくださった一方で、当社を訪問した際には、実際の仕事内容や、苦労されているところも目の当たりにし、「ここでなら私が理想とするウエディングプランナーになれそう」との思いを強くしました。

ウエディングプランナーとして勤務して4年目、現在は結婚式を挙げられる新郎新婦様との打ち合わせやご連絡などの業務とともに、プラン内容や進捗状況をサービスや調理、美容、フラワーアレンジなど各専門スタッフに伝える業務を担当しています。難し

いを感じるのは、新郎新婦様と打ち合わせした内容を各専門スタッフに共有する時です。私の伝え方によっては、スタッフの認識にそれが生じ、新郎新婦様のご希望とは違ったかたちになってしまうことがあります。そうならないよう常に危機感を持ち、新郎新婦様と同じ熱量で、各スタッフにご要望を伝えることを大切にしています。


ORIENTAL KYOTO
SUZAKU-TEI 朱雀邸



たくさんの人を笑顔にする ウエディングプランナーを目指して

人見 梨香さん

ブライダル学科ウエディングプランナーコース
(2021年3月卒業)オリエンタル京都朱雀邸
ウエディングプランナー

卒業生が
描く未来
To the future



ホスピタリティ業界で働く魅力は、たくさんの方の笑顔をつくれること。常に誰かのためを思って行動し、その思いが相手に伝わって、心からの感謝の気持ちを返していただけた時には、大きなやりがいを感じます。結婚式の後も、お客様がわざわざ私を訪ねて来てくださったり、その後も長くご連絡をくださったりすることが励みになっています。

京都という立地も、当社の強みの一つです。例えばウエディング写真においても、京都ならではの観光スポットで撮影し、多くのお客様に喜んでいただいています。

目標は、私自身の「ファン」をたくさん増やすことです。新郎新婦様から「また会いたい」と思っていただけるプランナーになることはもちろん、スタッフからも「人見さんのプランなら、頑張ります」と協力してもらえるような存在になりたい。そのため、日々自分自身の力を磨き、たくさんの人を笑顔にしていきたいと思っています。



卒業生が
描く未来
To the future

お客様と長くおつきあいし 思い出に残る旅行を提供することが喜び

東武トップツアーズ

清水 保希さん
旅行学科ツアーブランナーコース
(2015年3月卒業)

東武トップツアーズ株式会社 滋賀支店

営業職の中でも、「旅行を売るって素敵な仕事だな」と思い、旅行業界を志望しました。とりわけ当社は、主に学校などの教育機関を対象にした教育旅行を提供しているところに惹かれ、入社を決めました。

営業担当として私の仕事は、多岐にわたります。実際の旅行の数年前から学校にアプローチし、修学旅行や校外学習などの旅行プランの予算や企画を提案します。その後受注できると、旅行費の積み立ての手配や教員の方々との現地視察なども含め、旅行の組み立てに関わるあらゆる業務を担います。

この仕事の魅力は、お客様と長くおつきあいしながら、旅行に行くまでのすべての手配を一貫して担当できるところです。一度担

当させていただいた学校の教員の方から、「また清水さんと一緒に修学旅行に行きたいです」と再度ご指名をいただいた時には、やりがいを感じます。修学旅行を担当したある学校の生徒さん約160名から、旅行後にお礼のお手紙をいただいた時は、本当に嬉しくて、「思い出の修学旅行をつくることができ良かった」と、心から思いました。

また旅行を成功させるためには、取引先の方々の協力も欠かせません。ホテルやバス、電車、飛行機などの交通機関との交渉はもちろん、例えば民泊体験などの企画がある場合には、地域の方々に協力を仰がなければならぬこともあります。そうした取引先の方々とのおつきあいも大切にし、互いにWin-Winの関係を築けることも、この仕事の魅力です。



京都ホテル観光ブライダル専門学校に入学したのは、コロナ禍で、旅行業界も厳しい状況に直面している時でした。そうした中にあっても、人々の旅行や移動を支える重要な役割を果たしている鉄道業界に可能性を感じて志望しました。とりわけJR西日本のような業界大手の会社で自分のスキルを磨きたいと思い、就職を決めました。

現在は、滋賀県にある草津駅に勤務。「みどりの窓口」で、切符を販売する他、改札口に立って、お客様が安全に通行されているかを見守ったり、券売機の前で困っておられるお客様に寄り添い、切符を買うお手伝いをしたりしています。

この仕事の魅力の一つは、さまざまな人と話す機会がたくさんあること。鉄道を利用するお客様と会話を交わしたり、また同じ職場の仲間や先輩とも話をすることで、楽しく仕事に打ち込むと感じています。

とりわけ嬉しいのは、お客様の笑顔を見られた時です。駅には、電車の中に忘れ物をされたり、改札周辺で落とし物をされて、お問い合わせに来られるお客様も少なくありません。遺失物を回収・管理し、無事にお客様に引き渡すことができて、お客様から「ありがとう」と笑顔で言われた時は、係員として心から良かったと思います。

旅行学科でホスピタリティやサービスについて学んだことは、お客様と接する今の仕事に直結しています。例えばお辞儀の仕方や言葉遣い、お客様に対する振る舞い方など、学生時代に学んだことが、日々の業務に生きています。

目標は、電車の乗務員になることです。まずは在来線の車掌、そして運転士に、さらに将来は、新幹線の車掌、運転士を目指して、日々の業務に一生懸命取り組んでいます。

鉄道業は、大変なこともあるけれど、お客様と接する機会もたくさんあるので、恐れず飛び込んできてくれたなら嬉しいです。

JR
JR西日本



手水 瑠菜さん

旅行学科
(2024年3月卒業)

西日本旅客鉄道株式会社
草津駅 運輸管理係

車掌、さらに運転士になることを目標に 日々スキルを磨く

卒業生が
描く未来
To the future





大切なひとときを過ごされるお客様の 思いに寄り添える存在であり続けたい



児玉 琴音さん

ホテル学科宿泊サービスコース(2020年3月卒業)

株式会社ロイヤルホテル リーガロイヤルホテル(大阪)
宿泊部 フロントサービス課

英語力と京都に関わる知識を磨き 海外のお客様への対応力向上を図りたい



小嶺 咲貴さん

ホテル学科ブライダルコース(2010年3月卒業)

株式会社近鉄・都ホテルズ ウェスティン都ホテル京都
セールス部 ブライダル



ホテルは、さまざまな節目を祝う場としてはもちろん、ご自身へのご褒美としてご利用される方もいらっしゃる、思いやりと温かさに溢れる場所です。そうした方々のご滞在をサポートできることが、ホテル業界の大きな魅力。幅広い年齢層に愛されているところに惹かれて当ホテルを志望しました。

現在はフロントで、宿泊に関するサポートやお客様宛に届く郵便物などの管理、会計業務に携わっています。やりがいを感じるのは、「ありがとうございます」といったお言葉をかけていただいた時や、足取り軽く出発されるお客様を見たりした時です。入社1年目、お母様と過ごすためのレストランをご紹介したお客様からお礼状をいただいたこと、その数年後に当ホテルで再会し、お手紙への感謝の気持ちを直にお伝えできることは、忘れられない思い出です。業務に臨む上での励みとなっています。これからも専門学校時代に身につけた知識・スキルを活かしながら、目の前のお客様一人ひとりの温かい思いを汲み取り、寄り添える存在でありたいと思います。

ゲストの喜びの場面に立ち会える 人生に寄り添える幸せ



中西 寛さん

ホテル学科(2001年3月卒業)

株式会社ひらまつ
事業統括本部R&D本部 オペレーション開発推進部

ホスピタリティ業界で働く魅力は、ゲストの喜びの場面に立ち会うことができる、ゲストが幸せになるお手伝いができるなどさまざまありますが、中でも一番は、その方の人生に寄り添えることです。レストランサービスに携わっていた時のこと、毎年のように来店されるご家族がおられたのですが、何度目かのお食事の時、長女の方が「結婚式を挙げるなら、ひらまつかなあ」とおっしゃったことがあります。その6年後、本当に当社で結婚式を挙げていただき、ウェディングドレス姿のお客様と一緒に写真を撮った時には、折々の場面が思い出されて、感慨深いものがありました。人との出会いを大切に、有意義にしていくことが、自分の人生を豊かにすることにつながるのかなと思っています。

現在は店舗サポートの仕事を担当しています。ゲストにより楽しんでいただけるよう環境向上に努めるとともに、心からのおもてなしを提供するために、スタッフが心地よく生き生きと働ける職場づくりに力を入れていきたいと思っています。



お客様一人ひとりのご要望に お応えするために



南雲 景悟さん

ホテル学科料飲サービスコース(2023年3月卒業)

HOTEL THE MITSUI KYOTO
料飲部 都季 サービス

この仕事に就いたのは、人と話すことが好きで、お客様と向き合う職種に就きたいと考えていたからです。レストランでは、お客様に料理やドリンクを提供するだけでなく、接客を通じてお客様の趣味や好みを見つけ、それに応じた話題やサービスを提供するよう心がけています。一人ひとりのお客様に寄り添い、少しでも広げる空間づくりのお手伝いをすることが、仕事の誇りです。

さらに京都という土地で働くことにも特別な魅力があります。京都は、四季折々の美しい風景と深い歴史、文化が息づく場所です。その中で、多くの海外ゲストをはじめとするさまざまなお客様と交流し、文化や食事スタイルについてお話しする機会が得られることは、かけがえのない経験になります。お客様が京都での思い出の一部に私たちのサービスを刻んでくだされば幸いです。

キャリアアップは、自分の成長とお客様へのより良いサービスの両方につながる大切なステップです。この業界での学びと挑戦をこれからも続けていきたいと考えています。



京都でのホスピタリティ業は 日々新鮮で刺激に満ちている



高井 優さん

ホテル学科上級ホテルコース(2020年3月卒業)

MUNI KYOTO by 温故知新
フロントチーフ兼PRマーケティング



フロント業務、コンシェルジュ業務に加え、アクティビティの企画営業、PRやSNSのマーケティング業務も行っています。自分の身体とホスピタリティ精神ひとつで何でもでき、お客様が感動する姿を間近に見ることができるのが、この仕事の魅力です。

勤務地の京都・嵐山は、神社仏閣や観光スポットが多く、お客様のリクエストも多岐に渡るため、仕事内容はいつも新鮮で刺激に満ちています。ある海外のお客様が希望された近隣の天ぷら店が満席だった時、代替案として遠方の良店をご案内したところ、非常に満足され、翌月も来訪されその店をリクエストくださったことがありました。プロとして、その時のベストを模索することがお客様の満足体験につながると実感しました。こうしたサービスの積み重ねの結果、私に会いに再訪してくださるお客様と出会えた時には、大きなやりがいを感じます。

今目標は、2ミシュランキーの獲得です。ホテルや私のファンであるホテルにするため、これからも努力を続けたいと思います。

応援してくださるお客様の存在を支えに、 ホテルバーテンダーのトップを目指す



中山 陽子さん

ホテル学科ホテル料飲サービスコース(2004年3月卒業)

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発
THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection
料飲部 マネージャー



20歳の頃、バーを訪れたことをきっかけにバーテンダーを目指すようになりました。「京都の玄関口として多くのお客様をお迎えするホテルで働きたい」との思いから当社を志望し、入社2年目よりメインバーに勤務。現在は2024年に開業した大阪ステーションホテルのメインバーでマネジメント業務やスタッフの技術指導に携わっています。

バーには、定期的に足を運んでくださるお客様がいらっしゃいます。その中で、成人されたお子様をお連れくださったり、落ち込まれた時にバーでお過ごしになられたりと、お客様の人生における出来事を少し共有させていただけることが、バーテンダーという仕事の魅力です。またカクテルコンペティションの全国大会に出場した際に、遠方にもかかわらず、応援に来てくださるお客様もいらっしゃいました。そうしたお客様の存在が、大きなやりがいであります。挑戦し続ける原動力。今後もコンペティションでの優勝を目指し、技術向上に励みながら、一緒にチャレンジしてくれる後輩の育成に力を注いでいきたいです。

海外から訪れたお客様に 日本、京都の魅力を伝えることが喜び



清水 ひいなさん

ホテル学科上級ホテルコース(2018年3月卒業)

HOTEL THE MITSUI KYOTO
イタリア料理 フォルニ アシスタントマネージャー

ホテルのイタリア料理レストランで、サーバーを担当しています。主に朝食時に宿泊のお客様に料理をサーブしたり、ご注文を受けたりするのが仕事です。

多様な国や地域から来た方々に、ホテルの庭園やレストランの料理を通じて、日本、そして京都の魅力を伝えられることも、京都のホテルで働く魅力です。ある海外のお客様に「日本の『混ぜご飯』が食べたい」と伺った時のこと、キッチンスタッフに協力してもらい、翌日、炊き込みご飯をご用意したところ、非常に喜んでください、帰国後に「とてもおいしかった」とコメントをいただきました。母国に帰ってからも、旅の素敵な思い出として思い返していただけたことが嬉しかったです。

ゲストの皆様に、日本、そして京都の魅力をもっと伝えられるようになります。また今後は、同じ職場で働く仲間と信頼し合い、高め合えるチームを作ることにも注力したいと思っています。そのためこれまで以上にモチベーションとスキルを高めるべく、勉強し続けていくつもりです。

世代や働く場所を超えて お客様とおつきあいが続くところが魅力



峯岸 佑次さん

ホテル学科ホテル・レストラン経営コース(2003年3月卒業)

ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜
イタリア料理 リストランテ オッティオ 支配人・ソムリエ

ホテルにあるイタリア料理レストランの支配人として、マネジメントを任せられています。売上に加えて、お客様からの評価、そして従業員満足度の3つについて課せられた目標を達成することが、ミッションです。私はレストランの現場が好きなので、ソムリエの資格を取得してお客様にワインを提案したり、シェフと一緒に新しい料理を考案するなど、自らの実践を通じて目標達成すること大切にしています。

長くホテル・レストラン業界に勤めてきて嬉しかったのが、懇意にしていただいているお客様から、「この先は、息子のこともよろしく頼みます」と言われたことです。世代や働く場所が変わっても、私自身を評価し、お客様がついてきてくださる。そうした関係をお客様と築けることが、ホスピタリティ業界で働く魅力です。現在は、スタッフの育成にもやりがいを持って取り組んでいます。スタッフが成長していくここを巣立ち、さまざまなホテルやレストランで活躍することで、ホスピタリティ業界全体の活性化に貢献できる存在になりたいと思っています。



想像以上のおもてなしを提供し 次の来店につなげることがやりがい



若槻 美保さん

ホテル学科ホテルコース(2008年3月卒業)

茶寮哲心
マネージャー



限られた席数で、お客様お一人おひとりと丁寧に向き合えるところ魅力を感じ、当店を選びました。仕事は、開店前の準備から、開店後のお客様のお出迎えやご案内、ご注文伺い、お料理の提供まで、多岐にわたります。やりがいを感じるのは、お客様に喜んでいただき、次の来店につながった時です。そのためお客様のご要望を深く読み解き、ご想像以上のおもてなしを提供することを心がけています。

とりわけ京都は、日本の中でもひと際訪れる方々の期待値が高いところだと思っています。そうしたお客様に、料理だけでなく、サービス面でも満足していただきたいです。例えばお勧めの観光スポットを尋ねられた時にすぐ答えられるよう情報収集するなど、日々勉強し、知識を広げるようになっています。

お客様が求めていることを汲み取る力は、こうした努力の積み重ねで育まれます。だからこそ就職してからも学び、吸収し続けなければならないと思っています。いつか「若槻さんがいるから、この店に、京都に、そして、日本に行きたい」と、多くの方々に思っていただける存在になることが目標です。

自身のキャリアを深めれば お客様の喜びも深まる



藤田 千春さん

ホテル学科上級ホテルコース(2009年3月卒業)

ホテルオークラ京都
宿泊部 フロントサービス課 ベル主任



お客様をお迎えし、お部屋へご案内する係として、お荷物の取り扱い、観光のご相談、タクシーやレストランの手配、また新人の教育まで、多岐にわたる業務を担当しています。

やりがいを感じるのは、一人ひとり異なるお客様のニーズを先読みし、ご要望以上のサービスを提供できた時や、感謝の言葉をいたいたい瞬間です。京都ならではの豊かな四季の情緒や伝統文化を背景とした特別な体験を提供できることも仕事の楽しみの一つ。再訪いただいたお客様が私の名前を覚えていてくださり、「また来たよ」と声がけいただいた時は、まさに無上の喜びです。

この業界では、変化するニーズを捉え新しい知識やスキルを身につけることが不可欠です。私自身、異動や出産を経て復職するなど、さまざまな経験を重ねながら成長してきました。観光や文化の知識を深めれば、お客様に喜んでいただける機会もさらに増えます。キャリアアップは、自身の成長のためだけでなく、お客様との信頼を深めるための大切なプロセス。これからも学び続けながら、この業界の魅力を後輩たちに伝えていきたいです。

ツアーコンダクターの経験を生かし お客様の心に響く旅行を提案したい



川野 源太さん

旅行学科旅行コース(2007年3月卒業)

株式会社TEI
ツアーコンダクター

初めて海外旅行を行った時、不安をケアしたり、お勧めスポットを丁寧に教えてくれる添乗員さんに出会ったことが、この仕事に憧れたきっかけでした。

現在はツアーコンダクターとして、国内各所にお客様をご案内する仕事を担当しています。毎回「お客様全員に笑顔で帰っていただけるように」と思いながら、添乗しています。「楽しかったよ」「添乗員が川野さんで良かった」など、旅行の終わりにお客様からいただく言葉が、頑張るエネルギーになっています。

あるツアーで北海道の摩周湖を行った時のことは忘れられません。天候によっては霧で見えないことも多い場所なので、現地で天気を見て急遽旅程を組み替え、摩周湖観光を先にした結果、地元の人も驚くほど美しい景色をお客様に見せることができました。自分の判断で臨機応変にツアーを作り、お客様に喜んでいただけるところにやりがいを感じています。

今後はこれまでの添乗の経験を生かし、お客様の心に響く新しいツアーを企画・提案することにも挑戦したいと思っています。

お客様にもっと喜んでいただけるよう 資格取得を目指したい

FOURSIS & CO.



長谷川 紗季さん

ブライダル学科ブライダルコース(2015年3月卒業)

株式会社フォーシスアンドカンパニー
MAISON de FOURSIS京都 ドレスコーディネーター

ドレスコーディネーターの仕事を選んだのは、結婚式を挙げるまでの過程で最初に決めるのが衣装だからです。一生に一度の思い出の最初から担当し、長い間関わさせていただけるのが魅力です。

心がけているのは、お一人おひとりに合わせた接客です。ご来店後の様子から、ふさわしい言葉遣いや距離感などを考え、実践しています。その対応がぴったりはまった時は、とても大きなやりがいを感じます。結婚式の後にも、「衣装が好評でした」と写真を見せに来てくださったり、お礼のお手紙をくださったり、ご両親から「あなたでよかった」と言っていただいたら、この仕事ならではの喜びは数え切れないほどあります。

また京都には、四季折々、前振りや後振りにぴったりのすばらしい場所がたくさんあり、場所や季節に合わせた衣装の提案ができるのも魅力の一つ。お客様に喜んでいただくという目標のため、骨格診断やパーソナルカラー診断の資格を取得し、より説得力のある提案ができるようになりたいと思っています。



お客様が体験したことのない 感動を提供したい



金子 裕さん

ブライダル学科ウェディングプランナーコース(2014年3月卒業)

株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ
アルモニアンプラッセイットハウス
サービスマネージャー

プランニング力だけでなく お客様に寄り添う力が求められる



西村 葵さん

ブライダル学科ブライダルコース(2019年3月卒業)

株式会社HIROTA
ドレスコーディネーター



業界をリードする企業の結婚式場で、サービスマネージャーを務めています。施行当日は現場責任者として全体を統括するほか、スタッフ全員のシフトや勤怠の管理、発注管理なども行います。

新郎新婦様の思いを深く汲み取ったうえで、プロとして提案した内容を採用していただき、後で「すごくいいシーンになりました」と感謝の言葉をいただけると、とても嬉しく、この仕事をして良かったと思います。また、お金を稼ぐ目的で入社したアルバイトの学生が、お客さまと接するうちに「自分のため」だった仕事が、「誰かのため」に変わっていく様子を見ることも、大きなやりがいがあり、ホスピタリティ業界のすばらしさを改めて実感します。

今後の目標は、お客さま一人ひとりに、これまでに体験されたことのないような感動をご提供すること、そして「あなたと一緒に働けて良かった」と言ってもらえる人になること。そのために、思いやりをもって人と接し、日々学びと研鑽を重ねていきたいと考えています。

衣裳メンテナンスで結婚式を支える 人生の大事な場面で、お役に立てる幸せ



森田 愛莉さん

ブライダル学科ブライダルコース(2013年3月卒業)

京都ホテル観光ブライダル専門学校
ブライダル学科 担当講師

ウエディングドレスやタキシードをはじめ婚礼衣裳全般の手入れ、お直しなどを行う衣裳メンテナンスが私の仕事。並行して、専門学校のブライダル学科の担当講師としてスタイリングヒトーラルコーディネイトを教えています。

ホスピタリティ業界の魅力は、日々さまざまな方と接してたくさんの経験をし、人として成長していくことです。その成長がよりよいサービスにつながり、お客様に喜んでいただけると、また自分の糧になります。常に向上し続けられる希有な仕事だと思います。やりがいを感じるのは、その方の人生の大事な場面で、お役に立てたと実感できた時。ご予算に合わせてお色直しの回数などの提案をした方が、結婚式の後に「あなたが担当でよかった」と声をかけてくださった時は、胸がいっぱいになりました。

京都のお客様は、しきたりや伝統にこだわりをもっておられる方が多く、さまざまなことを学ばせていただける土地柄です。京都で働くことが、自分の引き出しを増やし、成長する貴重な経験になるとと思っています。

ANNIVERSAIRE

より良い答えを追求する面白さ 正解のない奥深さが魅力



宮永 采奈さん

ブライダル学科ブライダルコース(2019年3月卒業)

アニヴェルセル 大阪
ゲストリレーション課 ウェディングプロデューサー

ウェディングプロデューサーとして、新郎新婦様の「こんな結婚式がしたい」という願いが叶うよう、お手伝いをしています。

正解のないことがホスピタリティ業界の魅力、奥深さです。100人いれば100通りの考え方、アイデアがあり、より良い答えを追求し、それを実現していく面白さがあります。例えば、プラスアルファの提案をした時に、新郎新婦様がぱっと笑顔になられたことがあります。自分の出したアイデアを喜んでいただけたことは、大きな経験でした。式後のアンケートには、私を含め美容や司会などスタッフそれぞれに向けたメッセージを書いてくださる方が多く、それら感謝の言葉が、次も頑張ろうという原動力になっています。

京都には外国からのお客様も多く来られます。文化や習慣が違うので、対応には難しいところもありますが、大切なのは自分がやつてもらったら嬉しいと思うサービスを提供すること。その意味で、自分のホスピタリティ精神が試され、鍛えられる場所といえるかもしれません。

「なりたい自分」になるために!! 京都ホテル観光ブライダル専門学校

「京都ホテル観光ブライダル専門学校」は、おもてなしの都・京都で唯一の、ホテル業界・観光業界・ブライダル業界に特化した専門学校です。高いコミュニケーション能力と、豊かなホスピタリティマインドを兼ね備えたプロフェッショナルを育成する充実したカリキュラムで、一人ひとりの「なりたい自分」を応援します。



ホテル学科

ホテル学科では宿泊・料飲などホテル業務の基礎から実践までトータルに学べるほか、美しい所作や接客英会話、ホテルマネジメントなど幅広い知識とスキルが身につきます。国家検定「レストランサービス技能検定」や「ホテルビジネス実務検定」など資格・検定の合格率は全国トップクラス。インターンシップや、企業と連携した最先端コラボレーション授業も充実しています。

旅行学科

旅行学科では、教育旅行・地方創生・まちづくり・ニューツーリズム・訪日外国人対応(インバウンド)など多彩な授業を展開。関西の専門学校では初となる第二種旅行業に登録し、本物の旅行会社「KYOKANトラベル」も運営しています。自ら企画した旅行プランを販売し、添乗・精算、アフターフォローまで担当。旅行会社で行う業務すべてを経験・実践することで、即戦力として活躍できる力を養います。

ブライダル学科

ホテルのウエディング部門や、ブライダル会社で活躍する人材を育てるブライダル学科。幅広い職種からスペシャリストが集うブライダル業界で、即戦力として働く実践的なカリキュラムを組んでいます。国家検定「ブライダルコーディネート技能検定」をはじめとする難関資格の実績も全国トップクラス。卒業研究発表ではブライダル会社との産学連携で主体性と企業利益に貢献する力を醸成します。

国際ビジネス学科(留学生限定)

語学(日本語・英語)やICT、ビジネス、ホスピタリティを学び、国内外にある企業での就職を目指します。

ホスピタリティビジネス学科(留学生限定)

日本語やホスピタリティビジネス分野(ホテル・観光・調理・製菓)、日本の文化、ビジネスマナーを学びます。卒業後は大和学園グループ校などの進学を目指します。

「京都ホテル観光ブライダル専門学校」を運営する学校法人大和学園が、ホスピタリティ教育の第一歩を刻んだのは1931年(昭和6年)。現在の「京都調理師専門学校」の前身である鷹鶴料理講習会の発足がスタートでした。「おもてなし文化」の精神を、発足から90年以上にわたり受け継ぎ、ホスピタリティ分野の即戦力を輩出する4つの専門学校を運営しています。

国際的な視野に立った職業教育と実際の生活に必要な知識・技術の習得を実践し、生涯を通して自由に選択して学べる学習機会を提供。自信と輝きに満ちた「ひとつづくり」で、豊かな社会と文化の創造に貢献できるよう努めています。

建学の時から変わらぬ理念と変わりゆく時代を見据えたビジョンを持ちこれからも未来に向かって歩んでまいります。

京都ホテル観光ブライダル専門学校



1991年(平成3年)
キャリエール国際ビジネス専門学校として開校
1998年(平成10年)
キャリエールホテル旅行専門学校に校名変更
2020年(令和2年)
京都ホテル観光ブライダル専門学校に校名変更
2020年(令和2年)
観光ホスピタリティ分野におけるリカレント教育
プロジェクトを開始

京都栄養医療専門学校



1974年(昭和49年)
京都栄養士専門学校として開校
2000年(平成12年)
専門学校として全国初となる
管理栄養士科(4年制)を開設
2003年(平成15年)
京都栄養医療専門学校に校名変更

京都調理師専門学校



1931年(昭和6年)
鷹鶴料理講習会として発足
1954年(昭和29年)
学校法人認可(大和料理専門学校)
1964年(昭和39年)
厚生労働大臣より調理師養成施設の指定を受け
調理師養成を開始
1970年(昭和45年)
京都調理師専門学校に校名変更
2018年(平成30年)
太秦キャンパスに京都調理師専門学校を移転開設

京都製菓製パン技術専門学校



1998年(平成10年)
京都製菓技術専門学校として開校
2018年(平成30年)
京都製菓製パン技術専門学校に校名変更
太秦キャンパスに移転開設

京都府からのメッセージ

京都府では生涯にわたって働き続けられる環境づくりに向け

京都ホテル観光ブライダル専門学校をはじめとする専門学校や大学等教育機関と連携し、あなたの学び直しをサポートいたします。

学校法人大和学園と京都府の連携

学校法人大和学園と京都府は、2024年3月25日に「観光及び食分野における人材の育成等の連携・協力に関する協定」を締結しました。本協定を機に、観光及び食分野における人材の育成を図ることに加え、学生の柔軟な発想により京都観光を推進するとともに、食文化を次世代に継承するなど、まちづくりやひとつづくり、京都に息づく文化的・伝統的な資源を活用した観光振興等に取り組んでいます。その一つとして、持続可能な京都観光の実現に向け、経済団体や大学等と連携し、京都観光を支える人材の育成・成長を図ることを目的とする「京都観光アカデミー」にて、リカレントプログラムをはじめとする関係機関のセミナー情報を発信するとともに、各種セミナーを実施しています。観光業に従事されている方はもちろん、観光を学ぶ学生の方や、観光業に興味がある方など、京都観光を支える皆様を応援しています。



数字で見る 京都ホテル観光ブライダル専門学校

本校は観光業界の発展に貢献するひとづくりを行うとともに、世界に通じるホスピタリティ教育とスペシャリスト育成のために、専門学校ならではの職業型実学教育の充実を図っています。また、確かな成長実感を得られ、社会での活躍につながる教育の実績について、数字からその実態を紐解きます。

大和学園の創立

1931年



「栄養、医療・福祉、調理、製菓・製パン、食育、ホテル、ブライダル、ツーリズム」
の分野で職業と実際生活に必要な教育を展開する総合教育研究機関です。

学園グループの卒業生数

約50,000名

1931年の創立から90年以上に渡り、ホスピタリティ業界の即戦力を輩出してきました。京都ホテル観光ブライダル専門学校も開校から30年を過ぎた今、卒業生は約4,000名になりました。

充実の施設・設備

20+ 教室



チャペルやスイートルーム、さらには旅行セールス実習室など、ホテル・旅行・ブライダルの各分野に特化した専門的な教室があります。

実習・演習時間数

1,000+ 時間[※]



実習や演習の量は、実践力を身に付けるために重要です。専門的なスキルを活かして、企業や業界の成長・発展に貢献することを目指します。※1年制学科除く

学科数

5 学科



ホテル学科、ブライダル学科、旅行学科のほか、留学生対象のホスピタリティビジネス学科、国際ビジネス学科を設置。京都で「ホテル・ブライダル・旅行」と「おもてなし」を学ぶ専門学校です。

レストランキャリエール総来店者数

11,000+ 名^{*}

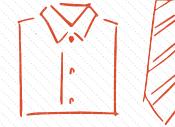
ホテルのサービススタッフを目指す学生が運営するレストラン。料理は、ラ・キャリエール クッキングスクールの講師が腕により掛けたフレンチ、イタリアン等を提供しています。

※2008年からの人数



就職・進学実績

100 %



目指す業界・職種にしっかり就職、信頼できる確かな実績。その先も即戦力として活躍できる力を伸ばしています。また、グループ校への進学や大学編入学など、夢を全力でサポートしています。

目指せる資格・検定

36 個



国家資格・検定の合格も徹底サポート。一つひとつの授業が資格取得に直結しているほか、集中講座や特別講義も実施しています。

リカレント教育プロジェクト
参画企業・団体・行政機関数

31 機関



プロジェクトには30を超える学校・企業・団体・行政機関などが参画し、幅広い専門知識、先進事例、意見などを集約しています。

リカレント教育受講生数

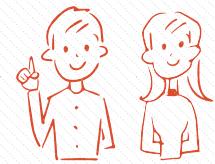
約600名



働きながら学べるオンライン授業や夜間の対面授業など、受講やすい環境を整え、全国から受講生が集まっています。

高専連携校

30 校



高校生が早い段階で自らの進路について考え、進路決定できるようサポートするとともに、未来のホスピタリティ業界で活躍する人材の育成に努めています。

リカレント教育プログラム数

300+ 時間



これからホスピタリティ業界を目指す方には分かりやすく、すでに働いている方にあっては既存知識のアップデートやおもてなしスキルの向上に役立ちます。

各実績等は2024年12月時点の最新の数字です。

観光ホスピタリティ人材育成 リカレント教育・リスキリング

taiwa
THE ACADEMY OF HOSPITALITY



学校法人大和学園

京都ホテル観光ブライダル専門学校

京都で『ホテル・観光・ブライダル』と『おもてなし』を学ぶ専門学校

- ホテル学科
- ブライダル学科
- 旅行学科
- 国際ビジネス学科(留学生限定)
- ホスピタリティビジネス学科(留学生限定)

〒604-8006 京都市中京区河原町三条上ル

TEL.(075)241-0191 FAX.(075)252-6762

[URL] <https://www.kyoto-carriere.ac.jp/>

[E-mail] abc@taiwa.ac.jp



【学校法人大和学園】

観光 × リカレント教育／学び直し



京都・大和学園グループ校

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

京都府指定調理師養成施設

京都調理師専門学校

京都府指定製菓衛生師養成施設

京都製菓製パン技術専門学校

ラ・キャリエールクッキングスクール

大和学園ホスピタリティ産業振興センター

大和学園地域健康栄養支援センター