



プログラム概要

6ヶ月の就学と6ヶ月のコープ（有給就労体験）で構成される合計1年間の本プログラムは、ホスピタリティ業界での経験がない学生への導入プログラムとして最適です。

プログラム期間

-  52 週間
休暇期間含む
(1000 時間 / 12ヶ月)
-  AHLEI Rooms Division Certificate または
Hospitality Marketing & Sales Certificate

スタート日

- | | |
|---------|---------|
| 2023年 | 2024年 |
| • 1月3日 | • 1月2日 |
| • 4月3日 | • 4月1日 |
| • 7月4日 | • 7月2日 |
| • 10月3日 | • 10月1日 |

プログラムの特徴

このプログラムを修了すると、国際的に認知されたAmerican Hotel & Lodging Educational Institute (AHLEI) より発行される Rooms Division Certificate または Hospitality Marketing & Sales Certificate（選択コースによる）も取得することができます。



100年以上の歴史のある北米のホスピタリティ業界の監査機関。ホテル業界やあらゆる宿泊施設関係の協会として世界中で知られており、最も権威のあるホスピタリティ業界の機関として信頼を得ています。

4セメスター（学期制）

プログラム全期間中は、週20時間のアルバイトが許可されます。



各セメスターは12週間で構成され、各セメスター後に1週間の休暇が入ります。

休暇期間	2023年: 3月27日 - 3月31日	6月26日 - 6月30日	9月25日 - 9月29日	12月25日 - 12月29日
	2024年: 3月25日 - 3月29日	6月24日 - 6月28日	9月23日 - 9月27日	12月23日 - 12月27日

コープサポート

週替わりのキャリアワークショップ

- 効果的な就職活動の仕方
- 履歴書・カバーレターの書き方
- 面接準備
- ビジネスメールの書き方
- 個別指導
- 求人情報の配信
- ジョブフェアの案内

コープ実績

レストラン・カフェ・ホテル・リゾート会社、バンケットサービス、ケータリングサービス、老人ホームなど

【職種例】 サーバー、レジ、バンケット業務、フロント業務、販売、経理、事務など

スケジュール (1セメスター 5科目の受講)

🕒 9:00-12:00 🕒 12:00-15:00 🕒 15:00-18:00 🕒 18:00-21:00

3時間/週の授業と並行し、1時間/週の教室外オンライン学習*の1科目週4時間の授業。
*事前に録画されたビデオ講義やレッスン、オンラインフォーラムおよびディスカッション掲示板やクイズ、課題などが含まれます。

注) 授業時間は前後する場合があります。
クラススケジュールは、履修科目や選択科目に応じてセメスター毎に異なります。

入学基準

- ✓ 高等学校修了証書、修了証明書、またはそれに準じるもの
- ✓ IELTS 5.0 (各セクション4.5以上)、TOEFL iBT45、CAEL40、英検2級、PTE 29、Duolingo 80、もしくはCanadian Collegeオンラインテストにて125レベル、姉妹校のCCELにて125レベルのいずれかを取得していること

提出書類

出願時

- ✓ パスポートのコピー
- ✓ IELTSなどのスコア証明書、またはCanadian Collegeオンラインレベルテストに合格
(ただし、CCEL在学中に規定英語レベルに到達した場合には免除)

入学1ヶ月前まで

- ✓ 高校の英文成績証明書
- ✓ 高校の英文卒業証明書
または高校以上の最終学歴の上記証明書

受講必須科目6コース

COMM140-Communications

大学レベルでの読み、書き、リスニングそしてスピーキングなどのビジネスコミュニケーション能力の向上を目指します。様々なライティングトレーニング、小グループへのプレゼンテーションを行います。リサーチ、分析、要約、そして記録という一連の作業にも重点がおかれます。様々なメディアに触れ、またその内容について議論することによって、コミュニケーション能力を養います。

HOSP241-Food and Beverage Management

食品や飲料の運営におけるスマートな選択、決断の重要性を学びます。コストを抑えた上で、どのような運営管理が質の継続や向上に役立っているか、ハイテク戦略がメニュー価格に対して、いかに顧客へより高い価値の提供に繋がるかなどを学びます。

HOSP338-Housekeeping Management

ホスピタリティ産業における、ハウスキーピング管理の基礎知識を提供します。

HOSP250-Supervision in the Hospitality Industry

ホスピタリティビジネスにおける効果的なコミュニケーション、監督責任、オリエンテーションおよびトレーニング、労働コストや生産性、評価やコーチング、規律、チームビルディング、リーダーシップ、モチベーション、社内紛争の管理、時間管理、変化への対応などについての適切な理解を図ります。

HOSP333-Managing Front Office Operations

eコマースなどを含む、フロントオフィス業務において採用されているテクノロジーを網羅しています。またそれに伴い、システムが正常機能しないなどにより、手動操作に頼らざるを得ない場合の戦略や、どのように対処するのかなどについても学びます。

HOSP103-Hospitality Today - An introduction

ホスピタリティ産業における安全性とセキュリティーに関する国際的な現状を反映した今日の状況を学びます。産業全体、法的側面、客室内建物内、緊急時等、ホスピタリティ業界に従事する際のあらゆる環境でのリスクマネジメント関連について学びます。

選択科目以下より4コース (開講状況による)

HOSP261-Basic Hotel Accounting

ホスピタリティ産業における経理の基礎コンセプトと手続きや、財務データの処理とその流れが、決算書作成においてどのように反映されるかなどを学びます。

HOSP374-Revenue Management

基本的な収益管理のプロセスを学びます。ホスピタリティ産業における適切な収益管理の重要性、そして効率的な収益管理に不可欠な要素などについて学びます。

HOSP357-Managing Hospitality HR

ホスピタリティビジネスにおける人材管理について総合的に学びます。最新の事例や問題などを分析すると共に、人材管理に大きく影響する雇用法などについても学びます。

HOSP281-Facility Management

ホテルやレストランを実際に運営する上で、エンジニアやメンテナンスチームなど、あらゆる部署と効率的に仕事を進めるための知識を身につけます。トピックには、テクノロジーがどのように運営上の手続きに影響を与えているか、またホテルのエンジニア部門といかに効率よくコミュニケーションをとるかなどが含まれます。

HOSP472-Hospitality Sales & Marketing

今日のホスピタリティ産業におけるセールス&マーケティングに関する幅広い情報を提供します。特定のターゲット市場に対する、実用的なセールステクニックが数多く含まれています。

HOSP387-Security and Loss Prevention Management

宿泊スタイルやオンラインマーケティングなど、ホスピタリティ産業も需要に応じて変容を遂げています。倫理的問題やマネジメントの懸念点、最新の業界の傾向、テクノロジーやソーシャルメディアとの関わり方など、具体的なサンプルや展示統計等を用い、ホスピタリティ業界を構成する要素とその最新の実体、包括的な理解を深めます。

HOSP468-Managing Technology in the Hospitality Industry

ホスピタリティ業界において急速に発展するテクノロジーについて、適切な理解を得る目的でデザインされています。予約システムがいかに各部署において機能しているか、それぞれのソフトウェアがどのような状況で使用されているかなどについて学びます。

HOSP478-Convention Management

コンベンションやグループビジネスにおけるマーケットの区分、また特定のニーズに対するマーケティング&セールス戦略、そしてそれらのニーズに応えるために、コンベンションサービスが使えるテクニックについて学びます。

HOSP464-Planning & Control for Food & Beverage Operations

効率的な食品と飲料のコントロールシステムを予算、収益、利益分析、セールスレポートなどから考察します。

HOSP349-Managing Service in Food and Beverage Operations

部署構成、マーケティング、メニュー、コスト管理、値立て、サービス安全性、会計面など、運営に欠かせない基礎的知識を総合的に扱います。

HOSP346-Managing Beverage Service

飲料サービスと管理の基本を学びます。主にアルコール類の入門レベルのサービステクニックなども含まれます。