

プログラム概要

国際的なホテルマネージメントの資格取得を目指す学生向けの3ヶ月プログラムです。今日必要とされる優れたカスタマーサービスのスキルを身につけます。

プログラム期間

-  12 週間
(300時間 / 3ヶ月)
1セメスター (学期制)
-  AHLEI Hospitality
Fundamentals Certificate
(選択科目による)

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 |

受講必須科目5コース

HOP241-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。

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。

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。

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1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。

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。

This program has been approved by the Private Training Institutions Branch (PTIB) of the Ministry of Advanced Education, Skills & Training.

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