

Tokyo Management College × Hotel Okura



一流から  
一流を学ぶ



観光ホスピタリティコース  
supported by Hotel Okura



観光ホスピタリティコース supported by Hotel Okuraでは、ホテルオークラと連携した実践的な学びで、豊かなコミュニケーション能力とホテルサービスに関する専門技術を身につけます。経営総合学科の強みを活かし、簿記や経営学など、ビジネスマインドも学びます。

#### ホテルオークラとは

株式会社ホテルオークラは1958年に設立され、1962年にフラッグシップホテルである「ホテルオークラ東京」(現The Okura Tokyo)を開業。現在では、国内外に78ホテルを展開しています。「The Okura Tokyo」は、日本を代表するホテルの一つとして知られ、開業まもなく、民間ホテルとしてはじめて天皇皇后両陛下をお迎えし、開業2年目には宴会場「平安の間」でIMF(国際通貨基金)総会が開催されました。その後も歴代のアメリカ大統領をはじめ国内外の賓客を接遇してきたことから、日本のホテル業界を牽引する役割を担っています。

#### コース長より: ホテル・観光業界を目指す方へ

皆さんの中には、この先ホテル業は大丈夫なのだろうか?と心配をされている方がいるかもしれません。しかし、ご安心ください。昨年のGoToキャンペーンでは、わずか5か月ほどで8781万人泊の利用がありました。言い換えると、人々の旅行意欲は旺盛であり、これは日本人に限ったことではなく、世界中が旅行意欲をお持ちです。とある民間会社の予測では、2024年には2019年以前の旅客数に戻るとしています。すなわち、これから本学へ入学される皆さんが卒業される時のことです。その時に向けて「本物」を学び、備えましょう!

観光ホスピタリティコース  
supported by Hotel Okura

# 誕生。日本初の ホテルコースが





# 東京経営短期大学 × ホテルオークラ ここにしかない本物

## コースの特徴

### 1 ホテルオークラでの インターンシップ

「The Okura Tokyo」などでのインターンシップをカリキュラムに組み込み、自身の特性を把握するとともに現場力を高めます。ハワイの提携大学やスイスの名門ホテルスクール「エコール・ホテリエ・ローザンヌ」への短期留学を選択することも可能です。

### 2 東京経営短期大学の実学教育、 実践向きの学び

短大は実学を追求する場であり、2年間で大学を超える力を手にすることを目指し、絶えず進化を続けています。優れた人材を社会に送り出す養成校、実学教育のフロントランナーとして、充実した体制のもと、強い就職力と資格取得力を育みます。

### 3 学生の能動的な学習への参加を 取り入れたアクティブ・ラーニング

授業では、グループ・ディスカッション、ディベート、グループ・ワークなどを取り入れ、発見学習、問題解決学習、体験学習、調査学習などを通じて主体的に学びます。例として、最高のホスピタリティの具体例をグループで話し合い、プレゼンテーションを行います。

## 本物の講師陣

### コース長紹介



コース長による  
動画シラバスは  
こちらをご覧ください



#### 濱崎 統

1998年に株式会社ホテルオークラに入社。ホテルオークラ東京(現The Okura Tokyo)にて、ベルデスク、フロントレセプション、宿泊予約などさまざまな部署を経て2007年にゲストリレーションズへ。2011年に名称を「コンシェルジュ」に変更し、初代チーフコンシェルジュに就任。2020年4月からは総支配人室デューティマネージャーを兼務。2021年4月に当学観光ホスピタリティコース コース長に着任。2004年に日本コンシェルジュ協会に入会、2012年に「レ・クレドール」(パリに本部があるコンシェルジュの国際協会)の日本支部に入会。2009年には、オークラ ホテルズ & リゾーツ加盟ホテルのザ・カハラ・ホテル&リゾートにて天皇后両陛下の接遇を担当。

### 特別講師紹介 (2021年度実績)

#### レストランサービス演習担当

The Okura Tokyo  
料飲部 料飲サービス課 副課長

伊藤 純雄 様

#### 宴会サービス演習担当

The Okura Tokyo  
料飲部 宴会サービス課長

長野 広起 様

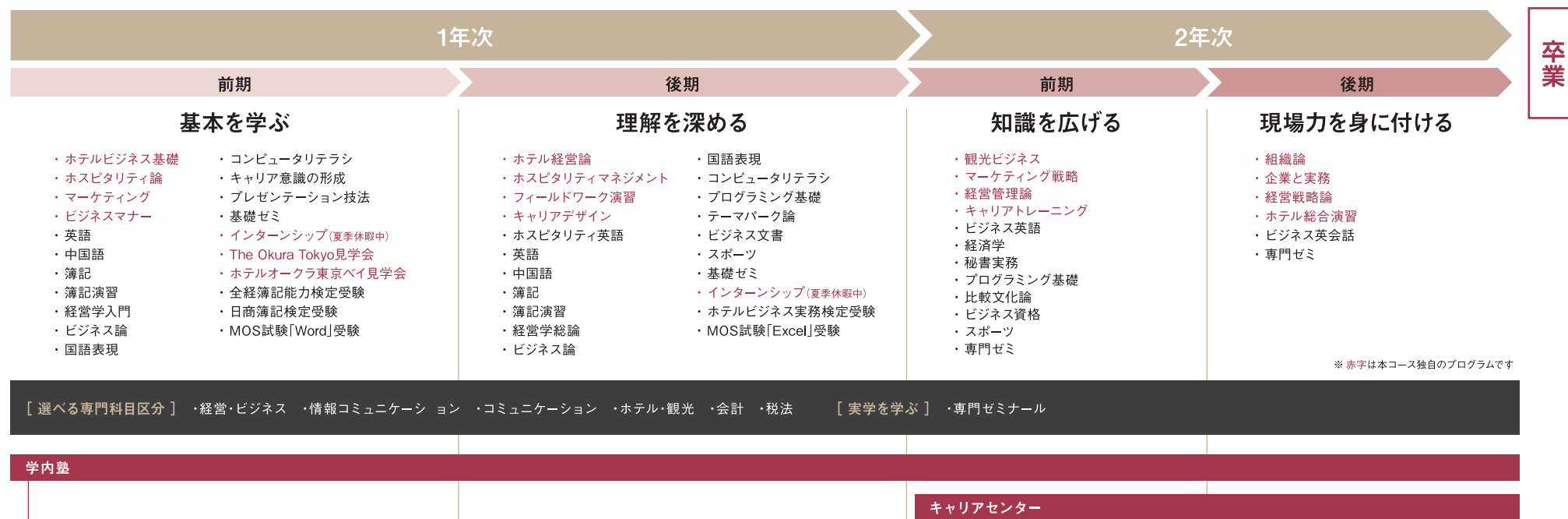
#### バー演習担当

The Okura Tokyo  
オーキッドバー シニアバーテンダー

山下 幸輝 様

## 本物を学ぶ

本学ならではの会計学・経営学等のビジネスマインドに加え、ホテルオークラホスピタリティ精神・ホテルオペレーションスキルを身につけ、即戦力として活躍できる力を身につけます。



### 校内塾

**村田塾** 簿記検定対策/FP検定対策の特別講座を開講。  
**1UP塾** 現代のビジネスに欠かせないPCスキルと英語を徹底  
**特進会** 四年制大学編入に向けた対策を実施。定期的に面談を

学生一人ひとりのレベルに合わせた熱血指導で合格を目指します。  
 指導。MOS(Word/Excel)対策講座とTOEICスコアアップの講座を不定期に開講しています。  
 重ねながら、講師と二人三脚で合格を目指しますに取り組んでいます。

### キャリアセンター

履歴書・エントリーシートの作成等の就活対策だけでなく、  
 スーツの着こなしを始めとする就活マナー講座も実施。

### 少人数・ゼミ担任制

短期大学ならではの少人数制に加え、担任制度を導入。学生の相談対応や日頃の指導を丁寧に行い、  
 自信を持って社会に出るためのサポートに取り組んでいます。



## リアル実習室



## 1 料飲サービス実習室

ホテルオークラ の宴会場を再現し、テーブルセッティングからテーブルサービスまでレストランサービスの基本を学びます。



## 2 客室実習室

リアルな客室実習室でベッドメイキングなどの客室業務を学びます。

ホテルオークラ東京にて実際に使用されていた家具や備品の寄贈により造られた実習室は、世界でもここにしかありません。本物の家具や備品を使い、本物の講師から、本物のサービススキルを学べるのは本コースならではの特徴です。



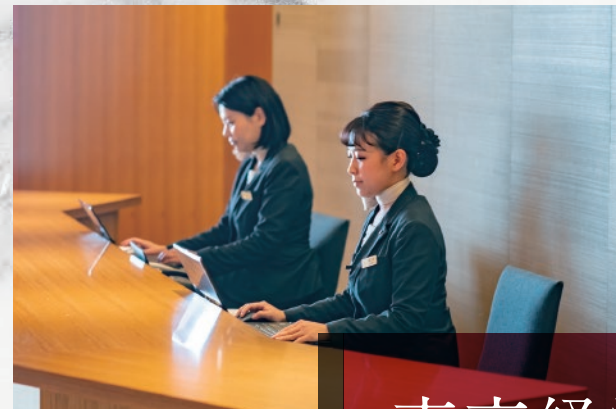
## 海外研修

ローザンヌホテルスクール (Ecole Hoteliere de Lausanne) はスイスにある1893年創立の名門大学です。2019年度QS世界大学ランキングではホスピタリティ&レジャー経営大学の分野で世界1位に選ばれました。歴史と自然が豊かな街であるローザンヌにある大学には世界各国から優秀な学生たちが集っています。



## インターンシップ

1年次夏季休暇中にThe Okura Tokyoにて、1年次春季休暇中にホテルオークラ東京ペイにてインターンシップを実施予定です。

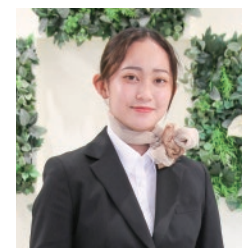
東京経営短期大学 × ホテルオークラ  
ここだから学べることstudent  
VOICE

観光ホスピタリティコース  
supported by Hotel Okura

中村 希彩 さん

2021年入学 [翔凨高等学校 出身]

私は、語学を活かした就職先の一つとしてホテルを考えています。この短大なら語学とサービスに関する知識が勉強できると思い、選びました。ホテルオークラのビジネスマナーの授業はとても面白く、実技が身につけると実感できます。仕事やプライベート等、どんな場面にも通用する知識・技術が学べるので、授業に対するモチベーションも上がります。コース長の浜崎先生は、オークラでの経験を授業で教えてくださいるので、きっと全てを理解できた時には、ホテルウーマンとして、他の人より一歩進んだ人材になれると、毎日授業に望んでいます。



観光ホスピタリティコース  
supported by Hotel Okura

窪寺 朋美 さん

2021年入学 [若松高等学校 出身]

進路選択の時に「ホテル オークラ との産学連携」と聞いたときにこの学校しかない!と受験を決めました。専門的な知識を勉強できるだけでなく、ホテルオークラの歴史やスタッフの考え方などを直に学べる授業はとても興味深く、他の学校にはない授業だと思います。



観光ホスピタリティコース  
supported by Hotel Okura

菅野 瑞稀 さん

2021年入学 [木更津総合高等学校 出身]

お辞儀一つをとっても角度や姿勢に気をつけなければいけないなど、私にとって新鮮な知識が得られるだけでなく、自分のためになっていると実感できます。こうした技術を身につけてお客様だけでなく、一緒に働く仲間からも頼りにされる人になりたいと頑張っています。





## MESSAGE from Hotel Okura

### 「ホテルで働くリアル」 を疑似体験

株式会社ホテルオークラ東京  
取締役 副総支配人 宿泊部長

人見 孝 様

グローバル化の中で、ホテルは国際交流拠点でもあります。その最前線に身を置く意義は、様々な場面に触れながら経験として吸収し、その経験を生かし「感動」を提供することです。お客様に感動を与えるべく日々の努力を積み重ね、自分の成長と仕事のやりがいを感じられることこそが、ホテルで働く魅力です。本コースでは、現場で働くスタッフから学べ「ホテルで働くリアル」を疑似体験できます。その体験は、皆さんの将来に有益な視界を与えてくれるものと確信しています。

株式会社ホテルオークラ東京  
料飲部長

奎代 潔 様

時代や社会と共に変わるものと変わらないものがあります。例えば一流ホテルの料理やお酒は変わらない価値の一つです。一方でその価値を守るためのメニュー開発や提供方法は、時代や社会に合わせて変えていくものです。そのためには食文化に関する幅広く奥深い知識の習得や最新のニーズを把握しなければなりません。本コースでは、ホテルの現場に直結した授業により、常に情報が更新されるものと思います。これからの時代に求められる「新しい価値」の創造に挑戦してください。

### 一流ホテルの 料理やお酒は 変わらない価値の一つ

### 入社間もない 人材が活躍できる 可能性

株式会社ホテルオークラ東京  
管理部 人事課長

久住 尚寛 様

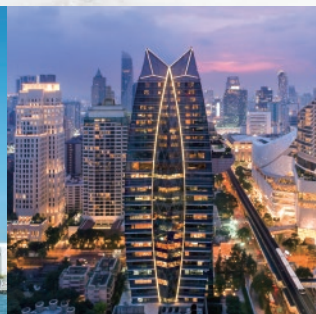
近年、ホテル業界の人材に求められる能力は多様化・専門化が進んでいます。これは過去に通用した知識や技術が、そのままでは通用しないことを意味します。この状況は、ホテル業界を目指す皆さんにはチャンスです。入社間もない人材が活躍できる可能性があります。ホテルの魅力や本質を理解した上で、意欲的に吸収し、努力できる方に適した環境です。本コースでは、ホテルの最新知識・技術や経営に関する学びも得られるものと思います。向上意欲の高い人材を求めています。



ホテルオークラアムステルダム



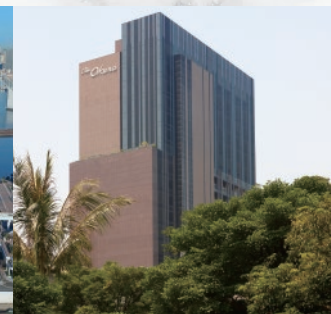
ホテルオークラ神戸



オークラ プレステージバンコク



グランドニッコー東京 台場



オークラ プレステージ台北



学校法人 創志学園

東京経営短期大学

272-0001 千葉県市川市二俣 625-1

入試・広報に関するお問い合わせ

tel : 047-328-6161

受付時間：平日 9:00~19:00、土曜 9:00~17:00

mail : kouhou@tokyo-keitan.ac.jp



OPEN  
CAMPUS



Instagram



LINE



YouTube