

プログラムの流れ

セメスター1 (3ヵ月)	
ターム 1 - 1ヵ月	
HM 349	Managing Service in Food & Beverage Operations
ターム 2 - 1ヵ月	
HM 333	Managing Front Office Operations
ターム 3 - 1ヵ月	
HM 338	Managing Housekeeping Operations

4週間休暇

セメスター2 (3ヵ月)	
ターム 1 - 1ヵ月	
HM 250	Supervision in the Hospitality Industry
ターム 2 - 1ヵ月	
HM 387	Security and Loss Prevention Management
ターム 3 - 1ヵ月	
HM 281	Hospitality Facilities Management & Design

4週間休暇/就活

セメスター3 (6ヵ月)	
HM 498 CO-OP PLACEMENT	

* 座学期間中も就労可能です。

* スケジュールは生徒により異なります。選択、変更はできません。

ハイライト

- ホスピタリティ業界で実践的に活用できるスキルを身につけます。
- American Hotel & Lodging Educational Institute から、サティフィケートを取得できます。
- ホテルへのフィールドトリップで、実際の就労現場に見学に行きます。
- 卒業後に宿泊管理、食品飲料サービス、旅行観光、販売およびマーケティングなど、様々な分野で働けるスキルを身につけます。
- 有給のCo-op(有給インターンシップ)先手配が100%保証されます。
- 将来グローバルに活躍できるようなキャリアステップとなります。



プログラム概要

このプログラムでは、ホテルや宿泊施設の運営と管理に関する基礎知識を学び、また実践で就労経験を得ることができます。プログラム全体を通して、ホスピタリティ業界に精通するカスタマーサービス、コミュニケーション、収益管理などへの学習、理解に、重点が置かれています。

CO-OP (有給インターンシップ)

VanWestのCo-opには、効率的で合理的なプレースメントシステムがあり、基盤として様々な業界の企業との強いパートナーシップを持っています。英語環境での就職を成功させるのに役立つ、適切な就活知識とスキルを生徒に提供し、生徒は、学校内での就職イベントや説明会など、様々な就職活動を通じ、カナダでの就活を直に体験します。Co-op部門は、生徒が就職先を見つけるまで、個々のニーズに応じて、定期的なカウンセリングとトレーニングを行います。フロントデスク管理、ハウスキーピング、食品および飲料管理の分野など、多岐にわたり活躍の場があります。

期間	<ul style="list-style-type: none"> • 14ヵ月 (56週間) • 授業 6ヵ月 (480時間) • Co-op 6ヵ月 (480時間)
職種例	<ul style="list-style-type: none"> • エグゼクティブハウスキーパー • 観光サービスマネージャー • 飲食サービスマネージャー • 宿泊施設マネージャー
英語力条件 (いずれか)	<ul style="list-style-type: none"> • バンウエストカレッジ入学テストでLevel 8以上 • バンウエストカレッジLevel 7もしくはEAP 300を75%以上の成績で修了 • IELTS 5.5以上, or TOEFL IBT 65以上, or TOEIC 730以上, or Duolingo 100以上, or Cambridge English Scale 160以上, or CEFR B2以上
入学条件 (いずれか)	<ul style="list-style-type: none"> • 高等学校卒業 • GED取得
開講キャンパス	<ul style="list-style-type: none"> • ケロウナ校
入学日	<ul style="list-style-type: none"> • 2025: 9月29日 • 2026: 8月31日
費用	<ul style="list-style-type: none"> • 授業料: \$13,500 • 登録料: \$250 • Student Services Fee: \$250 • 教科書代: \$660 (現地払い) • 合計: \$14,660
卒業時に得られる証明書	<ul style="list-style-type: none"> • Hospitality Management Co-op Diploma (バンウエスト発行) • Room Division Specialization, 各クラス修了サティフィケート (AHLA発行) • Co-op先企業よりリファレンスレター (推薦状)

スケジュール

	月	火	水	水	金
9:30 AM - 12:00 PM	講義	講義	講義	講義	講義
1:00 PM - 2:30 PM	講義	講義	講義	講義	講義



コース詳細

HM 250 Supervision in the Hospitality Industry

ホスピタリティ業界での成功に不可欠である、効果的な監督およびマネジメントスキルを学びます。トピックには、採用、選択、トレーニングの方法（生産性の向上、人件費の管理、効果的なコミュニケーション、コンフリクト・変革管理、タイムマネジメントテクニック）などが含まれます。様々なリソースを用いながら、ホスピタリティ業界でのキャリアプランを立てることは、将来の専門的な方向性を定めるのに役立ちます。

HM 281 Hospitality Facilities Management and Design

フードサービス機器やキッチンデザインを含む全ての主要設備システムを学びます。業界用語を理解し、取引先の業者やメンテナンス・エンジニアスタッフとのコミュニケーションスキルを身に付けます。また、コスト削減・業務効率化のテクニックや、最新テクノロジーの運用についても学びます。

HM 333 Managing Front Office Operations

予約手続きからチェックアウト、アカウント決済まで、ホテル全体のビジネスの流れを詳しく理解し、フロントデスクオペレーションのプロセスを学びます。デスク業務と人事管理に特に注目し、効果的なフロントデスクマネジメントについて学びます。

HM 338 Managing Housekeeping Operations

ハウスキーピングの全体像から技術的な部分まで、全てを学びます。質の高い人材の雇用と維持、プランニングと実行、ホテルの各エリアの清掃詳細など、ハウスキーピングを成功させるための知識を身に付けます。業界のプロフェッショナルから実用的な情報を得る事ができ、仕事に活かす事ができます。

HM 349 Managing Service in Food and Beverage Operations

食品・飲料オペレーションにおける管理プロセスについて学びます。組織、マーケティング、メニュー、出費・価格設定、生産、サービス、安全性、ファイナンスなど、オペレーションに関連する全ての側面をカバーします。

HM 387 Security and Loss Prevention Management

日々の財産に影響を与えるセキュリティ問題と実践について学びます。トピックには、資産の物理的セキュリティ、資産保護、ゲスト保護、セキュリティ機器、緊急管理と手順などが含まれます。安全とセキュリティに関連付く展示物、サンプル書類や文書、Webサイトなどを用い、実践的に学びます。

HM 498 Co-op Placement

カナダでの研修先企業が提供され、授業で学んだことを実践でアウトプットし身につける絶好の機会です。実際の職場環境を経験し、そこで新たな価値観や視野を得られます。フロントデスク管理、ハウスキーピング、食品および飲料管理の分野など、多岐にわたり活躍の場があります。規定Co-op就労時間満了次第、最終課題提出。