

秘書検定講座〈2級〉

マナー・プロトコール検定講座〈2級〉

アスリートフードマイスター講座〈3級〉

担当スクール

【秘書検定】
早稲田ワーキングスクール
【マナー・プロトコール検定】
日本マナー・プロトコール協会
【アスリートフードマイスター】
日本アスリートフード協会

アスリートフードマイスターのみ

再受講割引制度あり

資格取得のサポートも充実!

資格取得支援制度 秘書検定(2級)受講直後の本試験合格で**5,200円**を給付!

※年度途中で給付額に変更が生じることがあります。

募集要項

- 申込期間は変更する場合がありますので、課外講座専用ホームページを随時確認してください。
- 受験料については各試験団体にお問い合わせください。

課外講座専用ホームページ

申込・講義日程・ガイダンスはこちら▶

講義日程を必ずご確認ください



講座名	コース名	開講時期	受講形態	申込期間	開講期間	受講料 ※教材費込
秘書検定	2級	5月	Webライブ	3月~4月	5月~6月	24,200円
マナー・プロトコール検定	2級	11月	教室対面	7月~10月	11月~12月	29,700円
アスリートフードマイスター	3級	8月	オンデマンド	3月~7月	8月	60,500円
		2月	オンデマンド	11月~27/1月	2月	

申込方法はP.28へ



秘書検定講座×マナー・プロトコール検定講座

就活だけでなくグローバルに役立つマナーを身につけられる!

現代において、さまざまな企業で「社会に出る前に正しいマナーを身につけてほしい」という要望が高まっています。



両方受講することで、企業だけではなくグローバルな社会や暮らしでも生活に役立つマナーを身につけることができます。

主に**社会人**としてのマナーが身につく

主に**事務系人材**としてのマナーが身につく

学習内容	秘書検定	マナー・プロトコール検定
ビジネスマナー	○	○
企業の仕組みやビジネス用語・ビジネス文書の書き方等	○	△
電話対応、来客対応	○	△
冠婚葬祭のマナー	○	○
テーブルマナー・暮らしのマナー	—	○
国際人として必要とされるマナー	—	○

スポーツ業界や医療関係、栄養士を目指す人は、就活前にアスリートフードマイスターの資格を取得しておきましょう。ライバルに差をつけることができます。

オススメ学習スケジュール

秘書検定とマナー・プロトコールは就活の面接対策にもなります。就活が始まる前の資格取得をオススメしています。



秘書検定講座

■秘書検定とは

秘書検定では、ビジネスマナーをはじめ、企業や組織の中で円滑に業務を進めていくために必要な知識を学習します。多くの大学生が受験しており、就職活動においても役立つ資格です。性別や職種・業種を問わず、社会人として必要な社会常識やマナーを、在学中にぜひ身につけましょう。



在学中に習得しましょう!

職種・業種・性別を問わず社会人として必要なビジネスマナー

■秘書検定の学習内容(一例)

ビジネスシーンでの正しい敬語



企業の仕組みやビジネス用語



ビジネス文書の書き方、郵送の知識



電話対応、来客対応の方法



冠婚葬祭のマナー



業務をおこなう上で適切な対応、上司への報告



マナー・プロトコール検定講座

■マナー・プロトコール検定とは

マナー・プロトコール検定は、社会人として必要とされるマナーや国際儀礼(プロトコール)について、その知識や対応力を認定する資格です。その範囲はビジネスマナーに加え、テーブルマナー、また冠婚葬祭や国際人として必要とされる国旗の扱い・席次などの儀礼に至るまで幅広く、大手航空各社やホテルなどでも取得が推奨されています。グローバル化が加速する現代において、国内外問わず通用する知識とスキルを身につけましょう。

マナー・プロトコール検定は多くの企業から注目されています。

- ビジネスマナー
- 服装のマナー
- 暮らしのマナー
- 冠婚葬祭のしきたり
- テーブルマナー
- 国際人として必要とされるマナー

就職人気の高い「商社」や「旅行・観光」関連企業だけでなく、国内の企業においてもグローバル化が急速に進んでいるため、「国際的なマナー・儀礼」は、学部を問わず身につけておきたい知識です。

マナー・プロトコール検定を取得するメリット

- メリット 1 国内外問わず通用するマナーや国際儀礼が理解できる
- メリット 2 接客業に限らず、一般企業などでも役立つビジネスマナーを習得できる
- メリット 3 マナーに対する関心がより高いことを就職活動でアピールできる

アスリートフードマイスター講座

■アスリートフードマイスターとは

アスリートのパフォーマンスを最大化するために、年齢別・競技別・試合前などのタイミング別に合わせ、指導対象となる方への最適な食プログラムを提供するためのスポーツ栄養学を学びます。スポーツで結果を出したいアスリートや、健康的なカラダづくりをサポートするための食事学を身につけることができます。アスリートやトレーナーなどスポーツ業界に関わる方や、医療関係・栄養士を目指す人は取得しておくべき資格です。その他、医療関係、介護福祉、食品や飲食業界でも資格を活かすことができます。

※履歴書に書ける資格です。

カリキュラム

アスリートフード学
アスリートの「食事のあり方」を解説します。スポーツに取り組んでいる人に必要とされる食事とはどのようなものかといったアスリートフードの基本を学ぶ科目です。

フード・プランニング
ワークを中心に、実際のアセスメントをもとにタイミング別の食事改善計画を立てる練習をする科目です。対象者とのコミュニケーション手法を学ぶことで、個々に対応できる能力も養います。

フード・チョイス
身体のコンディションを整えるための食事は、口にする食材の栄養価はもちろん、適切な食材の組み合わせが大切です。多面的な視点から「アスリートに必要な食材」の選び方を学ぶ科目です。

アスリート・レシピ
アスリートフードの考え方に基づいて、対象者の目的に合わせたメニュー構成方法や効率的に栄養を吸収する調理の工夫を学ぶ科目です。

