



～一般離職者訓練コース～

調理スタッフ科

受講生募集のご案内



離職者・求職者の就職・再就職支援を目的として「総合カレッジSEO富山校」にて下記の講座を開校致します。

訓練科名	108 調理スタッフ科
応募資格	次のいずれにも該当する方 ・公共職業安定所（ハローワーク）に求職申し込みをされている方 ・公共職業安定所長の受講指示、受講推薦又は支援指示を受けられる方
定員	20名（但し、選考後の受講予定者が8名に満たない場合、中止となる場合があります）
訓練期間	平成29年7月4日（火）～平成29年10月3日（火） （土・日・祝日及び7/12（水）・7/25（火）・7/28（金）・8/2（水）・8/14（月）～16（水）・9/8（金）・9/28（木）・9/29（金）を除く）
訓練時間帯	9：30～15：30
訓練内容	食材知識と調理の基礎技術や食品の衛生・サービスを総合的に学ぶことで、飲食店やスーパー、福祉施設の調理場等において、惣菜の製造販売に従事できる技術を習得する。 [日本料理・西洋料理・中国料理の基礎から応用まで。惣菜・製パン実習・食品加工・接客サービス・食品学・調理理論・食品衛生・食育の基礎知識]
目標資格	一般社団法人全国料理学校協会 料理技術検定初級・中級 NPO日本食育インストラクター協会 食育インストラクター4級
訓練に関する主な職種	飲食店・惣菜店・スーパーマーケット・福祉施設調理場等
費用	受講料無料（但し、テキスト代 8,424 円・材料費 20,000 円・検便代 800 円及び下記検定料が別途必要です） 検定料（料理技術検定初級 4,200 円、料理技術検定中級 4,200 円、食育インストラクター4級申請料 6,300 円、試験料 2,160 円）
駐車場	あり（無料）
募集期間	平成29年5月12日（金）～平成29年6月13日（火）
選考日時・場所	平成29年6月19日（月）13：30～ 適性検査・面接 総合カレッジSEO富山校 富山市高田527情報ビル1階 ※選考に係る連絡はしませんので、入校願書を提出された方は、上記場所に13：15までに集合の上、選考を受けてください（鉛筆3本持参）
合格発表日	6月28日（水）
お問合せ先	最寄りのハローワーク、 又は富山県商工労働部職業能力開発課（076-444-3260）

主催 富山県技術専門学院本校 富山市向新庄町1丁目1-48 TEL：076-451-3508

訓練の内容に関するお問合せ
訓練実施場所

料理学校

総合カレッジSEO 富山校

〒930-0866 富山市高田527
富山県総合情報センター（情報ビル）1F

TEL/076-482-4549
FAX/076-482-4548

MAIL/info@seo-school.com
休講日/日・祝日

担当：瀬尾

富山校 ご案内



委託訓練カリキュラム

実施場所・施設名		総合カレッジSEO富山校		
訓練科名		108調理スタッフ科	就職先の 職 務	飲食店、惣菜店、スーパー、福祉施設等調理場
訓練期間		平成29年7月4日(火)～ 平成29年10月3日(火) (3か月)	訓練人員	最少開講人員8名 から 定員20名
訓練内容		食材知識と調理の基礎技術や食品の衛生・サービスを総合的に学ぶことで、飲食店やスーパー、福祉施設の調理場等において、惣菜の製造販売に従事できる技術を習得する。		
習得能力		食材知識と調理の基礎技術の習得、調理関係・飲食店・加工販売・企業などにおいて実践的な業務ができる。		
目標資格		全国料理学校協会 料理技術検定初級・中級 NPO日本食育インストラクター4級		
科 目		科 目 の 内 容		時 間
訓練 の 内 容	学 科	調理理論	調理目的、調理の種類、調理操作の特色・ポイント	21時間
		食品学	食品学概論、食品の特徴、食品の加工・貯蔵	12時間
		衛生学	食品衛生学概論、食中毒とその予防、食品衛生対策	12時間
		栄養学	5大栄養素、炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルについて、疾病の予防・治療における栄養素の役割	9時間
		食育の基礎知識	現代の食生活の実態、食習慣と健康、環境と食、日本の食文化、食習慣とマナー、食材について	21時間
		サービス論	サービスとは、対象と機能、業務、戦略、実行計画	12時間
		就職支援	自己アピールできる履歴書・経歴書の書き方と面接方法等	18時間
	実 技	基礎・応用調理実習	基本調理技術、食材の扱い方、魚のおろし方と調理、盛り付けの仕方、献立組み合わせ、応用料理、菓子	115時間
		製パン実習	手こね製法、パンこね機製法、生地・発酵・分割・成形・焼き方・調理パン実習	9時間
		食品衛生実習	食品の保管と衛生管理、調理室・器具の消毒、健康管理	12時間
		食品加工実習	加工作業、保存容器の煮沸	6時間
		接客サービス実習	日本料理・西洋料理・中国料理におけるサービスマナー	42時間
		現場体験実習	レストラン・惣菜店・福祉施設での調理実習体験	18時間
	訓練時間総合計 307 時間 (学科105時間、実技202時間)			
主要な機器設備		調理器具一式	教材費計	9,224円
			材料費	20,000円
受講対象		・初心者 ・他(程度)	検定料計	16,860円