



富山県 ～一般離転職者対象訓練コース～

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	110 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）に求職申込手続きをしている方 ・公共職業安定所長の受講指示、受講推薦又は支援指示を得られる方
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30年7月24日（火）～平成30年10月23日（火） （土・日・祝日及び7/31（火）・8/1（水）・8/13（月）～8/16（木）・8/28（火）・9/10（月）・9/14（金）・10/12（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・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 6,480 円、試験料 2,160 円）
駐車場	あり（無料）
募集期間	平成30年5月28日（月）～平成30年6月29日（金）
選考日時・場所	平成30年7月5日（木）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	7月13日（金）
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労働政策課 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14-48 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

担当：瀬尾



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	110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30年7月24日(火)～平成30年10月23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				
訓練カリキュラムの内容	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	24時間	
		食品学	食品学概論、食品の特徴、食品の加工・貯蔵	6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	9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	9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	124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	9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	45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 301 時間 (学科96時間、実技205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	17,040円		