



～一般離転職者訓練コース～

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 | 111 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28年7月15日（金）～平成28年10月14日（金） （土・日・祝日及び7/29（金）・8/12（金）・8/15（月）～19（金）・9/2（金）・9/16（金）を除く） |
| 訓練時間帯 | 9：30～15：30 |
| 訓練目標 | 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。 |
| 訓練内容 | 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 756 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 6,300 円） |
| 駐車場 | あり（無料） |
| 募集期間 | 平成28年5月23日（月）～平成28年6月24日（金） |
| 選考日時・場所 | 平成28年6月30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 | 7/8（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職業能力開発課（076-444-3260） |

主催 富山県技術専門学院 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

休講日/日・祝日

担当：瀬尾

富山校 ご案内



1. 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 | 111 調理スタッフ科 | 就職先の職 | 飲食店、惣菜店、スーパー、福祉施設等調理場 | |
| 訓練期間 | 平成28年7月15日(金)～平成28年10月14日(金) (3ヶ月) | 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 | 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 | | | |
| 科目 | | 科目の内容 | | 時間 |
| 訓練内容 | 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 | 27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 | 15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 | 114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 |
| | | 食品の加工実習 | 加工作業、保存容器の煮沸 | 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 | 33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 | | 306 時間 (学科114時間、実技192時間) | |
| 主要な機器設備 | | 調理器具一式 | 教材・検便費 計 | 9,180円 |
| | | | 材料費 | 20,000円 |
| 受講対象 | ・初心者・他(程度) | | 検定料計 | 14,700円 |