



～一般離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砺波本校」にて下記の講座を開講いたします。

訓練科名	121 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）			
募集期間	平成30年10月19日（金）～平成30年11月21日（水）			
訓練期間	平成30年12月13日（木）～平成31年3月12日（火） 土・日・祝日および12/29～1/6、1/15、1/29、2/1、3/5、3/8を除く （但し、2/23（土）は実施）			
訓練時間帯	9：30～15：30 （但し、12/19,12/21,12/25,12/26,12/27,1/16は9:30～16:15となります）			
訓練内容	食材知識と調理の基本技術を習得する。 食品の衛生およびサービスの仕方を習得する。 飲食店・スーパー・福祉施設の調理場などで従事できる技術を習得する。			
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			
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	無料（但し、テキスト代等 8,424円・材料費 22,000円・検代 800円が必要です。） 別途、検定受験料 <table border="0" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td rowspan="2" style="font-size: 2em; vertical-align: middle;">{</td><td>料理技術検定初級 4,200円・料理技術検定中級 4,200円</td></tr><tr><td>食育インストラクター4級試験費用 2,160円・申請料 6,480円</td></tr></table>	{	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級試験費用 2,160円・申請料 6,480円
{	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級試験費用 2,160円・申請料 6,480円			
駐車場	あり（有料 6,000円）			
選考日時・場所	平成30年11月28日（水）13：30～ 適性検査・面接 総合カレッジSEO砺波本校 砺波市出町中央 6-9 <u>※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）</u>			
合格発表日	平成30年12月6日（木）			
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 砺波センター

訓練実施場所（訓練内容のお問合せ先）

総合カレッジSEO砺波本校

〒939-1379

砺波市出町中央 6-9

TEL 0763-32-1371

FAX 0763-32-5238

<http://www.seo-school.com>

担当 瀬尾和子



委託訓練カリキュラム

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・献立の立て方の基本	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	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	24 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、職場でのコミュニケーション、キャリアコンサルティングなど	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	100 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
		食品の加工実習	加工作業、保存容器の煮沸	13 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	43 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 300 時間 (学科 105 時間、実技 195 時間)				
主な機器設備	調理器具一式			
受講対象	・ 初心者 ・ 他 () 程度			