



～一般離職者対象訓練コース～

調理スタッフ科（短時間訓練）

受講生募集のご案内

～育児等との両立のために1日4時間を標準とした訓練コースです～

訓練科名	602 調理スタッフ科（短時間訓練）			
応募資格	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で、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。なおかつ次の①②のいずれかに該当し、育児等との両立のために訓練時間に配慮が必要と認められる方。 ①小学生以下の児童を養育する方 ②家族（配偶者・父母・子・配偶者の父母・その他の親族で同居している方）を介護する方			
定員	15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9月5日（水）～平成30年12月4日（火） 土・日・祝日を除く			
訓練時間帯	10:00～14:20			
訓練目標	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	全国料理学校協会・料理技術検定 初級 NPO日本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 8,424円・材料費 18,000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;">{</td> <td>料理技術検定初級 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	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			
	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 全期間で3,000円）			
募集期間	平成30年7月5日（木）～平成30年8月8日（水）			
選考日時・場所	平成30年8月20日（月）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8月28日（火）			
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）			

就職のための訓練です。資格取得が目的の方受講を固くお断りします。

主催 富山県技術専門学院 砺波センター

TEL 0763-22-3152

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



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砺波本校（砺波市出町中央6-9）		
訓練科名	602 調理スタッフ科（短時間訓練）	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30年9月5日(水)～ 平成30年12月4日(火)（3ヶ月）	訓練人員	最少開講人員8名から定員15名	
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。			
仕上がり像	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 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・献立の立て方の基本	20時間
		食品学	食品学概論、食品の特徴、食品加工・貯蔵	8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	8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、栄養について	30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	10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	13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	92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	12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	10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	26時間
		訓練時間総合計 241 時間（学科89時間、実技152時間）		
主な機器設備		調理器具一式	教材費計	8,424円
			材料費	18,000円
受講対象		・ <u>初心者</u> ・他（ 程度）	検定料計	12,840円