



公共職業訓練
離職者訓練
(知識等習得コース)



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」にて下記の訓練を開講いたします。

| | |
|------------|---|
| 訓練科名 | 119 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 | 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) |
| 募集期間 | 令和5年10月6日(金)～令和5年11月7日(火) |
| 訓練期間 | 令和5年12月1日(金)～令和6年2月29日(木) 土・日・祝日および12/5、12/15、12/22、12/29～1/4を除く。 |
| 訓練時間帯 | 9:30～15:30 (1/9、1/23は12:15～15:30 1/12、1/26、2/6は13:05～15:30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 8,580円・材料費 23,760円・検便代900円および下記検定料が別途必要です。) 検定料(料理技術検定初級 4,400円・料理技術検定中級 4,400円 食育インストラクター4級試験費用 2,200円・申請料 6,600円) |
| 駐車場 | あり(有料 全期間で9,000円) |
| 選考日時・場所 | 令和5年11月14日(火)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 ※中止となる場合は、富山県労働政策課より、願書提出者全員に連絡(電話対応)します。中止の連絡がない場合は、選考を実施しますので、13:15までに選考会場へお越しください。(鉛筆3本持参) |
| 合格発表日 | 令和5年11月24日(金) |
| お問合せ先 | 応募資格に関すること・・・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 訓練内容に関すること・・・総合カレッジSEO |

就職のための訓練です。資格取得が目的の方の受講を固くお断りします。

【主催】富山県商工労働部労働政策課
TEL 076-444-3259
富山県技術専門学院 砺波センター
TEL 0763-22-3152

【訓練実施機関・場所】
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
担当 瀬尾和子



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 | | |
| 訓練科名 | 119 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 | 令和5年12月1日(金)～ 令和6年2月29日(木) (3か月) | 訓練人員 | 定員15名 (最少開講人員8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、飲食店や福祉施設等における調理業務や、食品スーパー等における総菜の製造・販売にも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 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 | 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 | 12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 |
| | | 就職支援講座 | 履歴書・職務経歴書の作成ポイント、面接の受け方、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 | 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 | 15時間 |
| | | 食品の加工実習 | 加工作業、保存容器の煮沸 | 12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 300 時間 (学科109時間、実技191時間) | | | | |
| 主要な機器設備 | 調理器具一式 | 教材費計 | 9,480円 | |
| | | 材料費 | 23,760円 | |
| 受講対象 | ・初心者 ・他(程度) | 検定料計 | 17,600円 | |