



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	115 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7年10月17日(金)～11月18日(火)
訓練期間	令和7年12月11日(木)～令和8年3月10日(火) 土(12/27除く)・日・祝日および、年末年始(12/28～1/4)、2/3、2/25を除く。
訓練時間帯	9:30～15:30 (12/12、1/13、1/16、1/27、1/30は13:05～15:30、12/27は9:30～12:05、3/2は9:30～14:40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 8,750 円・材料費 24,200 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7年11月26日(水)14:30～ 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、14:15 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7年12月3日(水)
お問合せ先	応募資格に関する事…最寄りのハローワーク、又は富山県商工労働部多様な人材活躍推進室労働政策課 訓練内容に関する事…総合カレッジSEO 訓練実施機関の見学・現地説明をご希望の方は、最寄りのハローワークを通じてお申し込み下さい。

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 多様な人材活躍推進室 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		115 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7年12月11日(木)～ 令和8年3月10日(火) (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	15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、デジタルリテラシーについて	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	89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・メニュー作成	42時間
		大量調理実習	献立作成、食材発注、下準備、大量調理、提供、洗浄	18時間
訓練時間総合計 300 時間 (学科112時間、実技188時間)				
主要な機器設備		調理器具一式	教材費計	8,750円
			材料費	24,200円
受 講 対 象		・初心者 ・他(程度)	検定料計	17,600円