



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 小学生以下の子を養育中の方 ② 家族(配偶者・父母・子・配偶者の父母・祖父母・兄弟姉妹・孫・その他の親族で同居している方)を介護する方
定員	10名(但し、選考後の受講予定者が5名に満たない場合、中止となる場合があります)
訓練期間	令和6年7月25日(木)～令和6年10月24日(木) 土・日・祝日および8/14(水)～8/16(金)、9/6(金)を除く。
訓練時間帯	1限・2限・3限(10:00～12:30) 4限・(5限)13:15～14:00(14:50)
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	一般社団法人全国料理学校協会 料理技術検定 初級 NPO日本食育インストラクター協会 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	受講料無料 (但し、テキスト代 8,400円・材料費 24,200円が必要です。) 別途、検定受験料 料理技術検定初級 4,400円 食育インストラクター4級 試験料 2,200円・申請料 6,600円
駐車場	あり(有料 全期間で 9,000円)
募集期間	令和6年6月3日(月)～令和6年7月2日(火)
選考日時・場所	令和6年7月10日(水)10:15～ 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>※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。中止連絡がない場合は、選考を実施しますので、10:00までに選考会場へお越しください(鉛筆3本持参)</u>
合格発表日	令和6年7月18日(木)
お問い合わせ先	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 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、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



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			
訓練科名	602 調理スタッフ科(短時間訓練)	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6年7月25日(木)～令和6年10月24日(木) (3ヶ月)	訓練人員	定員10名(最小開講人員5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、飲食店やスーパーにおける惣菜の製造・販売や、福祉施設等における調理業務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 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 の 内 容	学	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	24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	栄養学概論、三大栄養素と五大栄養素、注目の栄養成分 応用栄養学、母子栄養、生活習慣病	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	23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	11時間
	実 技	就職支援講座	自己アピールできる履歴書・経歴書の書き方と面接方法、デジタルリテラシーにつ いて等	12時間
		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	84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	14時間
		食品の加工実習	加工作業、保存容器の煮沸	12時間
技	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	24時間	
訓練時間総合計 240 時間 (学科94時間、実技146時間)				
主な機器設備	調理器具一式	教材費計	8,400円	
		材料費	24,200円	
受講対象	初心者・他(程度)	検定料計	13,200円	