

求職者支援訓練 実施施設 PRシート

009-1

訓練実施施設名	トータルスクールピタゴラス	機関番号	201200514
所在地	〒814-0002 福岡市早良区西新4丁目7番10号 西川ビル2F		
ホームページ		電話番号	092-834-9113

実施施設からのメッセージ

調理経験のない方も、飲食店や給食施設で働く為に、知識や技術を身に付けませんか？
今さら聞けない様々なことが、ここにはあります。
料理の歴史、正しい調理器具の使い方、ビタミン？ミネラルってなに？
受講生同士で助け合い、共に学ぶことで、コミュニケーション能力も高まります。
先ずはお気軽に電話でお問い合わせください。そして是非見学にお越しください。

主な訓練内容と特徴

一般的な飲食店は勿論、学校給食や病院・介護施設等の集団調理員としての就職を目指す方へも基礎から指導します。
食中毒を防ぐ為の衛生管理に重点を置き、包丁の使い方、野菜や肉の切り方、煮る・焼く・蒸す・揚げるといった基本調理に始まり、食文化や健康、栄養や食品に関する知識、テーブルマナー・テーブルコーディネート、フードビジネスや身近な経済など、これから起業を目指す方にも対応。栄養士や調理師をはじめ、中小企業診断士等、専門分野に特化した講師による、実践的で幅の広い授業内容となっております。また就職支援では、履歴書やジョブカード作成の指導、面接の際のアドバイスは勿論、希望就職先への推薦や斡旋など、全力で受講生の就職をサポートします。

最近実施した訓練科	主に取得できる資格(任意取得)	目指す職業
調理スタッフ養成科 調理スタッフ養成(夜間)科	食生活アドバイザー検定2級 フードコーディネーター2級・3級 サービス接客検定準1級・2級 準1級の合格には「準1級面接試験」と「2級試験」の合格が必要となります	ホテル・飲食店・デリカテッセン 学校給食・病院・介護施設・社員食堂 等の調理又は調理補助スタッフ

訓練実施施設のご案内



訓練実施風景



卒業生の声

- 実践コースで4ヶ月間学び、同時に資格も取得し、ホールも調理も担当できる人材として、希望以上の職に就く事が出来ました。(40代・男性)
- 栄養学、衛生法規から調理の基本、ビジネスやサービスに至るまでを一流の講師にご指導いただきました。これからの仕事、生きていく上での指針にもなりました。有意義な4ヶ月間、本当に感謝の一言です。貴校のこれからの益々期待いたします。有難うございました。(50代・女性)
- 技術だけでなく、衛生や栄養学、仕事に対する心構えをも指導して頂きました。介護施設の給食調理員に採用されました。(30代・男性)
- お店を開店させる事が夢で訓練に参加。料理だけでなく経済についても教えていただき、様々な分野から学ぶ事ができました。(30代・女性)

よくあるお問い合わせ

- Q. これまでに調理の経験がないのですが、大丈夫でしょうか A. まったく心配ありません。包丁の持ち方から丁寧に指導します。
- Q. どのような人が来られていますか？ A. 初心者、経験者、男女問わず、幅広い年齢層の方が受講されています。
- Q. 和食、洋食など、どの分野に進めば良いか悩んでいます A. 本校では西洋料理、日本料理ともにカリキュラムに組み込んでいます。様々な訓練を通して、ご自分に合った方向を見つけてみてはいかがでしょうか。
- Q. 修了後のサポートはありますか？ A. 修了後も、1人ひとりにきめ細かく、徹底した就職支援を行っております。