

※この訓練は、石川県が選考した機関に委託して離職者等の就職支援を行うものです。
※申込を検討される方は事前に施設見学会に参加してください。

受講料無料

テキスト代等は
自己負担です。

食の業界でプロを目指すなら 調理師学科

施設見学会

① 2月25日 ② 3月3日

両日共に13時～（1時間程度）

参加申込は電話もしくはHPより

- ・受講申込を検討される方は、ご参加ください。
- ・上記日程でご都合が悪い場合、個別開催も可能。お気軽にお問い合わせください。

国家資格 ※一定の要件有
調理師免許取得可能

初心者でも安心カリキュラム
基礎から徹底指導

一流の技術を学ぶ
トップシェフによる指導



募集対象（以下のすべての条件に当てはまる方）

- 概ね55歳未満の方(応相談)
- 高等学校を卒業した方または同等以上の学力を有する方（新規学卒者は除く）
- 安定就労の経験が少ない方または出産・育児等により長期間離職している方等で正社員就職を希望する方（応相談）
- 公共職業安定所においてジョブ・カードを活用したキャリアコンサルティングを受けた結果、受講が必要であるとして、公共職業安定所長の受講指示等を受けられる方
- 訓練コースの対象資格等を取得する意志がある方（既に取得済の方は対象外となります）

訓練期間 1年間

訓練時間 9:50～17:00(90分×4限) 曜日により一部変更があります。
※学外実習期間中は実習先企業（施設）の就業規則に準じます。

定員 10名(1名より開講予定) ※選考により受講者を決定します。※専門学校生との合同訓練（授業）となります。

実施予定施設 国際調理専門学校 白山市横江町5250 【TEL】076-275-6873
【最寄駅】JR野々市駅より徒歩12分 北鉄バス 横江北バス停より徒歩3分
【駐車場】完備（先着順・台数制限有）年間 24,000円



自己負担額 教科書代、資格試験受験料
その他諸費用等は自己負担となります
※詳しくは裏面をご覧ください。

申込時必要物
1. 入学願書…委託訓練用・専門学校用の計2種類(写真貼付) ※1
2. 最終学歴の卒業証明書(卒業証書コピー不可) ※2
※1用紙はハローワークにあります。 ※2 やむを得ず間に合わない場合は、選考日までに準備して下さい。

開講月	申込締切日	選考日	合格発表日	開講日・終了日
4月	3月13日(水)	3月21日(木) <選考方法> 面接	3月22日(金) ※この日に金沢産業技術専門学校より発送及び掲示します	令和6年4月8日(月)～令和7年3月6日(木) ・原則として、土・日・祝は訓練休です。 ただし、カリキュラムにより土・日・祝に訓練がある場合もあります。 ・令和7年2月12日(水)は就職活動日です。

選考実施場所 国際調理専門学校 ※選考時間は受験票にて確認ください。受験票は申込締切後1週間程度でお手元に届きます。

オリエンテーション 3月30日（土）10時～12時（コック服・シューズの採寸や年間の流れ）

開講式 4月8日(月)14時より 国際調理専門学校にて実施

受講申込・お問い合わせ先については、裏面をご覧ください。

自己負担額

■ 共通（必ず必要なもの） ※ 入学時一括支払い（分割支払応相談）

新調理師養成教育全書（必修編）7冊セット	¥ 10,650
実習教本	¥ 6,270
食育インストラクター教本	¥ 1,730
総合調理実習教本	¥ 15,600
包丁一式	¥ 50,000
道具一式（銅 玉子焼き器など）	¥ 25,000
砥石（荒・中研ぎ用）	¥ 5,000
コック服一式（シューズ含む）	¥ 28,150
傷害保険料	¥ 1,150
合計	¥ 143,550

※学外実習及び施設外研修等に係る交通費は自己負担

※別途調理師免許申請の際に5,600円かかります。

■ 該当者のみ

訓練生総合保険（1年分・任意加入（勸奨）） ※振込手数料別途	¥ 8,550
再試験料（学科 1科目につき）	¥ 500
再試験料（実技）	¥ 3,000
再履修費（規定時間を下回った場合 1コマにつき）	¥ 1,000

※金額が変更となる場合があります。

■ 受験希望者のみ

専門調理師技術者査 受験料	¥ 3,300
食育インストラクター認定試験 受験料	¥ 3,660

※金額が変更となる場合があります。

<雇用保険受給資格者の方>

- ・訓練期間中、雇用保険（基本手当）の支給が延長されます。
- ・一定の要件がありますので、詳しくは最寄りのハローワークにてお問い合わせください。

<雇用保険を受給できない方>

- ・一定の支給要件を満たす方には、訓練期間中、職業訓練受講給付金が支給されます。
- ・支給要件は最寄りのハローワークにてお問い合わせください。

★ 受講申込：各公共職業安定所（ハローワーク） 職業訓練相談窓口まで

★ カリキュラムに関するお問い合わせ先：国際調理専門学校 白山市横江町5250 TEL：076-275-6873

★ その他のお問い合わせ先（受験票など）：石川県立金沢産業技術専門学校 金沢市観音堂町子9 TEL：076-267-2221

訓練カリキュラム

5-06-17-207-14-0060

実施施設名	国際調理専門学校				
訓練科名	調理師学科				
定員	10名	就職先 の 職務	調理師		
訓練期間	令和6年4月8日 ~ 令和7年3月6日 (12か月)				
訓練時間	9:50 ~ 17:00				
訓練概要	調理師としての基本技術を習得し食の安全・衛生や食品や栄養の特性に関する基礎知識と調理業界で活躍している料理人の技術を学びます。				
訓練目標	飲食店やホテル・結婚式場、給食施設等での調理業務を担える人材を目指します。				
訓練 の 内 容	科 目	科 目 の 内 容		時間数	
	学 科	食生活と健康	食生活において調理師の果たす役割や生活習慣病を代表とする食生活に起因する疾病の動向などを学ぶ		90H
		食品と栄養の特性	食品に含まれる栄養素の機能と健康、消化と吸収や食品の加工と貯蔵、生産と流通などを学ぶ		150H
		食品の安全と衛生	HACCPや食中毒の知識、衛生管理を学ぶ		150H
		調理理論と食文化概論	食材の性質や加工技術を知る。また世界における食の知識を学ぶ		180H
		就職支援	業界講話・履歴書の書き方や面接対策など		24H
		食育	食育に必要な知識を学び、食育インストラクターを目指すための力を身につける		4H
	実 技	調理実習 (基礎技術)	包丁の使い方や基礎的な技術の反復練習		40H
		調理実習 (日本料理)	日本料理やすしの調理技術や知識を習得		60H
		調理実習 (フランス料理)	フランス料理の調理技術や知識を習得		48H
		調理実習 (イタリア料理)	イタリア料理の調理技術や知識を習得		40H
		調理実習 (中国料理)	中国料理の調理技術や知識を習得		40H
		調理実習 (製菓・製パン)	焼菓子、生菓子やパンの調理技術や知識を習得		42H
		総合調理実習	大量調理の基礎を習得しサービス接客におけるスキルも習得		90H
		学外実習	インターンシップを通じて現場での働き方を体験する		30H
	計	総訓練時間	988時間	(学科 598時間 実技 390時間)	
	その他行事等	入学式・運動会・学園祭・卒業式等			
	取得可能な資格・検定 (別途資格試験等の受検を要するもの)	食育インストラクター、専門調理師・調理技能士学科試験免除			
修了時取得できる資格等 (修了時別途資格試験等を受検することなく取得できるもの)	調理師免許・食品衛生責任者 ※一定の要件を満たした方				
過去に実施した職業訓練の 就職率(類似分野)	令和3年度 令和4年度 令和5年度	※対象訓練なし ※対象訓練なし ※対象訓練なし			
主要な機械設備	厨房関連設備				

※記載内容について、一部変更となる場合があります。