

訓練科名 フードビジネス科

実施機関名 株式会社ラボラトワール・エガミ
実施施設名 江上料理学院

TEL 03-3269-0281 FAX 03-3269-0285

<http://www.egami-cooking.co.jp>

info@egami-cooking.co.jp

この訓練の目的は

飲食業から観光・旅行業、イベント業での就業に関心をお持ちの皆様に、資格や実践的なスキルの取得を通じて、差別化を図り早期の就職を図っていただく事です。

訓練実施機関の概要（企業の概要も含む）

★ どんな訓練実施機関なのか？

90年の歴史のある「食」の各種学校を運営母体としています。調理実習教室をはじめ、セミナールームなども完備しております。

大手食品会社、食品卸、流通、外食産業、メディアなどをクライアントとし、レシピ開発、商品開発、撮影などを行っています。

これらの実績をもとに、より実践的な内容の訓練の実施をはかることができます。

このカリキュラムは内容を変化させながら、基金訓練、求職者支援訓練を通じ、すでに30回開講されております。

フードコーディネーター協会をはじめ、各協会の認定校ですので、訓練により試験免除や短時間での資格取得が可能！

★ 訓練実施機関の特徴

「食」に関連した資格を、同時進行で取得できます。

- ・日本フードコーディネーター協会 フードコーディネーター3級（試験免除）
- ・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・3級・2級（一部補講必要）
- ・食空間コーディネート協会 食空間コーディネーター（テーブルコーディネーター）3級（一部補講必要）
- ・全国料理学校協会 料理技術検定 中級（申請のみ）・上級（一部補講必要）

訓練科の概要

★ 訓練科の概要紹介

〔訓練の目的〕

受講者が「食」の分野で働くために必要な基礎知識を習得するとともに、「食」の色々な分野でスペシャリストとして成長できるようにする。

〔訓練の内容・カリキュラム構成等〕

資格取得に必要な4分野(文化・科学・経済経営・デザインアート)のテキストを中心に独自の資料を作成し配布している。

また、プレゼンテーション実習ではグループワークで、特定の食品を使ったレシピを開発し、その食品会社の社員にプレゼンテーションをするなど、実践に力をいれている。

★ 受講者の成果物・訓練風景

現在はコロナウイルス感染症防止対策の為、個人パーティションを設置の上、実施しています。



食品テイスティング

修了者成果物(作品)の例

第4回 \ 本格焼酎と泡盛に合う /

レンピ コンテスト

本格焼酎と泡盛に合うレシピを大募集!

米焼酎、麦焼酎、芋焼酎、黒糖焼酎、泡盛などそれぞれに合ったレシピを考案してください。



五香粉香る鶏もも肉のカリッ甘焼き

【作者:江上料理学院 フードコーディネーター養成科 卒業 さん】

訓練科の実績

★ 訓練実績

訓練生年齢別属性



■ 20歳～24歳 ■ 25歳～29歳 ■ 30歳～34歳 ■ 35歳～39歳 ■ 40歳～44歳
■ 45歳～49歳 ■ 50歳～54歳 ■ 55歳～59歳 ■ 60歳～64歳 ■ 65歳 以上

訓練（2012年～2020年度開講まで）通算27回開講（基金訓練は除く）

定員750名 受講申込者817名 受講者642名

★ 資格取得状況

フードコーディネーター3級 640名

食育インストラクター3級 471名

食育インストラクター2級 370名

★ 受講者・修了者の声

◎フードに携わる基礎を教えていただいたので、今まで未経験のフードビジネス業界で、働く自信ができました。

(35才 女性)

◎食材、食器、テーブルに対しての意識、親しみが高くなりました。各国料理の調理法、食文化など幅広い知識が身につきました。いろいろな角度から「食」への興味がある仲間と沢山出会うことができました。今、2年連続でミシュランを獲得したお店と食材の取引をしています。

(37才 男性)

◎資格を取得することで今までの職歴にプラスαでハクが付いたので、面接の時にアピールしやすかった。

(41才 女性)

就職支援の状況

★ キャリアコンサルティング実施方針

訓練期間を通じて、定期的にキャリアコンサルティングを行うとともに、希望者には随時、訓練時間外に行っている。

★ 就職支援のながれ

キャリアコンサルティングを通じて、就労希望職種の把握につとめ、それに関連した会社の情報を伝えている

★ 具体的な取組み(受講者への求人情報の提供等)

食に関する人材紹介会社、人材派遣会社、食品会社などに企業講話をおこなってもらい、希望者には後日面談を行ってもらっている。

外観



調理実習室



換気扇の使用・十分な換気・手指の消毒・ソーシャルディスタンスをとって実施しています。また、ご試食はパーティションを使用し個別に行います。

セミナールーム(50㎡ デモンストレーション台・手元カメラ・モニター・マイク・プロジェクター有)



3階講義室(90㎡ プロジェクター有)



新型コロナウイルス対策の為、個別パーティションを使用しています。

その他

資格に対する考え方

当校では受講者から「資格をとると仕事がありますか」という質問をよく受けます。

それに対しては、「自分が勉強したことを、履歴書等に細かく書くことなく、相手に伝えるのが資格です」と説明しています。

資格取得が訓練の目的ではなく、修得した知識・技能を明確にアピールできるようにして、訓練の目的である就職につなげていきます。

新型コロナウイルス感染症拡大防止への取り組み

- ① 個人用ナンバーリングアクリルパーティションの使用
(3か月間ご自分専用のパーティションを使用させていただきます)
- ② 換気扇の使用
- ③ 空気清浄機の使用(ナノイー対応)
- ④ 手指消毒用アルコールの設置
- ⑤ 入校時、検温の実施
- ⑥ 窓、ドアの開放による換気
- ⑦ マスク着用の徹底