

食育指導員養成科 / 調理補助スタッフ養成科



実施施設名: ジャパンメディカルフード協会 六本木校10階・11階

〒106-0031 東京都港区西麻布3-21-20-1002・1102

一般社団法人ジャパンメディカルフード協会



ハロートレーニング
— 急がば学べ —

1. 訓練実施機関の概要 (企業の概要も含む)

平成24年10月 一般社団法人ジャパンメディカルフード協会設立。

栄養教育及び調理技術を通じて国民の心身の健全な発展に寄与し、また豊かな人間性を涵養することを目的とし、食生活と健康・疾病予防に関するセミナー開催やインストラクターの育成に注力して参りました。

活動を行う中で飲食業界の深刻な人手不足に悩む経営者様から多くの声を聞き、当法人の持つノウハウで飲食業界に貢献できるのではないかと思います、求職者支援訓練校を開校し現在に至ります。

調理経験の有無に関わらず、これから飲食業界を目指したいと希望する求職者の方に、衛生法規から栄養学・メニュー構成まで幅広く専門的な「食」の知識を持たせ、知識と同等の必要性がある調理理論などを盛り込み、適切な食品の処理から衛生知識まで調理現場・食品企業に従事する人材に必要なスキルを半年間で確実に身につけ就職できるよう支援をしております。

また、調理師国家資格の取得を希望する受講者には受験のサポートをすることにより、受講者が希望する就職ができるよう支援しております。

2-1. 訓練科の概要

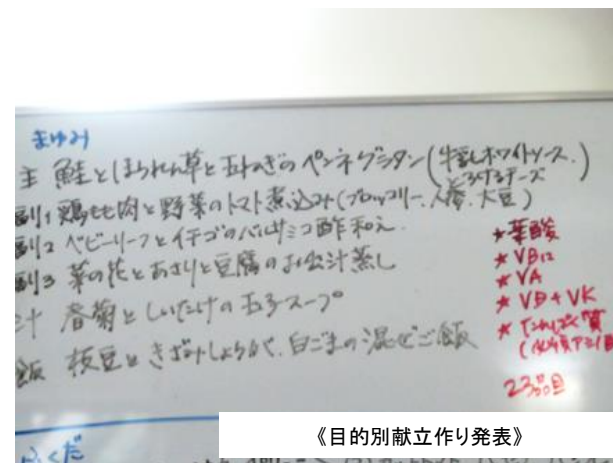
★ 食育指導員養成科

【訓練の目的】

近年、需要が高まる食育アドバイザー。急速に進む高齢化の中で「食や健康への関心」が高まっている今、食育指導員の活躍の場は教育の現場だけにとどまらず、介護の現場や企業にまで広がっています。食に対する正しい知識と目的別献立作りやカウンセリング技能を習得し、様々な分野において専門的な指導ができるスキルを半年間で身に付けます。

【訓練の内容】

食品衛生概論、栄養学、食品学、調理学、介護食基本知識、食育の基本、専門用語概論、食習慣・マナー実習、目的別献立作り、カウンセリング実習、栄養教育の指導実習を行います。



《目的別献立作り発表》

2-2. 訓練科の概要

★ 調理補助スタッフ養成科

【訓練の目的】

調理経験の有無に関わらず、これから飲食業界を目指したいと希望される方へ衛生法規から栄養学、メニュー構成まで幅広く専門的な「食」の知識を持たせ、調理現場・食品企業に従事する人材に必要なスキルを半年間で身に付けます。

【訓練の内容】

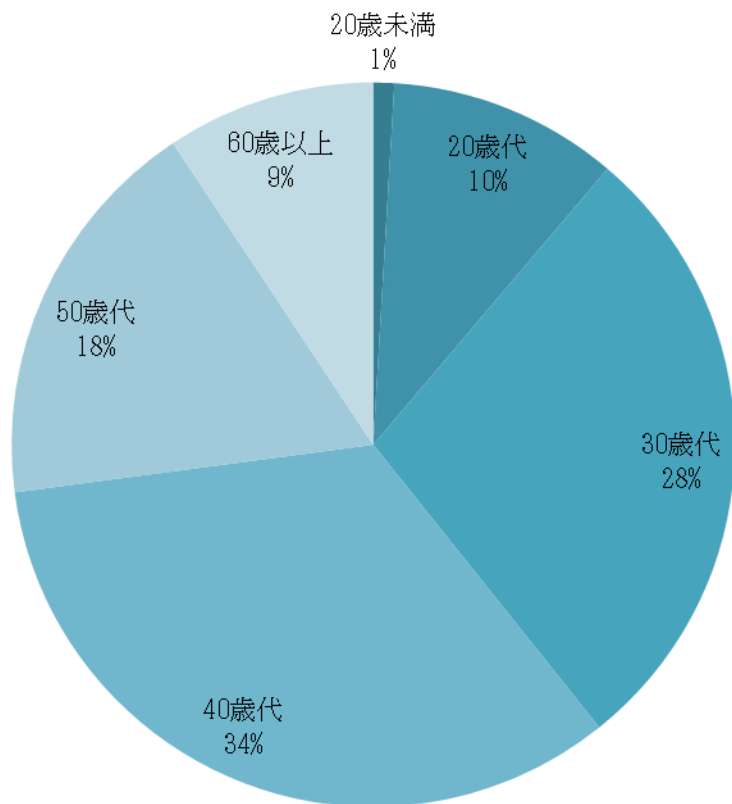
食品衛生概論、栄養学、食育の基本、専門用語概論、食習慣・マナー実習、目的別献立作り、食品学・調理学演習、介護食基本演習、調理補助演習を行います。



《調理補助演習準備の様子》

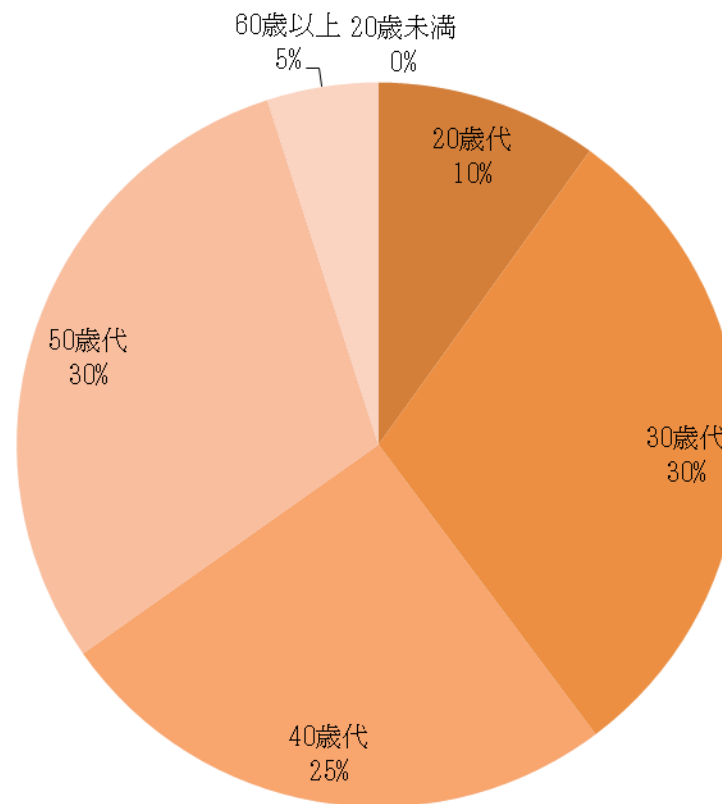
3-1. 訓練科の実績 (受講者年代割合)

★ 調理補助スタッフ養成科



平成26年8月～令和3年2月までの15コース 受講者数107名

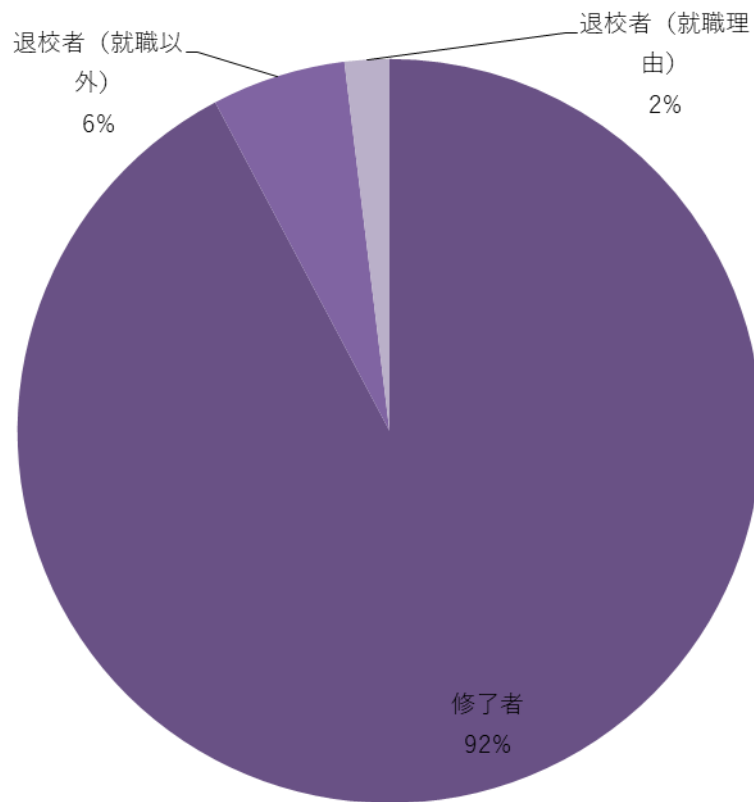
★ 食育指導員養成科



平成26年6月～令和4年9月までの22コース 受講者数161名

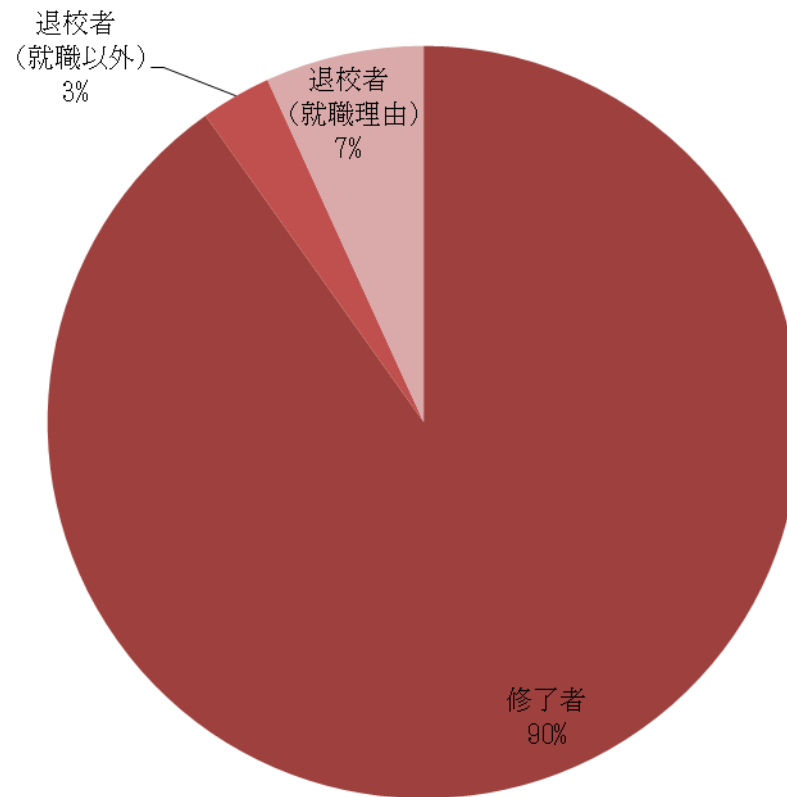
3-2. 訓練科の実績 (修了者割合)

★ 調理補助スタッフ養成科



平成26年8月～令和3年2月までの15コース 受講者数107名

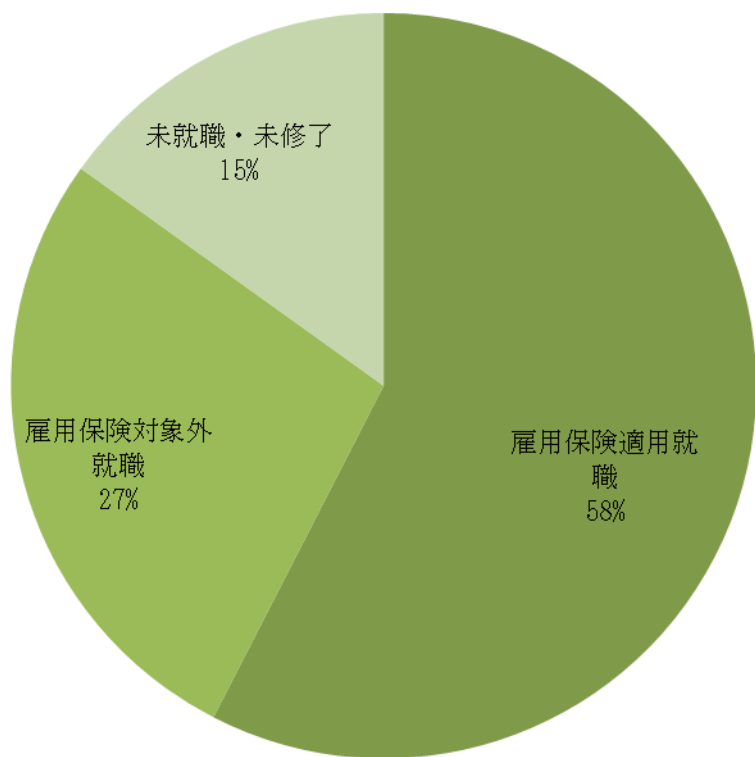
★ 食育指導員養成科



平成26年6月～令和4年9月までの18コース 受講者数132名

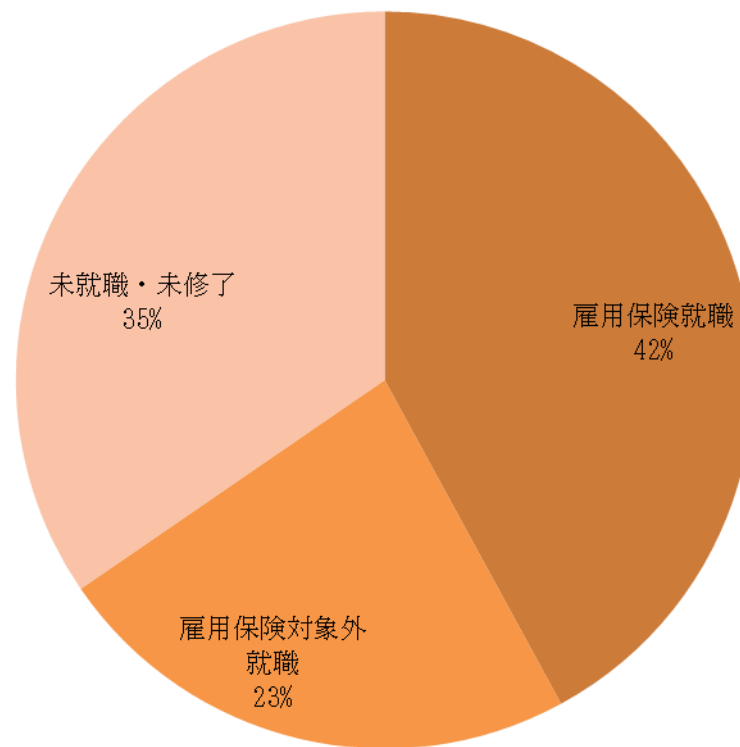
3-3. 訓練科の実績 (就職実績)

★ 調理補助スタッフ養成科



平成26年8月～令和2年2月までの15コース 受講者数107名

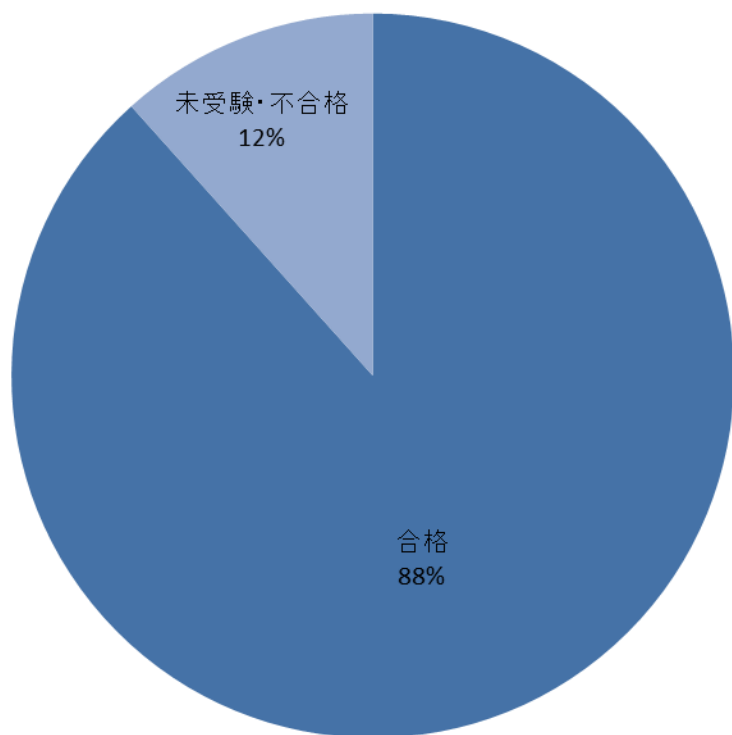
★ 食育指導員養成科



平成26年6月～令和3年8月までの14コース 受講者数107名

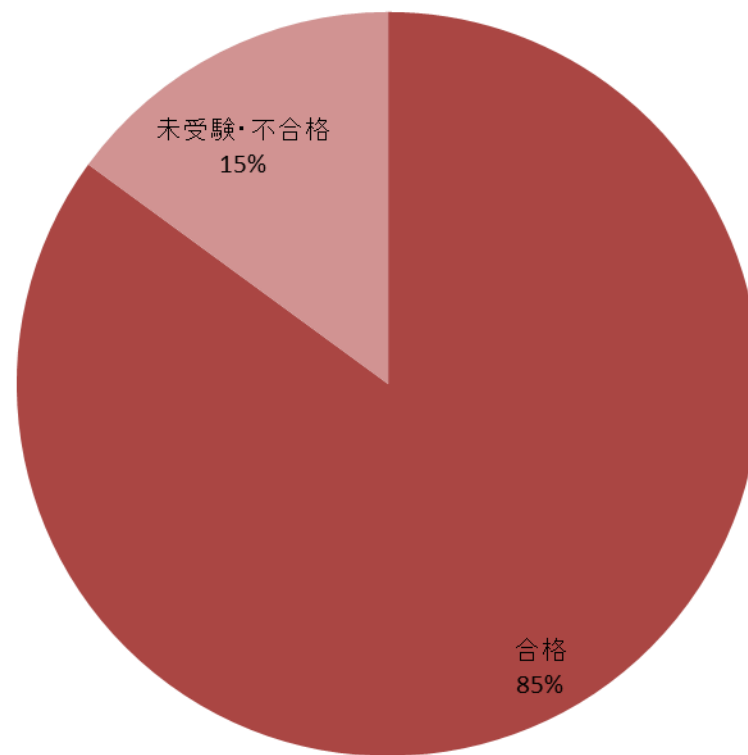
3-4. 訓練科の実績 (資格取得割合)

★ 調理補助スタッフ養成科



平成26年8月～令和3年2月までの15コース 受講者数107名
※食生活アドバイザー検定

★ 食育指導員養成科



平成26年6月～令和3年8月までの14コース 受講者数107名
※食生活アドバイザー検定

3-5 (1) . 訓練科の実績

★ 受講者・修了者の声 (食育指導員養成科)

- ・【58才 男性】おいしい熱血授業ありがとうございました。食の吉方位を示してくださったので、その情報どう料理するかは調理師腕の見せ所ですね。迷ったら400ページのノート開きます！
- ・【48才 女性】先生に頂いた「食」の正しい知識や、価値観、資格を大切に、これからの人生を豊かにしていきたいと想います。本当に楽しい半年間でした♪心から感謝申し上げます。
- ・【54才 女性】良き師と良き仲間恵まれ、楽しく学ばせていただきました。あっという間の半年でしたが、ここで学んだことは一生の宝物です。本当にありがとうございました。
- ・【54才 女性】授業を受けて食に対する意識が出来ました。学んだ知識をしっかりと覚えていきたいと思ひます。もう少し通いたいほど、とても楽しい授業をありがとうございました！



3-5 (2) . 訓練科の実績

★ 受講者・修了者の声 (食育指導員養成科)

- ・【36才 女性】入学前の説明会で「日本一楽しいクラスです」と伺っていました。本当に本当にその通りでした！！たくさんの学び、気づき、発見をありがとうございました。食べることは生きる事…まだまだ食の世界は奥が深そうです。先生と出会えた御縁を大切に♡
- ・【22才 男性】先生に出会えて本当によかったです。
- ・【52才 女性】この学校に巡り合えて本当に良かったです。
- ・【32才 男性】半年間、本当にありがとうございました。様々なことを学びました。先生には東京の姉・母のようにお世話になりました。一生忘れることのできない時間を過ごせたと思います。お店にも遊びに来てください。
- ・【23才 女性】たくさん学んだ半年間でした！！通うの諦めないで良かった！ありがとうございました。
- ・【60才 女性】還暦を過ぎてこんなに勉強するとは…ハードでした。でも、授業はとても楽しかったです。色々なことを教えていただきありがとうございました。



3-5 (3) . 訓練科の実績

★ 受講者・修了者の声 (食育指導員養成科)

- ・【45才 女性】半年間、毎日が充実してとても楽しかったです。ずっと学んでみたかった食について勉強することができて、たくさんの知識を得ることができ感謝しております。
- ・【20才 女性】すごく楽しい半年間でした。自分が休まずに学校を通い続けられたのは、先生方やクラスみんなが優しかったからです。自炊をするようになったりなど、少しずつ成長しています。先生、大好きです♥
- ・【34才 女性】先生に出逢えたおかげで、毎日楽しく充実した6ヶ月間を過ごすことができました。本当に感謝の気持ちでいっぱいです。プライベートな相談にも優しくアドバイスもくださり本当にありがとうございました。
- ・【58才 女性】あっという間の6ヶ月でした。「きっと楽しいと思いますよ」と先生がおっしゃった時は「そうなの???」と思いましたが、すぐに「ホントだわ!」と納得しました。右手に向上心、左手に動物性たんぱく質を抱えて元気に走って行きます!! (笑)
- ・【56才 女性】人生において宝物の半年になったことに、心より感謝しています。先生の「愛」「行動力」「包容力」は決して忘れません。本当にありがとうございました。



3-6. 訓練科の実績

★ 受講者・修了者の声（調理補助スタッフ養成科）

- ・【61才 男性】厳しかったけど、その厳しさがあったから成長できました。
- ・【47才 女性】私の人生でとても貴重な半年間でした。愛情のこもった授業ありがとうございました。
- ・【53才 女性】充実した素晴らしい日々をありがとうございました。あー楽しかった！これからもずっと楽しい先生でいてください♥また会いたーい♥
- ・【36才 女性】素敵な先生と楽しく過ごせた半年間はあっという間でした。私も先生みたいにパワフルになります！ありがとうございました。
- ・【34才 女性】妄想クッキングには苦戦しましたが楽しい半年間を過ごせました！ノートは家宝です。大事にします♥
- ・【58才 女性】豊かで幸せでスパルタな6ヶ月！！何から何まで感謝します。
- ・【42才 女性】先生に出会えて私の人生史上最高に楽しく充実した半年間になりました。先生のおかげで自分の色々な部分を知ることができました。ありがとうございました。
- ・【40才 女性】6カ月間、長いようであっという間に過ぎてしまいました。先生と過ごした時間は勉強だけでなく、お料理のコツから生きるために必要なたくさんの事を教えてもらいました。ここで学んだことを今後の人生に活かせるように頑張りたいと思います。
- ・【31才 女性】半年間、楽しい授業ありがとうございました。先生の明るい声や笑顔に毎日元気をもらえました。また遊びに行きます！（調理）
- ・【41才 男性】長いと思った半年間、あっという間だった（笑）

4. 就職支援の状況

【就職支援体制】

訓練期間中3回実施するキャリアコンサルティングの他、受講者と密接な距離感で接することで受講者の性格や適性などを理解し、広い視野で就職活動を支援する取り組みをしております。また、ジョブ・カード、履歴書、自己PR、志望動機等の記入や面接対策も受講者個人個人の特性を理解していることにより的確に指導を行い、より受講者が希望する就職ができるよう支援しております。

【独自の求人ルート】

人材紹介会社との連携で就職を支援！

・株式会社パスラン

(有料職業紹介事業許可番号：13-ユ-304037)

創業以来フードビジネス専門の人材紹介サービスとして、求人企業と求職者の双方を成功に導く人材紹介会社として評価の高いパスランと連携し、受講者へ求人情報の提供を行い、希望者にはエントリーの手配を行います。

5. 新型コロナウイルス感染症拡大防止のための取組

【ジャパンメディカルフード協会六本木校11階】

1102号室（定員15名）



手洗い用石鹸、消毒液、次亜塩素酸噴霧器、感染拡大防止対策掲示板

【ジャパンメディカルフード協会六本木校10階】

1002号室（定員12名）



手洗い用石鹸、消毒液、次亜塩素酸噴霧器、感染拡大防止対策掲示板

- ・通所（出勤）前に検温
- ・風邪症状や発熱がある場合は通所（出勤）しない
- ・こまめな換気
- ・手洗いの周知
- ・座席間隔の工夫
- ・消毒液常備

等

5. 最後に（その他）

【当校の取組】

- ・入校時にミニノートを配布、講師と交換日記を行います。（記入は任意、内容は自由）
受講者の状況を把握することにより一人一人に寄り添ったフォローができるように努めています。

【訓練を受講する方々に求めるもの】

- ・協調性、コミュニケーション能力、ホスピタリティ

【受講を希望される方へ】

- ・当校は料理教室ではありません。
- ・日常生活でも活用できる栄養学や衛生管理、メニュー構成等の知識を身に付けることができます。

【求職者支援訓練に係る問い合わせ先】

ジャパンメディカルフード協会 六本木校

（担当：太田、向井） TEL 03-6434-9172

