



# 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	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	
内容	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	