



公共職業訓練  
離職者訓練  
(知識等習得コース)



# 調理スタッフ科

## 受講生募集のご案内



離職者・求職者の就職・再就職支援を目的として「総合カレッジSEO富山校」にて下記の講座を開校致します。

|            |                                                                                                                                                                  |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 訓練科名       | 106 調理スタッフ科                                                                                                                                                      |
| 応募資格       | 次のいずれにも該当する方<br>・公共職業安定所(ハローワーク)に求職申込手続きをしている方<br>・公共職業安定所長の受講指示、受講推薦又は支援指示を得られる方                                                                                |
| 定員         | 15名(但し、選考後の受講予定者が8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7年7月15日(火)～令和7年10月14日(火)<br>(土・日・祝日及び7/18(金)、8/1(金)、8/7(木)、8/14(木)～15(金)、<br>9/1(月)、9/4(木)～5(金)、9/30(火)を除く)                                                    |
| 訓練時間帯      | 9:30～15:30<br>(8/26(火)は12:45、10/8(水)は15:55までとなります)                                                                                                               |
| 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、福祉施設の調理場等において、惣菜の製造販売に従事できる技術を習得する。<br>[日本料理・西洋料理・中国料理の基礎から応用まで。惣菜・製パン実習・接客サービス・調理理論・食品学・栄養学・食品加工・食品衛生・サービス論・食育の基礎知識] |
| 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・中級<br>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<br>(但し、テキスト代 8,400 円・材料費 24,840 円及び下記検定料が別途必要です)<br>検定料(料理技術検定初級 4,400 円、料理技術検定中級 4,400 円、<br>食育インストラクター4級申請料 6,600 円、試験料 2,200 円)                         |
| 駐車場        | あり(無料)                                                                                                                                                           |
| 募集期間       | 令和7年5月23日(金)～令和7年6月23日(月)                                                                                                                                        |
| 選考日時・場所    | 令和7年6月27日(金)13:30～ 適性検査・面接<br>総合カレッジSEO富山校 富山市高田 527 情報ビル1階<br>※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。中止連絡が無い場合は、選考を実施しますので、13:15 までに選考会場へお越し下さい(鉛筆3本持参)       |
| 合格発表日      | 令和7年7月7日(月)                                                                                                                                                      |
| 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多様な人材活躍推進室労働政策課<br>訓練内容に関する事…総合カレッジSEO<br>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ください。                                          |

【主催】富山県商工労働部 多様な人材活躍推進室 労働政策課 Tel076-444-3259  
富山県技術専門学院(本校) 富山市向新庄町 1 丁目 14-48 Tel: 076-451-3508

### 訓練実施機関・場所



料理学校

総合カレッジSEO 富山校

〒930-0866 富山市高田527

富山県総合情報センター(情報ビル)1F

TEL/076-482-4549

FAX/076-482-4548

MAIL/info@seo-school.com

担当: 瀬尾



委託訓練カリキュラム

|          |                                 |                                                                                         |                                                                |                       |
|----------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 実施場所・施設名 |                                 | 総合カレッジSEO 富山校                                                                           |                                                                |                       |
| 訓練科名     |                                 | 106 調理スタッフ科                                                                             | 就職先の職務                                                         | 飲食店、惣菜店、スーパー、福祉施設等調理場 |
| 訓練期間     |                                 | 令和7年7月15日(火)～10月14日(火)<br>(3か月)                                                         | 訓練人員                                                           | 定員15名<br>(最少開講人員8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、飲食店や福祉施設等における調理業務や、食品スーパー等における総菜の製造・販売にも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     |                                 | 全国料理学校協会 料理技術検定初級・中級<br>NPO日本食育インストラクター4級                                               |                                                                |                       |
| 科目       |                                 | 科目の内容                                                                                   |                                                                | 時間                    |
| 訓練内容     | 学科                              | 調理理論                                                                                    | 調理目的、調理の種類、調理操作の特色・ポイント                                        | 15時間                  |
|          |                                 | 食品学                                                                                     | 食品学概論、食品の特徴、食品の加工・貯蔵                                           | 9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                                        | 9時間                   |
|          |                                 | 栄養学                                                                                     | 5大栄養素、炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルについて、<br>疾病の予防・治療における栄養素の役割       | 9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                    | 30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                                        | 9時間                   |
|          |                                 | 就職支援講座                                                                                  | 履歴書・職務経歴書の作成ポイント、面接の受け方、 <b>デジタルリテラシーについて</b>                  | 15時間                  |
|          | 実技                              | 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                | 98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                           | 10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                                      | 9時間                   |
|          |                                 | 食品の加工実習                                                                                 | 加工作業、保存容器の煮沸                                                   | 9時間                   |
|          |                                 | 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、 <b>お品書き作成</b>                | 51時間                  |
|          |                                 | 大量調理実習                                                                                  | 献立作成、 <b>食材発注</b> 、下準備、大量調理、提供、洗浄、 <b>注文とりまとめ、チラシ作成、お品書き作成</b> | 28時間                  |
|          | 訓練時間総合計 301 時間 (学科96時間、実技205時間) |                                                                                         |                                                                |                       |
| 主要な機器設備  |                                 | 調理器具一式                                                                                  | 教材費計                                                           | 8,400円                |
|          |                                 |                                                                                         | 材料費                                                            | 24,840円               |
| 受講対象     |                                 | ・ <u>初心者</u> ・他(                      程度)                                               | 検定料計                                                           | 17,600円               |