



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	601 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得られる方。なおかつ次の①～③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する方 ②家族(配偶者、父母、子、配偶者の父母、その他親族で同居している方)を介護する方。 ③その他特に配慮が必要な方
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7年9月11日(木)～令和7年12月10日(水) 土・日・祝日を除く。
訓練時間帯	1限・2限(10:00～11:40) 3限・4限(12:40～14:20) 1限・2限・3限(10:00～12:30) 4限・5限(13:15～14:50)
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 24,840 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7年7月18日(金)～令和7年8月20日(水)
選考日時・場所	令和7年8月27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7年9月3日(水)
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 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 多様な人材活躍推進室 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		601 調理スタッフ科(短時間訓練)	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9月11日(木)～令和7年12月10日(水) (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 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・献立の立て方の基本		20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		10時間
		食品学	食品学概論、食品の特徴、食品の加工・貯蔵		10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		31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		10時間
		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
	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		85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		11時間
		食品の加工実習	加工作業、保存容器の煮沸		12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		27時間
		訓練時間総合計 240 時間 (学科93時間、実技147時間)			
主な機器設備		調理器具一式		教 材 費 計	8,400円
				材 料 費	24,840円
受 講 対 象		・ <u>初心者</u> ・他(程度)		検定料計	13,200円