

平成27年3月24日開講 短期集中特別訓練

【募集延長】調理補助員養成科

訓練実施機関名：有限会社サイバーウェーブ

訓練実施施設	たからべ森の学校
訓練番号	2703-46-00-24-04-024
募集期間	平成27年2月6日～平成27年3月10日

【申込方法】①住所を管轄するハローワークで職業相談を受け、受講申込の手続きを行い「受講申込書」の交付を受ける。②申込完了後に当施設へ電話（裏面の選考予約先電話番号を参照ください。）のうえ、選考会の予約を受けてください。③ハローワークで交付された受講申込書は募集締め切り日までに当施設へ郵送又は持参ください。

訓練内容	科目	科目の内容	訓練時間
	実技	食品衛生管理実習	生鮮食品の適切な保存・保管、調理器具の手入れ、器の取り扱い、厨房床面・機器の清掃、冷蔵・冷凍庫内の清掃実習
野菜調理実習		各野菜の洗い方、鮮度を保つ保存方法に関する実習、各野菜の基本的な切り方・皮の剥きかた実習	16
魚料理実習		魚貝類の適切な仕分け、道具の準備、魚貝類の水洗い作業、魚貝類のおろし方、生食・煮る・焼く・揚げる・蒸すの「五法」、刺身のあしらいの準備・盛り	16
味付実習		だし汁・スープの準備・引き方、食材の味付け、吸物の味付け、煮物の野菜・魚の味付け、焼き物・揚げ物・蒸し物の味付け実習	15
献立作成実習		食事計画と献立作成、施設別献立作成（保育所、小・中学校、事業所、福祉施設、病院等）、作成した献立のプレゼンテーション実習	8
学	安全衛生	安全衛生の必要性、心身の健康管理、作業場の安全管理	1
	食品衛生管理知識	食中毒の原因と予防方法、品質を劣化させる微生物、生鮮品の保存・保管方法、施設・設備・器具の清掃等	4
	食品学	食品の特徴と性質、食品に関する表示について、食品成分に関する知識等	6
	栄養学	健康と栄養、栄養と食物との関係、各栄養素の種類と働き、年齢による食事のとり方の違い、病気と栄養の関係	6
	調理理論	調理による食品成分の変化、調理器具と熱源との関係、調理施設・設備、基本的な献立作成の手法等	6
その他	職業人講話	テーマ「調理の現場と調理補助員としての心構え」講演者未定 5時間	5
	入所式・オリエンテーション・修了式	入所式（1H）・オリエンテーション（3H）・修了式（1H）	

訓練対象者の条件	特に無し		
訓練目標	飲食店・保育園・介護施設・病院等において調理の基本作業ができる人材となる。		
訓練修了後に取得できる資格			
訓練期間	平成27年3月24日～平成27年4月23日（1カ月）（訓練日数20日）	土日祝の訓練実施の有無	無
訓練時間	10:30～16:00		
定員	10名 ※応募者が定員の半数に満たない場合は訓練の実施を中止することがあります。		
受講料	無料		
自己負担額 （内訳も記載）	教科書費：4,961円（税込み）（訓練開始前までに購入していただきます） その他：（エプロン・三角巾代）実費 円		
施設見学会 日程（要事前予約）	第1回目	第2回目	
	平成27年2月12日	平成27年2月26日	