

調理実習科

受講料無料
【定員15名】
職場実習付

募集延長

募集期間：平成29年8月24日(木)～平成29年10月13日(金)

＜訓練開始前までにジョブ・カードを所持していることが必要です。詳しくは管轄のハローワークへご確認ください＞

再就職に向けて・・・職業能力の基礎となるコミュニケーション力やビジネスマナー、調理に関する理論や知識に裏付けされた「食」を提供するために必要な基本的な知識、技術及び帳票作成・管理に関する知識、技術・技能を習得する。(職場実習中は職場実習先に準ずる) ※詳しい訓練内容等につきましては、裏面のカリキュラムを参照ください。

資格取得支援 (全て任意受験) ◆食生活アドバイザー検定3級/食の検定・食農3級

訓練施設 たからべ森の学校 (旧財部北中学校)

曾於市財部町北俣 5410-1 ☎：0986-28-6120

※公共交通機関での通学が難しい為、原則として自動車もしくはバイク等での通学となります。

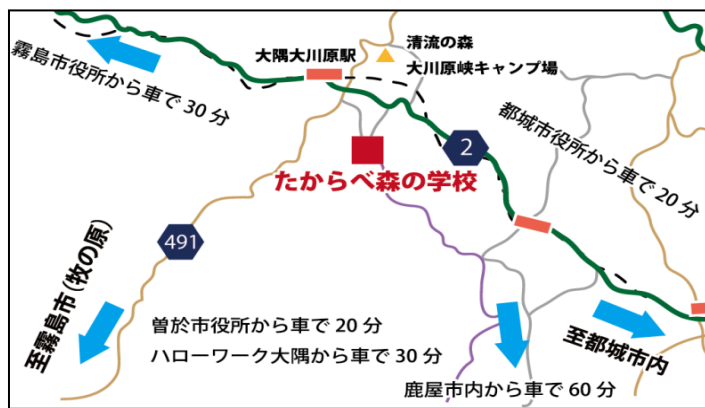
駐車場
完備

訓練期間 平成29年11月1日(水)～平成30年2月28日(水)(4ヶ月間)

訓練時間：9:30～16:00 (土・日・祝日休校)

受講料等 受講料無料

テキスト代・実習費用は個人負担となります。(約9,600円程度)



選考日時 平成29年10月19日(木)

受付開始：8:15～ 注意事項：8:50～

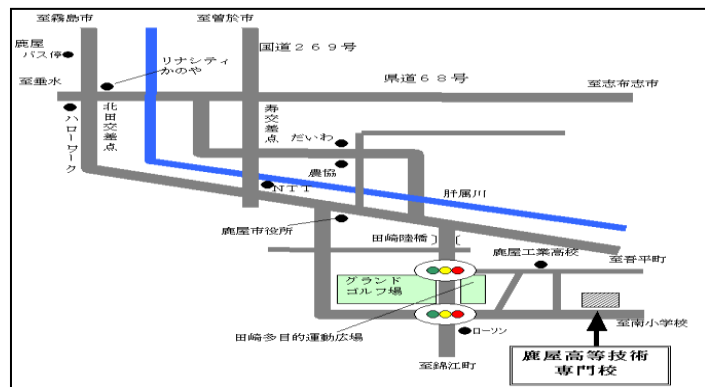
選考内容 一般常識 (国語・数学), 面接

筆記試験：9:00～(50分) 面接：10:00～

選考会場 鹿児島県立鹿屋高等技術専門学校

鹿屋市川西町 3482 番地 ☎：0994-44-8674

※選考試験当日、諸般の都合により受験できない場合、速やかに当校までご連絡ください。また、受験申込後、選考についての案内は改めて行いませんのでご注意ください。



受講優先順位・・・訓練終了日までに受講できる能力があると認められる方 (選考点が一定の基準点数の方)

①受講指示 ②受講推薦の雇用保険受給者 ③受講推薦の雇用保険受給者以外 (概ね45歳未満の雇用保険受給者の方を優先します)

手当等について...

雇用保険の求職者給付を受けられる方は、基本手当が支給されるほか一定の条件により受講手当・通所手当も支給されます。また、雇用保険の求職者給付を受けられない方は、国の「職業訓練受講給付金」又は県(鹿児島県内居住の方)の「離職者等職業訓練助成金」の申請が可能です。詳しくはハローワークにご確認ください。ただし、「離職者等職業訓練助成金」は予算の都合により助成できなくなる場合があります。

＜お問い合わせ先＞

大隅公共職業安定所 099-482-1265
鹿屋公共職業安定所 0994-42-4135
国分公共職業安定所 0995-45-5311
都城公共職業安定所 0986-22-1745

★詳しい内容を知りたい方へ事前説明会を開催します★

日時：9/7(木)・9/14(木)・9/21(木)・9/28(木)

時間：午前10時～

会場：たからべ森の学校(旧財部北中学校)

※申込はたからべ森の学校 Tel: 0986-28-6120 までお問い合わせください。

- ◆受講者の個人情報については公共職業訓練に係る業務に使用し、訓練受託機関・施設にも提供します。
- ◆訓練終了後は、就職先等の報告が義務付けられます。また、修了者の就職状況を把握するため、就職先、ハローワークなどに確認を行うことがあります。
- ◆提出された入校願書は返却しませんので、ご了承ください。

委託訓練カリキュラム

訓練科名	調理実習科（職場実習付）		想定する 就職先の職務	飲食店 保育所・病院・介護施設等の給食調理員 食品加工会社	
訓練期間	平成29年11月1日から 平成30年2月28日まで（4か月）				
訓練目標	職業能力の基礎となるコミュニケーション力やビジネスマナー、調理に関する理論や知識に裏付けされた「食」を提供するために必要な基本的な知識、技術及び、帳票作成・管理に関する知識、技術・技能を習得する。			必要経費	
	【目標とする資格取得】※任意受験 ・食生活アドバイザー検定3級/一般社団法人FLAネットワーク協会 ・食の検定 食農3級/一般社団法人日本の食文化を伝えていく会			約9,600円程度	
仕上がり像	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。				
訓練 の 内 容	科 目	内 容		時間	
	入学式・修了式	入学式（1H）、オリエンテーション（2H）、修了式（2H）			
	訓練導入講習	職業意識・職業理解、自己理解・自己分析、コミュニケーションの基本、職場内のコミュニケーション、ビジネスマナー		30時間	
	安全衛生	労働安全衛生法、職場の安全衛生、5S、労働災害、心身の健康管理		3時間	
	食品衛生管理知識	食の安全と衛生、食品安全対策、器具・容器包装の衛生、飲食による健康被害、食品と微生物、食品と化学物質		24時間	
	食品・栄養学	食品の特徴と性質、食品の加工と貯蔵、食品の調理科学、栄養素と健康の機能、消化と吸収、エネルギー代謝と食事摂取基準、		42時間	
	調理理論	調理と美味しさ、非加熱調理操作、加熱調理操作、調理設備・器具と熱源		24時間	
	就職支援	求職活動の進め方、履歴書・職務経歴書・応募書類の作成、企業・業界研究の進め方、面接対策（模擬面接）		22時間	
	実 技	食品衛生管理実習	調理従事者の衛生管理、生産食品の適切な保存、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		24時間
		下処理実習	魚介類・各野菜の洗い方、鮮度を保つ保存方法に関する実習、各食材の基本的な切り方、皮の剥き方実習、魚介類のおろし方、肉類の基礎的な下処理、刺身の「けん」「つま」「あしらい」の準備、飾り切り実習		51時間
総合調理実習		だし汁・スープの引き方、生食・煮る・焼く・揚げる・蒸すの「五法」、油脂・調味料と香辛料・香草の種類と使い方、テーマ食材を選定したグループワーク		51時間	
調理補助実務実習		業務報告書・発注書等の役割とポイントを抑えた作成方法、検食簿作成・予約台帳・予定献立表・材料点検表作成、店舗メニュー表や宣伝チラシの作成		36時間	
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、献立のプレゼンテーション実習		24時間	
企業実習	接客応対、調理補助作業		108時間		
総訓練時間 439 時間(学科 145 時間, 実技 186 時間, 企業実習 108 時間)					

選 考 試 験	募集期間	平成29年8月24日（木）～平成29年10月13日（金）申込はハローワークです。		
	選考日	平成29年10月19日（木）	試験内容	筆記試験・面接
	選考会場	鹿児島県立鹿屋高等技術専門校（鹿屋市川西町3482番地）TEL:0994-44-8674		