訓練番号：4-27-46-02-14-0089

求職者支援訓練　実践コース

調理補助者養成科

訓練実施施設名

たからべ森の学校

訓練実施場所

〒899-4102 曽於市財部町北俣 5410-1
TEL：0986-28-6120　担当：東 拓希

募集期間　平成 27 年 8 月 17 日～平成 27 年 9 月 4 日

訓練期間　平成 27 年 10 月 1 日～平成 27 年 12 月 28 日
（9 時 30 分～16 時 00 分。土日祝日等は休校です）

定員 10 名
※定員に満たない場合は中止することがあります。

調理補助者養成科では、職業能力の基礎となるコミュニケーションやビジネスマナー、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・技能を習得します。

訓練については以下の情報をご確認ください

訓練目標	飲食店・食品加工会社・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。
訓練内容	学科：安全衛生、食品衛生管理知識、食品学、栄養学、調理理論、職業能力基礎、就職支援 実技：食品衛生管理実習、野菜調理実習、魚調理実習、味付実習、献立作成実習、OS 基礎操作実習、調理補助実務実習
訓練終了後（任意受験）取得できる資格	・家庭料理技能検定（4 級）/ 学校法人　香川栄養学園 ・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
選考日	平成 27 年 9 月 11 日（金）午前 10 時 30 分～ **<選考会場>**たからべ森の学校（訓練実施場所）**<持参するもの>**筆記用具（鉛筆・ボールペン・消しゴム等） **<選考方法>**筆記試験（一般常識、20 分）・面接（10 分程度）
結果通知日	平成 27 年 9 月 16 日（水）に文書を訓練施設から応募者へ発送します。 ※合格者は諸手続きのため、速やかにハローワークへお越し下さい。
受講料等	無料（ただし、教材費等 8,201 円（税込） エプロン、三角巾（バンダナ）の購入費（実費）は自己負担です。） ※JR 日豊本線が利用できます。（最寄り駅：JR 大隅大川原駅 徒歩 15 分）
応募手続き	**<受講申込書>**（写真<3cm×4cm>を貼付）を持参または郵送。 （持参→募集締め切り日の 9 月 4 日 18 時までに必着、郵送→9 月 4 日必着） **<提出先>**たからべ森の学校（上記訓練実施場所に同じ）

※駐車場は無料で利用できます。

詳細は最寄りのハローワークまでお問い合わせください。

認定様式第5号

訓練カリキュラム

訓練実施機関名：　有限会社サイバーウェーブ

訓練の種別	□ 基礎コース ✔ 実践コース（　14調理分野　）		就職を想定する職業・職種 （※基礎コースの場合は記載不要）
訓練科名	調理補助者養成科 ※40文字以内で記入してください。		調理補助者
募集期間（予定）	平成27年8月17日　～　平成27年9月4日		
選考日（予定）	平成 27 年 9 月 11 日		
選考方法	✔ 面接　✔ 筆記試験　□ その他（　）		
選考結果通知日	平成 27 年 9 月 16 日		
訓練期間	平成27年10月1日　～　平成27年12月28日　（　3 か月）　（訓練日数　57　日）		
訓練時間	9 時 30 分　～　16 時 00 分	訓練定員	10 名
訓練対象者の条件	特に無し		
訓練推奨者 （特定の者を想定する場合のみ）	□ 新規学校卒業者　□ ニート等の若者　□ 障害者　□ 母子家庭の母等 □ 被災者　□ 外国人　その他（　）		
訓練目標 （仕上がり像）	飲食店・食品加工会社・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。		
訓練修了後に取得できる資格	名称（　家庭料理技能検定　4級　）認定機関（　学校法人　香川栄養学園　）　✔ 任意受験 名称（　食生活アドバイザー検定　3級　）認定機関（　一般社団法人FLAネットワーク協会　）　✔ 任意受験 名称（　）認定機関（　）　□ 任意受験 名称（　）認定機関（　）　□ 任意受験 名称（　）認定機関（　）　□ 任意受験		

訓練内容

訓練概要：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。

	科目	科目の内容	訓練時間
学科	入所式・修了式	入所式・オリエンテーション（3H）、修了式（1H）	
	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・器具の洗浄方法	18時間
	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	21時間
	栄養学	健康と栄養、栄養と食物の関係、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	21時間
	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・設備の種類と適切な使用方法	24時間
	職業能力基礎	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	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、模擬面接（12H）	
実技	食品衛生管理実習	生鮮品の適切な保存・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	36時間
	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	36時間
	魚調理実習	魚介類の適切な仕分け、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・盛込	36時間
	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・蒸し物の味付実習	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）、作成した献立のプレゼンテーション実習	23時間
	OS基礎操作実習	OSの基本操作、各装置の働き、アプリケーションインストール、ファイルの設定、インターネット活用、セキュリティの設定、電子メールによる情報交換、ウイルス対策設定	12時間
	調理補助実務実習	検食簿作成、作業工程表、予定献立表、材料点検表、食札作成、案内状、業務報告書、発注書、見積書等の役割とポイントを押さえた作成方法	30時間
□ 職場体験　✔ 職業人講話 □ 職場見学　□ その他		職業人講話・・・6H （月日）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	6時間
企業実習		✔ 実施しない　□ 実施する　※実施する場合、カリキュラムは別途作成し、総時間のみ記入してください。	
訓練時間総合計	326時間	学科 111時間　実技 209時間　職場体験等 6時間	
受講者の負担する費用		教科書代 8,201円 その他（　） 備考（　エプロン・三角巾（バンダナ）の購入費用は実費　）	合計 8,201円

指導方法

訓練形態（個別指導・補講を除く）	✔ 全ての受講者を一堂に集め、講師が直接指導する
施設設備や教材等を有効に活用した効果的な指導のための工夫	隣接している学校農園で野菜栽培を行っており、食材の生産工程から流通、調理に至るまでの一貫した知識・技術を習得することが出来ます。 受講生専用ハードディスク（LAN）を設置し、共有ファイルを利用することで効率的なパソコン訓練を実施できます。
受講者ごとの特質及び習得状況に応じた指導のための工夫	受講生ごとの習得状況スキルに応じたアドバイスを行い、スキルアップを図ります。講師・事務員間にてこまめな打合せを行い、スタッフ全員による受講生へのフォロー・サポート致します。

※1　企業実習を予定している場合は、様式第10～12号を作成のうえ提出してください。
※2　様式第6号の「日別計画表」を添付してください。
※3　訓練推奨者欄には、特に訓練を推奨する対象がある場合に、当てはまるもの全てのチェック欄（□）に✓を記入してください。
「その他」の場合は、「訓練対象者の条件」欄に内容を記入してください。特にない場合はチェックは不要です。
※4　「職場体験」、「職業人講話」、「職場見学」、「その他」については、それぞれの時間数が分かるように記入してください。
※5　訓練時間には、キャリア・コンサルティング等の時間は含まれませんので、除いて記入してください。

（平成26年７月開講訓練科から適用）