調理実習科

若年者対象訓練
職場実習付

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

受講料 無料

資格取得支援(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　★栄養検定　入門・初級

“食”を提供するために必要な基本的な知識・技術を習得します。調理実技については，栄養士，調理師等経験豊富な講師陣が担当します。また，パソコンを用いた食材の発注書や食札等の作成など，より実践的な訓練カリキュラムとなっています。たからべ森の学校に隣接する圃場にて野菜栽培を行っていることもあり，食材の生産から供食に至るまでの流れを体系的に学ぶことが可能です。さらに保育園や施設・レストラン等，実際の調理の現場での体験をとおして，調理業務について理解を深めます。

（裏面，訓練カリキュラムをご覧ください）

訓練会場　**たからべ森の学校**　（旧 財部北中学校）

募集定員　**15名**　※最小定員10名未満の場合 開講を中止する場合があります

訓練期間　**平成30年11月 1 日(木)から 平成31年 2 月28日(木)まで（4ヶ月間）**

訓練時間　**9時30分～16時00分**
原則，土・日・祝日は休講

※受講期間中の受講料は無料です。
但し，テキスト代金（9，594円(税込)）および
職業訓練生総合保険（3，600円：必須加入）
各種検定受験料(任意受験)等は自己負担となります。(裏面参照)

住所：曽於市財部町北俣5410－1　電話：0986－28－6120

募集期間　平成３０年８月２４日（金）～平成３０年１０月１５日（月）

説明会

★訓練内容の詳細を知りたい方へ，説明会を実施します。参加希望の方は予め電話で予約の上、お越し下さい。
日時：９月１３日(木)・９月２７日(木)いずれも午前１０時から１時間程度
場所：たからべ森の学校（旧財部北中学校）
★その他，訓練の詳細についてのご質問や訓練会場見学ご希望の方は，お気軽に電話にてお問い合わせ下さい。
説明会予約・問い合わせ先　：　たからべ森の学校 Tel：０９８６－２８－６１２０

応募資格
①受講開始日において雇用保険受給資格者で，公共職業安定所長の受講指示を受けることが出来る方。
②上記以外の求職者で，公共職業安定所長の受講推薦又は受講指示を受けることが出来る方。
【訓練受講を希望の方は，あらかじめ公共職業安定所で職業相談・キャリアコンサルティングを受け，訓練開始日までにその結果が記載されたジョブ・カードの作成支援を受けて下さい。】
※受講指示等を受けるには要件がありますので，**詳しくは公共職業安定所でご確認下さい。**
※選考については，概ね45歳未満の雇用保険受給資格者で，受講指示を受けることのできる方を優先します。

応募手続
※ジョブ・カード制度の対象となります。詳細は管轄の公共職業安定所でご確認ください。
①公共職業安定所でジョブ・カード作成支援を受けて下さい。
②雇用保険受給者の方は，雇用保険受給資格者証をご提示ください。
③入校願書に必要事項を記入し，写真を添付のうえ管轄の公共職業安定所窓口に，直接ご本人が提出してください。
（※写真：縦4cm×横3cm，6か月以内に撮影したもの）

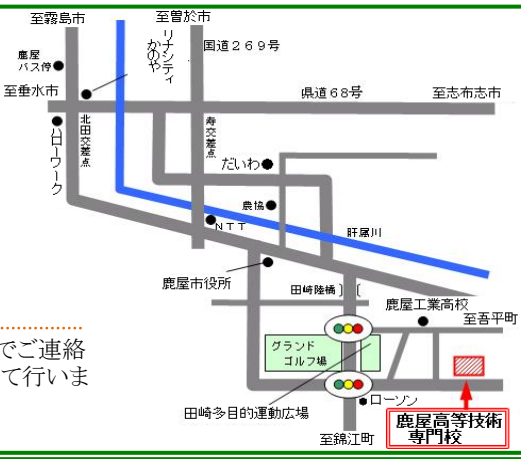
問い合わせ先 TEL
大隅公共職業安定所　099－482－1265　鹿屋公共職業安定所　0994－42－4135
国分公共職業安定所　0995－45－5311　都城公共職業安定所　0986－22－1745

選考試験　平成３０年１０月２３日（火）
（受付時間）午前8時30分～
（案内・説明）午前8時50分～

試験内容　一般教養（国語・数学），面接
筆記試験：午前9時～（50分）
面　　接：午前10時～
※筆記用具(鉛筆・消しゴム)をご持参ください。

試験会場　鹿児島県立鹿屋高等技術専門校
住所：鹿屋市川西町3482番地　tel: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は，速やかに当校までご連絡ください。また，受講申し込み後，選考試験についての案内は，あらためて行いませんのでご注意ください。試験会場と訓練会場は異なっています。あらかじめ確認の上，ご注意ください。



★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・施設へも提供します。
★訓練修了後は，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

訓練実施者　たからべ森の学校

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30年11月1日（木）～ 平成31年2月28日（木） 〔4ヶ月〕		
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。 **【目標とする資格取得】（任意受験）** **※受験希望者を対象に，訓練終了後(放課後)の自習時間を活用し，任意受験対策を行います。** ・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) ・栄養検定　入門・初級（一般社団法人栄養検定協会） **【必要経費】** ・テキスト代金　9，594円(税込)　・職業訓練生総合保険3，600円(必須加入) （任意）・食生活アドバイザー検定3級　受験料:4，700円 ・食の検定　食農3級　受験料:4，320円 ・栄養検定　入門　受験料:5，940円　初級　受験料:8，640円 ●エプロン・三角巾・マスクは各自準備が必要です		
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。		

	科目		内容	時間
訓練内容	学科	入校式・修了式	入校式、オリエンテーション、修了式	
		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	30h
		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	3h
		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	24h
		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	42h
		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	24h
		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）	22h
	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	24h
		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	51h
		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	51h
		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	36h
		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	24h
		企業実習	接客応対、調理補助作業	102h

総訓練時間　433 時間（学科　145　時間，実技　186　時間，企業実習　102　時間）

主要な機械設備 （参考）	・パソコン１５式・プロジェクター、スクリーン、インクジェットプリンタ、ホワイトボード等 ・ガスコンロ２式、IHコンロ１式、包丁１５本、冷蔵庫、冷凍庫、計量器等