

受講料  
無料

# 調理加工科

職場実習付  
定員 15名

<訓練開始までにジョブ・カードを所持している必要があります。詳しくはハローワークへご確認ください。>

※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

【募集期間】令和元年6月3日(月)～8月5日(月)

【使用パソコン】Windows10 Office2016

飲食店や保育所、介護施設や病院等において、調理の基本作業(補助)ができるようになるため、4か月にわたって食品衛生管理知識・調理理論・栄養学等の学科による基礎的学習から、野菜調理実習・魚調理実習・味付実習・献立作成実習等に加え、帳簿作成・管理といったパソコンを用いた知識・技能の習得も目指します。また、就職支援も行います。

…資格取得支援<任意>…

- ◆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

※裏面の訓練カリキュラムをご覧ください

【訓練施設】たからべ森の学校(旧財部北中学校)  
住所:曾於市財部町北俣 5410-1  
Tel:0986-28-6120

【訓練期間】令和元年 8月27日(火)  
令和元年 12月26日(木)

【訓練時間】9:30～16:00  
(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)

## 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できる方。
  - 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できる方。
- 【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入校願書に必要な事項を記入し、写真を添付のうえ管轄の公共職業安定所窓口へ、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】大隅公共職業安定所 Tel:099-482-1265 Tel:鹿屋公共職業安定所 0994-42-4135  
国分公共職業安定所 Tel:0995-45-5311 Tel:都城公共職業安定所 0986-22-1745

## 選考試験 令和元年8月16日(金)

受付時間 午前8時30分～ 案内・説明 午前8時50分

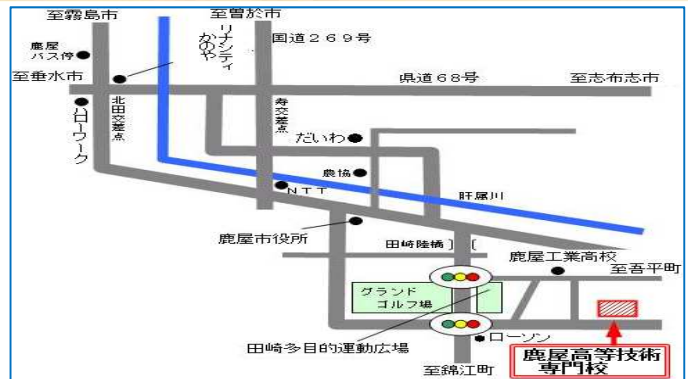
## 選考内容 一般教養(国語・数学)、面接

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学校

住所 鹿屋市川西町3482番地 TEL:0994-44-8674



※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、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。

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: 6/20(木), 7/11(木), 7/25(木) 午前10時30～

会場: たからべ森の学校(旧財部北中学校)

※申込は、たからべ森の学校までお問い合わせください。

Tel: 0986-28-6120

◆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

訓練実施者 たからべ森の学校

訓練科名	調理加工科（職場実習付）			
訓練期間	令和元年 8月27日（火） 令和元年12月26日（木） （ 4か月 ）	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。  【各種資格取得】※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 4,800円<税込> ・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 5,184円<税込> ・栄養検定(入門・初級)/一般社団法人日本栄養検定協会 入門 5,940円<税込> 初級 8,640円<税込> ★職場体験事前の検便 1,080円<税込>は自己負担となります。 ★職業訓練生総合保険 3,600円<必須加入> テキスト代 9,594円			
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。			
訓練内容	科目	内 容	時間	
	入校式・修了式	入校式（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・各野菜の洗ひ方、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	接客対応、調理補助作業	102時間		
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			