

<食を提供するために必要な調理の基本的な知識・技能, PC を使った献立作成などを習得する。>

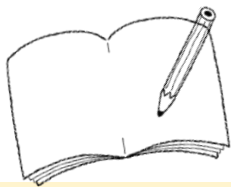


調理加工科

<1月開講>
受講料無料

新型コロナウイルス感染症予防のため 定員, 募集期間, 選考日時等が変更になる場合があります。ご了承ください。

【使用パソコン:Windows10 office2016 (Word・Excel)使用】



【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
- ・栄養検定(入門・初級)/一般社団法人日本栄養検定協会

食生活の改善にも
必ず役立つ!



募集期間

令和2年11月20日(金)～令和3年1月8日(金)

募集定員

15人 最小実施人数10名 ※応募者が最小実施人数を下回った場合, 訓練開講が中止になる場合があります。

受講料無料

ただし, テキスト代9,768円, 職業訓練生総合保険(必須加入)3,000円, 各種資格取得受験料(任意受験)は自己負担となります。



選考会場

鹿児島県立 鹿屋高等技術専門学校 (左図参照)

住所:鹿屋市川西町3482番地 Tel:0994-44-8674

選考日時

令和3年1月19日(火) 午前9時開始 (受付)午前8時15分～

選考内容

筆記試験 一般教養(国語・数学)・面接

※筆記用具(鉛筆・消しゴム・マスク)をご持参ください。

選考当日, 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, あらかじめ行いませんのでご注意ください。

応募資格

雇用保険受給者は, 訓練受講期間中に基本手当が支給されるほか, 一定の条件により受講手当, 通所手当の支給がされます。
雇用保険受給者以外の方は, 一定の条件により「職業訓練受講給付金」または「新型コロナウイルス関連離職者等職業訓練助成金」が支給されます。

応募手続

応募者は入校願書に必要事項を記入し, 写真の添付のうえ管轄のハローワーク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) **★詳細はハローワークでご確認ください。**

手当等

雇用保険の受給資格者または雇用保険の受給資格がなくても, ハローワークに求職申し込みをして公共職業安定所長の職業訓練受講推薦等が受けられる方。※ただし, 選考については, 雇用保険受給者資格の方で受講指示を受けることができる方を優先します。

訓練期間

令和3年1月29日(金)～令和3年4月28日(水)
午前9時～午後4時 ※土・日・祝日休講

訓練会場

鹿屋市勤労者交流センター (実施機関 たからベ森の学校)
住所:鹿屋市札元1丁目21-7 Tel:0986-28-6120



事前説明会の御案内

訓練内容を詳しく知りたい方のために10名程度で実施します。※説明会当日, マスク着用をお願いします。

※新型コロナウイルス感染症予防により, 中止する場合があります。事前にハローワークへご確認ください。

日時 12/3(木), 12/17(木) いずれも午前10時30分～【30分程度】会場 鹿屋公共職業安定所 2階【会議室】
<問い合わせ先>鹿屋公共職業安定所 職業訓練担当者 Tel:0994-42-4135

※上記以外でも, 訓練内容の詳細について知りたい, 訓練会場を見学したい, という方は, お気軽にたからベ森の学校まで電話にてお問い合わせください。Tel:0986-28-6120

3つの対策を徹底しています。



《想定する就職先》 食品加工会社・飲食店・保育所・病院・介護施設等

【受講生の自己負担となる資格試験受験料】※全て任意受験

資格試験名	受験料(税込)
食生活アドバイザー検定試験3級	5,000円
食検定 食農3級	5,280円
栄養検定(入門)	5,940円
栄養検定(初級)	8,690円



※調理実習材料費用
1月約3,000円程度自己負担

《お持ち帰り可》



主要な機械設備(参考)

・パソコン、プロジェクター、スクリーン、
インクジェットプリンター、ガスコンロ等

☎検定につきましては、たからべ森の学校へ御相談ください。

科目		内容	時間
訓練	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	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)、職業人講話	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 (Word・Excel2016)	パソコンを使用した業務報告書・発注書等の役割とポイントを押さえた作成方法、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
総訓練時間 331時間(学科 145時間, 実技 186時間)			

【お問い合わせ先】 鹿児島県立鹿屋高等技術専門学校 Tel: 0994-44-8674

鹿屋公共職業安定所 Tel: 0994-42-4135 大隅公共職業安定所 099-482-1265

◆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できませんのでご了承ください。