

集団給食施設や飲食店での
即戦力となって早期就職をしよう！

「調理員養成コース」受講生募集！

離職者等再就職訓練とは・・・

求職中の方が早期就職できるよう、就業能力の向上を支援するための職業訓練です。

職業に必要な技能・知識の習得により、**早期に就職することを必要とし**、職業訓練を受講することを希望する方を募集します。

受講を希望される方は、最寄りの公共職業安定所の窓口にご相談ください。

- ◆ 募集期間 平成26年7月14日（月）から平成26年8月14日（木）まで
- ◆ 対象者 次の3つの条件をすべて満たす方
 - ① 公共職業安定所に**求職申し込み**をされている方
 - ② 公共職業安定所長の**受講指示**、**受講推薦**または**支援指示**を受けられる方
 - ③ **調理業務等での早期就職を希望**される方
- ◆ 受講料 **無料**
（ただし、テキスト代等16,690円、職業訓練生総合保険料3,900円（任意）は自己負担）
- ◆ 定員 **20名**（選考後の受講予定者が12名に満たない場合、中止する場合があります）
- ◆ 選考日時 平成26年8月21日（木）午前10時～（受付 午前9時30分～）
※ 試験当日は、受験票・筆記用具・82円切手1枚（合否通知用）を持参してください。
- ◆ 選考場所 **一般社団法人日本健康倶楽部 和田山診療所**
（朝来市和田山町寺谷 353-1 Tel 079-672-2568） ※地図参照
- ◆ 選考内容 **筆記**（数学（中学校程度）と国語（漢字の読み書き、語句の知識等））及び **面接**
- ◆ 訓練期間 平成26年9月2日（火）から平成27年2月27日（金）まで
※ 原則、土・日・祝日を除く週5日間
1日6時限 9:30～16:10
- ◆ 訓練実施機関 一般社団法人日本健康倶楽部
及び訓練場所 **和田山診療所**
- ◆ 訓練内容 **公衆衛生学・食品学・栄養学・食品衛生学・調理理論・食文化概論などの知識の習得、調理実習による調理技術（基礎～応用）の習得 他**



※詳細は、居住地の公共職業安定所もしくは兵庫県立但馬技術大学校にお問い合わせください。

訓練内容(カリキュラム等)

訓練コース名	調理員養成コース			
訓練実施施設	一般社団法人 日本健康倶楽部 和田山診療所			
定員	20名(最少開講人数 12名)			
訓練期間	平成26年 9月 2日(火) ~ 平成27年 2月27日(金) (6カ月間)			
訓練受講に伴う自己負担額	テキスト代等16,690円 ※別途、職業訓練生総合保険料3,900円+ATM振込手数料が必要(任意加入) ※別途、審査試験費用が必要(任意受験)			
訓練目標	有能な人材(調理員)を養成することは勿論、1人の人間として感性豊かな人材を育成することを目標にします。			
仕上がり像	修了時に全国料理学校協会実施の上級技術検定試験を受験することにより、食育インストラクター(4級)へもステップアップすることができる。			
取得資格等	①修了時に取得可能な資格 全国料理学校協会技術検定(上級)	②受験資格を得られるもの 調理師(定められた期間の調理実務経験で受験可能)	③任意受験により取得可能な資格 食育インストラクター(4級)	
訓練の内容	科 目	科 目 の 内 容	訓練時間	
	学 科	① 食生活と健康 (公衆衛生学など)	① 調理師法・健康増進法・食育基本法等	45 時間
		② 食品と栄養の特性 (食品学と栄養学)	② 食品の成分。食品の加工、貯蔵、生産、流通。 栄養素の働き等の習得	75 時間
		③ 食品の安全と衛生 (食品衛生学)	③ 食品衛生の法規、添加物。 食中毒とその予防等。	75 時間
		④ 調理理論と食文化概論 (調理理論・食文化概論)	④ 調理の原理について。栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等。調理に使う食材その操作。 食文化の成り立ち。	90 時間
⑤ 就職支援		⑤ 履歴書の書き方、模擬面接、就職相談等。	53 時間	
⑥ オリエンテーション			2 時間	
実 技	① 食品の安全と衛生	① 調理実習	15 時間	
	② 調理実習	② 調理技術の基礎から応用。 食材の扱い。各種料理の特性を学ぶ。	250 時間	
	③ 総合調理実習	③ 調理員の業務全体。衛生管理、献立調理、接客等総合的に学ぶ。	45 時間	
職場実習	なし			
訓練時間 総合計 650 時間(学科 340 時間、実技 310 時間、職場実習 0 時間) 別途入校式・修了式等 2 時間				
就職先の職務	集団給食施設・飲食店などでの調理業務など			
就職実績	但馬・丹波地域での離職者等再就職訓練で初の実施			