

求職者支援訓練コース案内

【8月開講】 【実践コース】



【調理スタッフ養成科】

訓練番号 4-30-40-02-14-0027

訓練実施機関名 株式会社ピタゴラス

訓練期間	平成30年8月21日(火) ~ 平成30年12月20日(木)	土日祝日の訓練の有無	有 9月22日(土) 10月13日(土)
訓練時間	9:30 ~ 14:55		
訓練概要	食品業界における衛生管理、調理基本作業、商品開発等に関する知識及び技術・技能を習得する。		
訓練対象者の条件	特になし		
注意事項	当コース受講に関する条件です。求職者支援訓練を受講するためには、「特定求職者」としての要件を満たす必要があります。【要件は裏面下部(注)をご確認ください。】		
定員	20名	受講申込者が定員の半数に満たない場合は、訓練が中止となる場合があります。	

募集期間	平成30年6月21日(木) ~ 平成30年7月20日(金) (注) (注)受講申込みをするためには、ハローワークで複数回の相談を行うことが条件になります。このため、 7月19日(木) までにハローワークで初回の相談を行う必要があります。適切な訓練コースの選択ができるように、お早めに住所管轄のハローワークにご相談ください。		
訓練実施施設の見学	可	見学可能日	随時可能です。事前にお問い合わせください。
調整期間(※)	平成30年7月25日(水) ~ 平成30年7月27日(金)		
受講申込書提出場所	〒814-0002 福岡市早良区西新4丁目7番10号 西川ビル2階4号室 電話番号092-834-9113		
選考試験実施日	平成30年8月1日(水)	選考結果発送日	平成30年8月7日(火)
選考試験実施場所	〒814-0002 福岡市早良区西新4丁目7番10号 西川ビル2階1号室		
選考方法	面接	持参する物	筆記用具

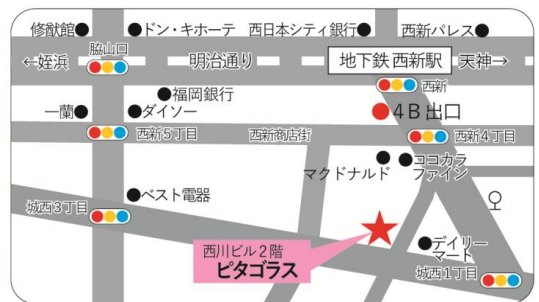
※ 申込をした訓練コースが、募集期間終了後に中止となった場合に限り、他の訓練コースに申込みができる期間です。詳しくは、住所管轄のハローワークまでお問い合わせください。

訓練実施施設名	トータルスクール ピタゴラス		
訓練実施施設の所在地	〒814-0002 福岡県福岡市早良区西新四丁目7番10号 西川ビル2階1号室		
電話番号(お問い合わせ先)	092-834-9113	お問い合わせ担当者	清水
駐車場の有無、台数及び料金	無	最寄駅等	福岡市営地下鉄空港線 西新駅4B出口より徒歩1分
駐輪場の有無、台数及び料金	無		
			近隣有料駐輪場有

訓練施設PR欄(過去の訓練の実績、就職率、就職先、訓練の特徴等)



料理の写真は全て本訓練受講生の作品です。
 ※食生活アドバイザー2級・サービス接客2級検定の受験も可能です。飲食業界に就職したい方には魅力的な資格です。
 お気軽に見学や質問等をお問い合わせください。
tel:092-834-9113 (清水まで)
 ※企業実習中は訓練時間が異なります。(9:30~17:30)



調理経験のない方や自信のない方でも訓練講座修了時には、受講者の努力次第で調理できるようになります。調理分野の就職先は、レストランやホテル、カフェ、飲食店の他、病院・福祉施設・学校給食・食品メーカー等多数あります。ベテランの講師陣の授業と就職サポートを行ないます。

訓練カリキュラム

訓練実施機関名: 株式会社ピタゴラス

訓練目標 (仕上がり像)	飲食店、学校・病院・介護施設等の給食施設に必要な衛生管理知識を習得し、かつ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(食生活アドバイザー2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(サービス接客2級)	認定機関(公益法人実務技能検定協会)	✓	任意受験	
	名称(サービス接客準1級)	認定機関(公益法人実務技能検定協会)	✓	任意受験	
	名称(食品衛生責任者)	認定機関(公益法人福岡市食品衛生協会)	✓	任意受験	
	名称()	認定機関()		任意受験	
訓練概要	食品業界における衛生管理、調理基本作業、商品開発等に関する知識及び技術・技能を習得する。				
訓練 内容	科目	科目の内容			訓練時間
	入校式等 就職支援 安全衛生 食品衛生知識	入校式・オリエンテーション(2H)、修了式(2H) 履歴書・職務経歴書の書き方、ジョブカード作成支援、面接のマナー 施設設備、安全点検・避難誘導法、火の元・電気等の安全管理方法 衛生法規(10H)、公衆衛生学(10H)、栄養学(15H)、食品学(10H)、食品衛生学(10H)、調理理論(15H) 食文化理論(10H)、介護食知識(10H) 一般公衆衛生法規(行政)に関する社会規範、衛生統計、環境衛生、疾病予防(感染症の疾病)、衛生教育 飲食物起因の衛生上の危害(衛生微生物、食中毒、腐敗、食品添加物)、食中毒予防の三原則について 消毒法(手洗い、うがい、消毒、マスク着用)、保存方法、個人衛生(調理従事者の責務)、ゴミの分別方法 食品の栄養素と健康、保存方法、栄養、経済食物史(地域、民族、食文化の歴史) 食用価値、消化吸収の良否、食品の適正な取り扱い方法 食材の対処方法、味付け、調理方法			15時間 10時間 90時間
実 技	衛生管理演習	調理前後の衛生管理、厨房掃除、棚卸、除菌、滅菌、殺菌、食中毒対策における溶液作成			25時間
	調理器具の扱い方演習	道具の準備作業、調理器具の取り扱い方法、包丁の持ち方・研ぎ方等基本的な扱い方、食材の計り方			10時間
	食材選別演習	食材の見分け方、調理に合わせた選別の仕方			5時間
	野菜調理演習	各野菜の洗い方、各野菜の切り方・皮の剥ぎ方			10時間
	魚調理演習	魚介類の仕分け、魚介類の水洗い、魚介類のおろし方、塩ふり			10時間
	肉調理演習	肉類下ごしらえ、食材選別・管理、適切な保存方法、肉以外の食材(鶏卵等)の扱い方			10時間
	和食調理演習	出汁の準備・とり方、日本料理における切り方、和食のコツとポイント、五味五手法、和食介護調理方法			35時間
	洋食調理演習	スープの取り方、ソース・香辛料の使い方、肉の部位に合わせた使い方、洋食介護調理方法			35時間
	料飲サービス演習	調理別テーブルセッティング及び配膳方法、料飲マナー			10時間
	サービス接客演習	顧客対応、顧客の出迎え・エスコート、予約受付、メニュー・サービス説明			30時間
総括演習	調理盛付、器・容器に合わせた盛付、添え物の効果的な使い方、役割演習、サービス全般			30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。	56時間
職場見学、職場体験、職業人講話	【職場見学】	学校給食施設で調理人に不可欠な衛生管理責任及び職業人としての心構えを施設見学を通して体得する。恰好給食センター有田支所			5時間
	【職業人講話】	地域の飲食業界の雇用情勢等に関する現状、講師:キャリコンネット			5時間
	【職業人講話】	飲食店のためのマネジメント及びマーケティング 講師:有限会社エムケイブレーン			5時間
	【職業人講話】	食を取り巻く環境及び調理職業人としての心構え 講師:株式会社SAILORS			5時間
訓練時間総合計	401時間	学科 115時間	実技 210時間	企業実習 56時間	職場見学等 20時間
受講者の負担する費用	教科書代				5,508円
	その他(作業衣(白衣))				5,076円
	備考(職場見学、企業実習先への交通費が別途発生します。)				
受講生の負担する費用の注意点	※受講決定後、8月16日までに受講辞退の連絡がない場合は、教科書代(5,508円)を負担していただきます。				
備考	※ 金額は、すべて税込みです。				

(注1) 求職者支援訓練を受講できる方は、下記の全ての要件を満たす「特定求職者」です。

- ① ハローワークに求職の申し込みをしていること
 - ② 雇用保険被保険者や原則として雇用保険受給者でないこと
 - ③ 労働の意思と能力があること
 - ④ 職業訓練などの支援を行う必要があるとハローワーク所長が認めたこと
- * 在職中(週所定労働時間が20時間以上)の方、短時間就労や短期就労のみを希望される方などは、原則として特定求職者に該当しません。



(注2) ハローワークで職業相談を受け、現在有する技能、知識等と労働市場の状況から判断して、就職するための職業訓練を受講することが必要と判断された方に対して、次回の職業相談時に適切な訓練コースの受講申込書が交付されます。(初回の相談時においては、受講申込書は交付されません。)当該受講申込書を募集期間内に訓練実施機関までご提出願います。

(注3) 求職者支援訓練を受講する方は、就職支援措置の実施に当たるハローワーク職員の指導又は指示に従うとともに、自ら進んで、速やかに職業に就くように努めなければなりません。