

求職者支援訓練コース案内

【7月開講】 【実践コース】

【調理スタッフ(和食・洋食・介護食)養成科(短時間)】



訓練コース番号 5-07-40-002-14-0084 訓練実施機関名 株式会社ピタゴラス

訓練期間	令和7年7月23日(水) ～ 令和7年12月22日(月)		土日祝日の 訓練の有無	無
訓練時間	9時30分 ～ 14時55分			
訓練対象者の条件	特になし			
定員	30名	当訓練は募集締め切り時点で、5名以上の受講申込みがあれば訓練を実施します。		
求職者支援訓練 申込方法	①住所を管轄するハローワークにて就職相談を受けてください。 ②訓練受講が適切と認められた場合に受講申込書の交付を受け、必要事項を記入の上、募集期間内にハローワークで受講申込手続きを行ってください。 ③ハローワークで受付された受講申込書を「受講申込書提出場所」へ持参または郵送により、提出ください。			

募集期間	令和7年5月23日(金) ~ 令和7年6月19日(木) (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、6月18日(水)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。 ※募集期間終了間際になると、ハローワークの受付窓口が大変混雑しますので、お早めの受講申込手続きをお勧めします。		
訓練実施施設の見学	可	見学可能日	令和7年6月10日(火)、11日(水)9:30~12:00 *上記日程以外でもご相談可能です。お気軽にお問い合わせください。
受講申込書提出場所	〒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4号室 電話番号092-834-9113		
選考試験実施日	令和7年6月27日(金)	選考結果発送日	令和7年7月3日(木)
選考試験実施場所	〒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4号室 電話番号092-834-9113		
選考方法	面接	持参する物	筆記用具

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、只隈、衛藤、藤井
駐車場の有無、台数及び料金	無	最寄駅等	福岡市地下鉄空港線 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		

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)



飲食店で

※食生活アドバイザー検定は本校での受験が可能です

飲食業界に就職したい方には魅力的な資格です。
お気軽にお問い合わせください。

☎: 092-834-9113(事務局まで)

医療・福祉・
介護の施設で



※当訓練は募集締め切り時点で、5名以上の
受講申込みがあれば訓練を実施します。



学校など
教育現場で

企業実習中は訓練時間が異なります



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スキルを習得することが出来ます。

調理分野の就職先は、レストランやホテル、カフェ、介護施設等多数あります。ベテランの講師陣の授業と就職へのサポートを行います。

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(	サービス接遇準1級、2級			)			認定機関(	公益財団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(	公益財団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。【短時間】														
訓練 内容	科目		科目の内容										訓練時間			
	学 科	入校式等	入校式・オリエンテーション(2H)、修了式(2H)													
		就職支援	履歴書・職務経歴書の書き方、ジョブ・カード作成方法、面接の受け方										15時間			
		安全衛生	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、施設及び人の衛生管理										10時間			
		食品衛生知識	衛生法規(5H)、公衆衛生学(10H)、栄養学(5H)、食品学(10H)、食品衛生学(10H) 調理理論(10H)、食文化理論(15H)、介護食知識(15H) 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、栄養、 飲食業界におけるデジタル活用による効率化の事例 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										80時間			
		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			
	実 技	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										10時間			
		野菜調理演習	各野菜の洗い方、各野菜の切り方・皮のむき方										15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										15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										15時間			
		和食調理演習	出汁の準備・ひき方、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、和食料理、和食介護調理方法										35時間			
		洋食調理演習	スープのとり方、ソース・香辛料の使い方、肉の部位に合わせた使い方、洋食料理、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			
		サービス接遇演習	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										10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										40時間			
企業実習			実施しない	✓	実施する								60時間			
職場見学、職場体験、職業人講話	【職場見学】	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体得する。柳橋連合市場										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:株式会社ピタゴラス										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:株式会社ピタゴラス										5時間				
訓練時間総合計		400時間	学科	105時間	実技	220時間	企業実習	60時間	職場見学等	15時間						
受講者の負担する費用		教科書代		4,938円								合計	11,038円			
		その他(作業衣(白衣)		6,100円												
		備考(企業実習先及び職場見学先への交通費、衛生検査費が別途発生します														
受講生が負担する費用の注意点		※受講決定後、7月11日までに受講辞退の連絡が無い場合は、教科書代(4,938円)は負担していただきます。 ※企業実習に際して交通費、衛生検査費(660円～3,000円程度)がかかります。														
備考		※ 金額は、すべて税込みです。														

(注1) 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ください。

(注2) 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。



ハロトレくん