



鹿児島県が民間教育訓練機関に委託して実施する再就職のための公共職業訓練です

鹿児島県公共職業訓練

ジョブ・カード対象

訓練コース番号：5-06-46-133-14-0117

調理加工科

(職場実習付)



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。

訓練期間

令和6年11月26日(火)～令和7年3月25日(火)

9時30分～16時00分【4ヶ月間(うち職場実習1ヶ月)】

(土・日・祝日は原則休講)

募集定員

15名 ※応募状況により訓練を中止する場合があります。

訓練生 募集期間

受付開始

R6

9/2

月

R6

10/31

木

「事前説明会」開催します♪

訓練申込み方法・説明会日程は裏面をご覧ください



訓練場所

たからべ森の学校 (有)サイバーウェーブ

曾於市則指岡北俣 5410-1 【TEL】0986-28-6120

受講料

受講期間中の受講料は無料です。

但し、テキスト等代金は自己負担となります。(裏面参照)



プロのシェフや調理師
から直接指導が
受けられる！

メニューを“いち”から考える
献立作成実習を通して
実践的な経験ができる！

資格取得が狙える！
(取得可能な資格：任意受験)

食生活アドバイザー検定3級

科目		内容	時間
訓練	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
	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
	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
	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
	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
	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
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
	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」「あしらひ」の準備、飾り切り実習	48
	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	48
	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	30
	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	30
	企業実習	・接客対応、調理補助作業	108

総訓練時間 433時間 (学科 145時間、実技 180時間、企業実習 108時間)

裏面へつづく

事前説明会にお気軽にご参加ください♪



※事前説明会の予約は、**学校のホームページ**もしくは**お電話**（0986-28-6120）でできます。

会場：『**たからべ森の学校**』

- ① 9月25日(水) 10時30分から1時間程度
- ② 10月16日(水) 10時30分から1時間程度

会場：『**ハローワーク鹿屋2階会議室**』

- ① 10月2日(水) 10時から30分程度

《 **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

《 **想定する就職先** 》 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 等

《 **必要経費** 》 ・テキスト等代金 10,490 円(税込) ・職業訓練生総合保険 3,700 円(必須加入)
・食生活アドバイザー検定3級 5,500 円(税込) ※任意受験

《 **主な機械設備** 》 ・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ー、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

応募資格・応募方法

応募資格	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の申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、雇用保険受給資格者の方で受講指示を受けることのできる方を優先します。 なお、原則過去 1 年以内に訓練を受講した方は、応募できない場合があります。 ※訓練受講を希望の方は、あらかじめハローワークで職業相談・キャリアコンサルティングを受け、訓練開始日までにジョブ・カードの作成支援を受けてください。
応募方法	管轄のハローワークでお申込み下さい。 応募者は入校願書に必要事項を記入し、写真を添付のうえ管轄のハローワーク窓口にて、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) ハローワークでジョブ・カードの作成支援を受けてください。
その他	訓練受講期間中の支援体制等(手当等)、詳細はハローワークでご確認ください。

選考試験

日 時 令和6年11月14日(木) 9:00~

(受付時間) 午前8時30分~

(案内説明) 午前8時50分~

内 容 筆記試験(国語、数学)および面接

※鉛筆・消しゴムをご持参ください。

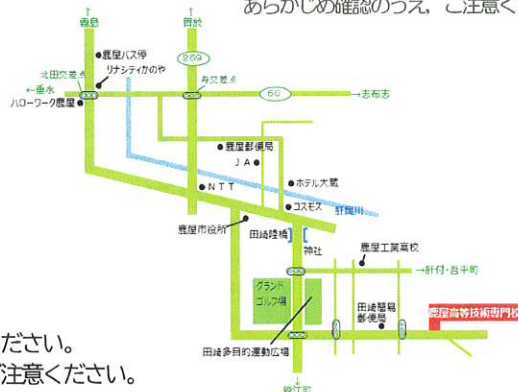
【筆記試験:午前9時~(50分)、面接:午前10時~】

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。

《 **選考試験会場** 》 選考会場と訓練会場は異なります。
あらかじめ確認のうえ、ご注意ください



【お問合せ先】

鹿児島県立鹿屋高等技術専門学校
〒893-0032 鹿屋市川西町3482番地 電話0994-44-8674

ハローワーク 大隅 099-482-1265 ハローワーク 鹿屋 0994-42-4135
ハローワーク 国分 0995-45-5311 ハローワーク 都城 0986-22-1745

事前説明会開催!! (9/25(水)・10/16(水) 午前10:30~1時間程度 ※要予約)



学校紹介

発行元：たからべ森の学校

住 所：曾於市財部町北俣 5410-1

電 話：0986-28-6120

FAX：0986-28-6121

URL：<http://t-morinogakkou.jp/>

たからべ森の学校って？

たからべ森の学校は、鹿児島と宮崎の県境にある、閉校となった財部北中学校の跡地を活用して、公共職業訓練や農業体験プログラム等の企画・運営をしている、2013年5月にオープンした職業訓練施設です。



【たからべ森の学校の特徴】

たからべ森の学校では、調理に関する理論や知識に裏付けされた安心安全な食事を提供するために必要な知識、技術が身につけられる他、農業の基礎的な知識や技術、農産物の生産・販売に関するノウハウが学べ、また事務に必要な税務・労務・社会保険などの知識とオフィスソフトの操作方法を身に付けられる等、学校全体を通して農業から調理・加工、簿記・事務にいたるまで幅広く学ぶことができる全国的にも珍しい職業訓練施設です。

【パソコン・キャリアコンサルティング・就職支援】

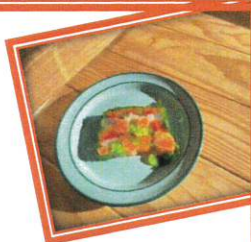
「調理・加工」や「農業」、「簿記・Web 管理」がメインのカリキュラムですがパソコンを使った授業もあります。パソコンは基礎から始めるので、初心者の方でも安心して学べます。

また、キャリアコンサルティングや就職支援では、訓練生一人一人の就職活動への取組状況や、希望する就職先を伺い、目標を明確にし、再就職を目指します！



職場実習も行います

訓練の後半には、保育園や介護施設、飲食店など、お1人お1人の希望に出来るだけ沿った形での職場実習を行います。再就職前に、学校で学んだ知識や技術をすぐに実践でき、調理のリアルな現場を体験できる貴重な時間となっています。



たからべ森の学校では人との繋がり、地域との繋がりも大切にしたいと考えています。

たからべ森の学校では、ハローワークで仕事を探している人を対象に、次の就職に向けての知識や、技術を身に付ける為の職業訓練を行っています。訓練期間中、無料でご利用いただけるシェアハウスもありますので、遠方の方も安心して通っていただける環境となっています。「調理加工科」は、再就職の際に役立つパソコンの訓練と調理加工を組み合わせた、全国的にも珍しい訓練です。

たからべ森の学校では、学びながら、人との繋がり、一緒に受講する仲間との「絆」、地域との繋がりも大切にしたいと考えています。その取り組みの一環として、学校でイベント（ランチ会）を開催したり、地域の行事に参加したり、様々な活動をしています。また、KTS テレビ、KYT テレビ、MBC テレビ、MBC ラジオ、南日本新聞等の多数のメディアでも取り上げて頂いています。



献立作成実習



野菜の切り方テスト



パソコン実習



職場実習



野菜の収穫



食材の活用



南日本新聞

