

調理師養成科

食育インストラクター

カフェクリエーター
(3級)

サービス接遇実務
技能検定(2級)

製菓衛生師国家
試験受験資格

専門士称号

調理師の資格（国家資格）取得を目指す訓練生募集！

本コースは、厚生労働大臣の指定を受けた養成施設において、調理に関する学科及び実技の訓練を行い、調理の専門職である「調理師」の資格取得（国家資格）を目指す2年間のコースです。

訓練会場

〈施設名〉 今村学園ライセンスアカデミー
 〈場所〉 〒892-0838 鹿児島市新屋敷町 2-10
 〈電話〉 099-225-3300
 ※学生専用駐車場なし。駐輪場あり。※下の地図を参照下さい。

訓練期間

令和2年4月10日（金）
 ～ 令和4年3月10日（木）※2年間
 開講時間 9:00～16:50
 ※原則、土曜・日曜・祝日は休講ですが、
 講義等で出席が必要となる場合があります。

定員

5人

【受講料】 受講期間中の受講料は無料です。

但し、テキスト代及び実習経費、等（1年次・2年次合計713,533円程度）は、自己負担となります。

上記以外の資格等に必要となる自己負担の経費（14,450円）は希望者のみとなります。

募集期間

①令和元年11月20日（水）～ 令和元年12月23日（月）
 ②令和2年1月22日（水）～ 令和2年2月20日（木）

【応募資格】 次の要件を全て満たす方となります。

※定員になり次第締め切ります。

ハローワークで求職申込を行っている方で、

- ① 概ね45歳未満の方（学卒1年以内の方は除く）。ただし、45歳以上の者であっても、他の要件を満たす場合は、状況に応じて対象とします。
 - ② 公共職業安定所長の受講指示・受講推薦又は支援指示を受けられる方。
 - ③ 有期労働契約などによる非正規雇用労働者など、就業経験において不安定就労の期間が長いことや安定就労の経験が少ないことにより、能力開発機会が乏しかった方又は出産・育児等により長期間離職していた女性等。
 - ④ 国家資格等高い知識及び技能を習得して正社員就職を希望する方。
 - ⑤ 対象資格等取得する明確な意思を有する方。
 - ⑥ ジョブ・カードを活用したキャリアコンサルティングにより訓練の受講が必要と認められた方。
 - ⑦ 高等学校卒業以上の方、又は高等学校を卒業した方と同等以上の学力があると認められた方。
- ※対象者の要件の詳細は、ハローワークにお問い合わせください。

【応募手続】

- ① 雇用保険受給者の方は、雇用保険受給資格者証をご提示ください。
- ② 応募者は、2020年度 学生募集要項「13 入試要項（5）出願書類」の社会人入学区分に該当する書類を揃えて、管轄のハローワーク窓口に、直接ご本人が提出してください。（※入学願書・受験票・履歴書に各1枚証明写真が必要となります。縦4cm×横3.5cm、3ヶ月以内に撮影したもの。）

選考日時

- ① 令和2年1月18日（土）午前10時開始（午前9時20分～40分まで受付）
- ② 令和2年3月7日（土）午前10時開始（午前9時20分～40分まで受付）

選考会場

今村学園ライセンスアカデミー ※訓練会場と同じ

※選考についての案内は、あらためて行いませんので、ご承知おきください。※試験は書類審査・作文・面接により行います。



～訓練機関から～

本コースを受講することで、調理師以外にも、下記の資格も取得できます！

- ・専門調理師国家試験の学科試験免除
 - ・食育インストラクター
 - ・カフェクリエーター(3級)
 - ・食品技術管理専門士
 - ・サービス接遇実務技能検定(2級)
 - ・全国料理技術検定上級
 - ・製菓衛生師国家試験受験資格
 - ・専門士称号
- 皆様のご応募お待ちしております！

- ★ 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、就職先やハローワーク等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。

《問い合わせ先》

今村学園ライセンスアカデミー
 〒892-0838 鹿児島市新屋敷町 2-10
 電話：099-225-3300

訓練(選考)会場



鹿児島中央駅から徒歩15分
 武之橋電停から徒歩3分
 新屋敷バス停より徒歩2分
 鴨池港からバス約12分

【 訓練内容 】

	科 目	内 容	時 間
学 科	【規定教科科目】 ・公衆衛生学 ・健康管理概論 ・栄養学 ・食品学Ⅰ ・食品学Ⅱ ・食品衛生学Ⅰ ・食品衛生学Ⅱ ・調理理論Ⅰ ・調理理論Ⅱ ・食文化概論	労働と健康の関わりや調理師の職場環境、生活環境・環境条件や環境汚染等について学ぶ。 食と健康の関連や調理師の役割、食生活と疾病の関わり、健康づくり対策、食育等について学ぶ。 栄養素の機能、消化・吸収のしくみ、エネルギー代謝や食事摂取基準等について学ぶ。 植物性食品・動物性食品とその加工品について特徴と性質を学ぶ。 食品の特徴と性質のほか、食品の加工・貯蔵や生産・流通に関する知識を学ぶ。 食品衛生の基礎、添加物等の化学物質や器具・容器包装の衛生、様々な食品安全対策等について学ぶ。 食品中の微生物と腐敗、食中毒・食物アレルギー等飲食による健康被害等について学ぶ。 調理理論の基礎、調理の基本的操作について学ぶ。 食品の種別ごとの特徴や調理設備・器具と熱源等について学ぶ。 食文化の成り立ちや多様性、日本及び世界の料理と食文化の概要等について学ぶ。	30 60 60 60 30 60 60 30 90 60
	【選択必修科目】 ・総合演習Ⅰ ・サービス論 ・経営学総論 ・社会学総論	食育インストラクター認定資格取得に必要な知識、フランス語（応用）、写真撮影技法等について学ぶ。 レストランサービスの基本、マナー等のほか、サービス接客検定受験に必要な知識について学ぶ。 企業の経営や財務管理等に係る知識（流通経済学）及び販売促進・広告企画の理論・方法について学ぶ。 鹿児島島の観光と歴史、マナー（あいさつ・手紙・茶道・就職活動等）について学ぶ。	40 90 90 60
	【その他の科目】 ・総合演習Ⅱ ・外国語 ・商業簿記	市場調査を行うほか、材料学、メニュープランニング、テーブルコーディネート等について学ぶ。 中国語、英語、フランス語の基本的文法や調理・接客に関する会話等を学ぶ。 日商簿記初級、3級取得に必要な知識を学ぶ。	70 30 60
	製菓衛生師通信課程 ・衛生法規 ・公衆衛生学 ・食品学 ・食品衛生学 ・栄養学 ・社会 ・製菓理論（実習含む）	（※卒業要件に含まない。） 法学の大意、衛生行政、衛生法規の概要について学ぶ。 公衆衛生学概論、衛生統計の概要、環境保健、疾病の予防等について学ぶ。 食品中の成分や成分間反応、植物性・動物性・機能性食品の特性等について学ぶ。 食品衛生学の概要、食中毒、食品添加物、食品中の有害物質、衛生管理について学ぶ。 栄養学概論、栄養生理、栄養素の機能、エネルギー代謝等について学ぶ。 菓子の必要条件や食生活との関わり、歴史等のほか、商品計画や店舗計画等について学ぶ。 製菓理論、菓子の分類や原材料、包装等のほか、製菓理論の講義内容を盛り込んだ実習を行う。	6 18 12 24 12 12 12 36
	カフェクリエイター ・ドリンク ・カフェ・ビジネス ・カフェ・マネジメント ・マイカフェデザインワーク ・マイカフェ・コーディネート ・ベリック・サービス	（※卒業要件に含まない。） カフェの歴史のほか、コーヒー・紅茶・日本茶・中国茶の基礎について学び、抽出・テイस्टイングの実技を行う。 コンセプトの設計から店舗づくり、メニュー作り等、店舗運営に係る事項について学ぶ。 店舗利益の算出方法、メニュー価格設定に必要な原価計算の方法について学ぶ。 自分の作りたいカフェのデザインとイメージをまとめ、コーディネートを行う。 色の基本を知り、食材や器の色によって料理をよりおいしく見せる方法を学ぶ。 ホスピタリティサービスの心構え、コミュニケーションとチームワークの重要性について学ぶ。	12 1 1 1 1 2
実 技	【規定教科科目】 ・食品衛生学実習 ・調理実習Ⅰ	食品のpH・鮮度等の測定、手指や調理器具の汚れ状態の検査等の技法を学ぶ。 調理実習の基礎、日本料理、西洋料理及び中国料理・その他料理の基本的技術・調理方法を学び、学外での校外実習では、レストラン・ホテル等の現場において、調理師として必要な知識・技術を習得する。	30 300
	・大量調理実習 ・特殊調理実習 ・フードサービス実習	調理施設・設備やシステムに関する知識、大量調理に当たって必要な知識・技術を学ぶ。 食品加工、介護食・療養食等に関する実習を行う。 接客サービスやクレーム対応、飲食店開業準備等に係る演習を行う。	60 15 15
	【選択必修科目】 ・調理実習Ⅱ	日本料理、西洋料理、中国料理等の高度な技術や様々な調理方法、製菓・製パン技術を学び、学外での校外実習では、レストラン・ホテル等の現場において、調理師として必要な知識・技術を習得する。	300
	・サービス実習	レストランサービスの実技指導により、サービス技法を習得する。	60
	【その他の科目】 ・調理実習Ⅲ ・保健体育	レストランで提供するセットメニュー等の調理、コース料理の調理、応用技術等を学ぶ。 スポーツにおける基礎的実習、各種競技の実習を行う。	60 30
製菓衛生師通信課程 ・製菓実習	（※卒業要件に含まない。） 和菓子、製パン、洋菓子の製法・技術を学ぶ。	84	
カフェクリエイター ・スイーツ・フード実習	（※卒業要件に含まない。） カフェメニュー（スイーツ、パンを使ったメニュー等）の調理実習を行う。	9	
総訓練時間 調理師科 1850時間（学科 980時間、実技 870時間） 製菓衛生師通信課程 204時間（学科 120時間、実技 84時間） カフェクリエイター 27時間（学科 18時間、実技 9時間） 合 計 2081時間（学科 1118時間、実技 963時間）			