

募集要項

調理師科



対象者	※次のすべての条件を満たす方 ・求職者及び離職者で、公共職業安定所長の受講指示、受講推薦又は支援指示が得られる方 ・概ね45歳未満の方 ただし、45歳以上の方であっても、以下のすべての要件を満たす場合は可能 ・有期労働契約による非正規雇用労働など、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等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 ・国家資格等、高い知識及び技能を習得し、正社員就職を希望する方 ・当該訓練コースを修了し、対象資格等を取得する明確な意思を有する方 ・ハローワークにおいてジョブカードを活用したキャリアコンサルティングを受け受講が必要と認められる方（原則募集期間中にキャリアコンサルティングを受けてください） ※新規学卒者（H31.3月卒）及び学卒未就職者（H30.3月卒）で、受講申込時点で学校卒業1年以上経過していない方は対象外となります。
訓練期間 (1年)	平成31年4月10日(水)～平成32年3月13日(金) 月曜日～金曜日 9:00～15:50
定員	10名
受講料	無料。但し、テキスト代等自己負担が必要です。※下記記載
訓練実施校	RKC調理製菓専門学校 〒780-0985 高知市南久万58-1 (☎088-822-8234)
募集期間	平成31年2月7日(木)～平成31年3月12日(火)
申し込み	①公共職業訓練受講申込書（写真貼付：正面上半身脱帽・3ヶ月以内撮影・縦4cm×横3cm） →職業安定所窓口にて申込み、提出 ②入学願書、作文（志望の動機など 400字程度） ③【出身高等学校卒業証明書】 ④入学検定料 20,000円（持参の場合現金、郵送の場合郵便為替で納入） （②、③及び④は、本人→RKC調理製菓専門学校まで持参若しくは簡易書留にて3/12消印有効）
説明会	平成31年2月15日(金)（13:30～受付） 14:00～15:00 場所:RKC調理製菓専門学校 高知市南久万58-1 ☎088-822-8234 学校見学会を行います。お気軽にご参加ください。*事前申込不要
入校試験	平成31年2月23日(土) (2/15まで受付分) 3月18日(月) (3/12まで受付分) いずれも(9:30～受付) 10:00開始 場所:RKC調理製菓専門学校(高知市南久万58-1) 面接試験を実施します。 ※面接を行いますので、面接に適した服装でおいでください。 ※駐車場はあります、車での来校できます。
可否発送日	受験日後7日以内に本人自宅あて郵送にて発送します。
入学時費用 (1年間の自己負担)	受講料は無料です。但し、各資格登録料・資格受験料は自己負担となります。 ○テキスト・包丁セット・コック服等 100,000円 ○クラス費(1年間) 7,000円 ○卒業料理展材料費や各資格登録料・資格受験料・講座受講料(自己負担)
その他	入学手続き:合格者は「麻薬中毒者などでない」医師の健康診断書を提出してください。コック服などの採寸に業者へ訪問してください(共に3月末までに)。寮はありません、遠方の方には不動産屋を紹介します。駐車場(無料)あります。学校見学や問い合わせは随時受付しています。詳しくは学校案内パンフレットをご覧ください。入校後は、訓練実施校の学則等を守ってください。
注意	この訓練は、平成31年度高知県当初予算が議決されなかった場合は中止します。

訓練科名		調理師科		就職先	調理師
施設名（住所）		RKC 調理製菓専門学校（高知市南久万）			
訓練目標		多様化する調理師業務にたずさわるため、調理の基本技術や栄養・衛生等に関する幅広い知識を習得する。			
仕上がり像		調理の現場での仕事を深く理解し、人手不足が深刻化している調理業務に即戦力として応え得る人材となる。			
必修科目	科目		訓練の内容		時間
	行事	① 校外実習 （インターシップ）	① 普段の授業では得ることのできない貴重な経験を通じ調理師として仕事をしていく心構えや今後の課題を模索する。		※ ① 30h
		② 卒業料理展	② 学んできた技術や知識を集結し、自分の作品作りに挑む。		② 24h
	学科	食生活と健康	調理師法の概要を理解し、健康な食生活における調理師の役割を認識する。		90h
		食品と栄養の特性	食品・栄養と健康の関わりを考える上で、それぞれの特徴と調理における変化などについて学ぶ。		150h
		食品の安全と衛生	食の安全を守るために調理師が果たすべき責任を理解する。		150h
		調理理論と食文化概論	調理の意義や目的について学ぶ。また調理の文化的特性、歴史の中での食と文化のつながりを考え現代につなげる。		180h
	実技	① 調理実習	① 日本料理・西洋料理・中国料理を中心に、包丁の使い方、だしの取り方などの基本から幅広く、知識や技術を要する料理まで実習を行う。		① 330h
		② 総合調理実習	② 集団調理、サービスマナー、調理施設・設備に関することなどを学ぶ。（一部学科もあり）		② 120h
総合計時間					1,020h
※校外実習(インターシップ)と卒業料理展は総合調理実習などに含まれる。					
就職支援内容		履歴書の書き方、面接の受け方などの指導 社会人になる心構えの講義（外部講師、LLP 人材開発）			
目標とする各種資格検定等		必修資格：調理師免許取得（国家試験受験免許） 技術考査試験(専門調理師学科試験）（検定料 3,300 円） ○各資格登録料・資格受験料は自己負担となります。			

お知らせ

- ▶雇用保険受給資格者以外の方で、一定の要件を満たす方に「職業訓練受講給付金」が支給される制度があります。
- ▶給付金の支給を受けるためには、訓練受講中にハローワークの就職支援を受ける必要があり、ハローワークへの来所日が指定されています。（注：来所を拒否した場合は、給付金が不支給となります。）
- ▶指定来所日は、1 ヶ月毎に 1 回あり、本コースの指定来所日は、該当者に別途お知らせします。