



対象者	<p>※次のすべての条件を満たす方</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 <p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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） <p>※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。</p>
訓練期間 (2年)	<p>平成31年4月5日(金)～平成33年3月5日(金)</p> <p>月曜日～金曜日 9:05～17:10</p> <p>試験対策補講を土曜日及び祝日、または上記時間以降行うことがあります。</p>
定員	2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	<p>高知情報ビジネス&フード専門学校</p> <p>〒780-0056 高知市北本町1丁目12-6 (TEL: 088-825-0077)</p>
募集期間	平成31年2月25日(月)～平成31年3月6日(水)
申し込み	<p>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</p> <p>②訓練実施校へ提出する、入学願書その他添付書類は「学校法人龍馬学園 2019 募集要項」11ページをご確認ください。</p>
説明会	<p>上記、募集期間内の説明会、オープンキャンパスはありません。</p> <p>学校見学&個別相談会は随時行っています。<u>上記、訓練実施校へご相談下さい。</u></p>
入校試験	<p>平成31年3月14日(木) ※時間については後日通知いたします。</p> <p>場所：高知情報ビジネス&フード専門学校 高知市北本町1丁目12-6 (TEL: 088-825-0077)</p> <p>*書類審査・面接 *筆記用具を持参してください。</p> <p>*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。</p> <p>*駐車場は使用できませんので、公共交通機関をご利用ください。</p>
可否発送日	平成31年3月22日(金) 本人あて簡易書留で郵送します。
入学時費用 (2年間の自己負担額)	<p>H31年5月31日までに納入 補助活動費350,000円程度</p> <p>H32年5月31日までに納入 補助活動費330,000円程度</p> <p>※補助活動費には、テキスト・補助教材費、受験必須検定料、健康診断料、行事費、学生保険料 実習材料費等が含まれます。納入金額は各学年4月に確定し、学年毎に精算します。</p>
その他	<p>自転車用駐輪場はありますが、バイク用駐輪場は許可制です。学生用駐輪場はありません。</p> <p>入校後は、訓練実施校の学則等を守ってください。</p>
注	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	製菓製パン学科	就職先	パティシエ、ブーランジェ、和菓子職人、各種専門店オーナー、販売スタッフ	
施設名(市町村)	高知情報ビジネス&フード専門学校(高知市)			
訓練目標	1年次:基礎技術を学ぶとともに、衛生管理や食品について学ぶ。 2年次:洋菓子・和菓子・製パンの応用技術習得。製菓衛生師合格。			
仕上がり像	衛生管理や安全管理ができ、創作力が高いパティシエ、ブーランジェを育成。			
必修科目	科目	訓練の内容		時間
	衛生法規	衛生行政、製菓衛生師法、関係法令について学ぶ。		32H
	公衆衛生学	公衆衛生、環境衛生、疾病の予防、労働衛生について学ぶ。		94H
	食品学	食品の種類と成分、食品の変質とその防止、食品の生産と消費について学ぶ。		64H
	食品衛生学	食中毒、食品添加物、食品中における有害物質、衛生管理について学ぶ。		152H
	栄養学	栄養素の機能、栄養の消化と吸収、栄養の摂取について学ぶ。		63H
	社会	菓子と食生活について、菓子店経営論について学ぶ。		62H
	製菓理論	菓子の分類、菓子の原材料、菓子の包装について学ぶ。		152H
	製菓実習	和菓子、洋菓子、製パン実習について学ぶ。		433H
	ビジネス実務I,II	職業意識の動機づけを行い、作文を書き、気づきを確認する。過去を振り返り、自己分析を行い、自己理解を深める。 就職活動の進捗をみながら個別指導を行う。また就職に向け必要な知識や情報を積極的に取り入れる。		92H
	洋菓子実習	1年次に身に付けた洋菓子の基礎から応用まで学ぶ。企業と連携しより実践的な洋菓子作りの実習をおこなう。		232H
	製パン実習	1年次に身に付けた製パンの基礎から応用まで学ぶ。企業と連携しより実践的なパン作りの実習をおこなう。		196H
	製菓衛生師国家試験対策	製菓衛生師の資格を取得するため製菓衛生師試験の指導を行う。		46H
	パソコン実習	ビジネス社会において、利用頻度が非常に高いワープロソフト(Word)、表計算ソフト(Excel)の基本を学び、実用的に活用できるよう指導する。		54H
	フランス語	フランス語で意思表示、挨拶ができるようになること、レシピが解読できるようになることを目指す。		51H
	ラッピング	顧客の満足度を上げ、商品価値を高めることを学び実践に生かす。		24H
	デザイン	オリジナルケーキ・お菓子のアイデアスケッチなどの簡単な基礎デッサンからお菓子作り・商品を生かすためのディスプレイ・ラッピング・店づくりに至るまで欠かせない色彩理論を学ぶ。企業と連携しより実践的なデザインの実習をおこなう。		54H
	フラワーアレンジメント	季節に合ったアレンジメントを製作することで思考力・創造力を高める。また花を通してデザインとは何かということ学ぶ。企業と連携しより実践的なフラワーアレンジメントの実習をおこなう。		8H
	サービス接遇	挨拶やお辞儀、入退室の仕方など、社会人としての基本的な動作を実践しながら身に付ける。		46H
接客実務	就職先での新人としての心構えや声出し、お辞儀の練習を行う。原材料の価格や原価計算を学ぶ。		27H	
販売実務	仕入れ、原価計算、レシピ、商品製造、販売までをトータルに実践形式で学ぶ。		59H	
		総合計時間	1,941H	
就職支援内容	就職資料室で専任職員が常駐指導。学園本部就職担当部署から情報提供。 1年次3回、2年次1回、合計4回の就職研修実施他。			
目標とする各種資格検定等	必修資格:各都道府県主催 製菓衛生師 目標資格:各種コンテスト入賞 ○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ヵ月毎に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。