

定員20名
受講料無料!

9月開講

福祉調理アドバイザー科

実習を含んだ実践的な一般調理や介護食調理の基礎を身に付け、かつ「食生活アドバイザー」の資格取得を目指し、食業界への就職が有利になる訓練内容になっています。
経験者・未経験者を問わず新鮮な気持ちで食の世界への活躍をサポートします!



学校など、 教育現場で

栄養・環境・マナーなど、教育の現場で「食育」全般の指導ができます。

受講生募集!

医療・福祉・ 介護の施設で

症状別の食事や生活指導などの健康管理をベースにして、食事を美味しく提供するための雰囲気づくりを実践します。

募集期間

・平成28年6月23日(木)～7月22日(金)

入校選考日時

・平成28年8月3日(水)

入校選考

平成28年8月3日(水)午前9時20分開始
(午前9時00分から受付)

入校選考会場

福岡県吉塚合同庁舎
福岡市博多区吉塚本町13-50(地図裏面)
※公共交通機関をご利用ください
(自家用車来場厳禁)

合格発表

平成28年8月17日(水)

受講期間

平成28年9月1日(木)
～平成28年11月30日(水)
※土日祝日は休講

受講費用

受講料は無料
※テキスト代9,406円(税込)、資格取得受験料
(級によって異なる)は自己負担となります。

応募資格

公共職業安定所長から受講あっせんを受けることができ、訓練を受けて関係職種へ就職を希望される方

資格取得目標

食生活アドバイザー2級
サービス接遇検定2級・準1級
フードコーディネーター3級・2級
食品衛生責任者 介護食士
※調理師試験を受験しようとする場合は別途条件有

訓練実施場所

トータルスクールピタゴラス(株式会社ピタゴラス)
〒814-0002 福岡市早良区西新4-7-10西川ビル2F
TEL 092-834-9113 FAX 092-834-9112



地下鉄西新駅徒歩1分!

お問合せ先

福岡県福祉労働部労働局
職業能力開発課

092-643-3604

訓練生募集案内

1. 募集科、募集定員、募集資格、訓練概要等

募集科	福祉調理アドバイザー科(9月開始コース)
募集定員	20名 (※最少実施可能人数 6名)
受講期間	平成28年9月1日(木)～平成28年11月30日(水)
受講総時間	348時間(3ヶ月)
受講時間	午前9時00分～午後2時55分
訓練実施場所	福岡県福岡市早良区西新四丁目7番10号西川ビル2F トータルスクールピタゴラス
訓練内容	外食産業、各種給食施設、福祉調理施設において必要な知識・技術
就職先の職務	学校・保育園・介護施設・病院等における給食調理人、従業員食堂・寮等の調理員、一般飲食店・大型飲食店・デリカテッセン等の調理員
資格取得目標	食生活アドバイザー2級、サービス接客検定2級・準1級、フードコーディネーター3級・2級、食品衛生責任者、介護食士
受講費用	受講期間中の受講料は無料です。(テキスト代 9,406円(税込)、資格取得受験料(級によって異なる)は自己負担となります。)

※応募者が最少実施可能人数を下回った場合、訓練が中止になることがあります。あらかじめご了承ください。

教科の科目		教科の内容	
普通学科	オリエンテーション	6H	入校オリエンテーション(3)・修了オリエンテーション(3)
	職業能力基礎講習	30H	一般常識・表記技能・表現技能・挨拶・笑顔・お辞儀・言葉遣いの基本動作(12) 自己理解・職場内のコミュニケーション(6)、ビジネスマナー(3)、仕事理解・職業意識・履歴書・職務経歴書の書き方(6)、面接指導・求人情報収集方法等(3)、就職支援
	安全衛生・人権学習	12H	施設設備(3)・安全点検・避難誘導方法(6)、人権学習(3)
	職業人講話	18H	有識者による講話(18)
	合計	66H	
専門学科	公衆衛生学	12H	調理師法(1)、食品衛生法(2)、食料安全基準法等(2)、各種法規についての知識・個人事業者の責務(1)、公衆衛生(2)、環境衛生(2)、感染症予防等公衆衛生の基礎知識(2)
	栄養学・食品学	18H	食品に含まれる多種の栄養素の特徴・役割(6)、食品学等(12)
	食品衛生学	18H	食中毒や食品による感染症の原因(6)、それを予防し安全に提供するための食品の扱い方・消毒法(12)
	調理法・介護基礎	30H	介護食(12)、調理方法についての理論(6)、原料や加熱方法等、食品の性質・特徴・種類や保存加工方法についての知識(6)、食材選別(6)
	合計	78H	
実 技	安全衛生実習	18H	調理前の衛生管理(6)、厨房清掃の仕方(6)、除菌殺菌滅菌方法(6)
	調理基本実習	18H	包丁の使い方(6)、材料の取扱い方(6)、調理法(6)
	調理実習	24H	【和食】和風だしの取り方(3)、米のとぎ方炊き方(3)、切り方(6)、野菜、魚、肉の調理法、五手法の作り方等(6) 【洋食】スープの取り方(3)、野菜、魚、肉の調理法(3)
	調理応用実習	24H	野菜・魚・肉(鶏・豚・牛)の部位に合わせた調理法・卵料理・煮込み料理等(12)、保存食調理(6)、デリカ・仕出(6)
	介護食実習	24H	年代別テーマ別調理方法(12)、介護食等(12)
	実習指導・総括演習	30H	献立作成、料理の盛付方・見栄え・器に合わせた盛付方・添え物食材の効果的な使い方(12)、役割演習等(18)
	実務現場実習	30H	調理現場実習(福祉施設・企業給食・障害者対応施設)
	フードビジネス演習	12H	フードコーディネーション技法・商品開発・メニュー作成方法・利益計画書作成・在庫管理の方法・受発注作業の方法の演習・作業工程表の作成(12)
	サービス接客演習	24H	対人技能・実務技能(接客・クレーム対応)(6)、接客知識・話し方・服装・問題処理・環境整備・金品管理・社交業務(6)、サービススタッフの資質(6)、テーブルセッティング(配膳方法など)、マナー(6)
	合計	204H	
	訓練総時間	348H	

○応募資格

公共職業安定所長から受講あっせんを受けることができ、訓練を受けて関係職種へ就職を希望される方。

○募集期間

平成28年6月23日(木)～平成28年7月22日(金)

○応募方法

- 住所管轄ハローワーク窓口で、就職のための職業相談を受けてください。
- 雇用保険受給資格者の方は雇用保険受給資格者証をご提示ください。
- 応募する人は入校願書に必要事項を記入し、写真(上半身、脱帽、正面向き、縦4cm×横3cm、応募6ヶ月以内に撮影したもの)を貼付のうえ、ハローワーク窓口へ直接本人が提出してください。
- 応募受付は、土曜・日曜・祝日を除き、午前8時30分から午後5時15分までです。
※ご提出いただいた願書(証明写真含む)、その他応募書類はご返却できませんので予めご了承ください。
※個人情報の取り扱いについて、応募書類にて知り得た個人情報は訓練実施以外の目的には利用しません。

○入校選考

入校選考は、平成28年8月3日(水)午前9時20分開始(午前9時00分から受付)、福岡県吉塚合同庁舎 福岡市博多区吉塚本町13-50(右下図参照)にて行います。

筆記用具(鉛筆、消しゴム)を持参してください。 ※受験票は送付しません。選考試験日に必ずお越しください。遅刻した場合は、受験できない場合がありますので注意してください。○入校選考内容

- 学科試験 科目名(国語・数学) (2) 面接

2. 合格発表

(1) 合格発表は、平成28年8月17日(水)です。

(2) 選考結果については本人宛通知します。

福岡県職業訓練ホームページ(<http://www.fukuoka-kunren.net/>)に合格者の

受験番号を掲示します。※電話では可否についてお答えできません。

3. その他

詳しくは、ハローワークまたは職業能力開発課(TEL:092-643-3604)へお問い合わせください。訓練内容の詳細については株式会社ピタゴラス(TEL:092-834-9113)へお問い合わせください。



＜選考会場＞

公共職業安定所の方へ

この訓練は職業能力開発課と福岡高等技術専門校の共同管理で実施するものです。受付けた願書は職業能力開発課へ送付ください。なお、入校願書の「希望する訓練科」は共管を○で囲み、入校願書の宛名は、福岡高等技術専門校長と記載ください。