

# 調理科訓練生募集要項

**授業料  
無料**

訓練委託先：専門学校 大育 (連絡先 TEL:098-885-5330)

## 1 募集対象

求職者または、中学校・高等学校卒業見込の者で、公共職業安定所で職業相談を受けた者

## 2 科名・募集人数・訓練期間・募集期間

科名	募集人数	訓練期間	募集期間
調理科	18名 ・求職者 ・高等学校卒業見込の者 ・中学校卒業見込の者	1年 平成30年 4月13日(金) ～ 平成31年 3月 8日(金)	平成30年 1月29日(月) ～ 平成30年 2月23日(金) 午前9時～午後5時(土日・祝日は除く)

◆施設見学可能、希望者は事前に委託先へ電話でご予約下さい◆

## 3 応募書類

- ・入校願書
  - ・写真2枚(縦4cm×横3cm) 1枚は入校願書に貼り付け
- ※入校願書は、当校窓口又は公共職業安定所で配布(当校ホームページよりダウンロード可)  
※提出していただいた応募書類は、返却できませんのであらかじめご了承下さい

## 4 提出先

募集期間内に、**公共職業安定所で職業相談を受けた後、「公共職業安定所」**に提出(☑参照)

## 5 試験日程等

- ・試験会場：浦添職業能力開発校(受験票<sup>(注1)</sup>・筆記用具・上履き持参)

集合時間 午前9:00  
試験開始 午前9:30



試験日及び試験科目	面接試験 <sup>(注2)</sup>	合格発表
平成30年3月5日(月) 筆記(国語・数学)	平成30年3月12日(月) ※筆記試験合格者のみ	平成30年3月16日(金) 午前10時～本校掲示板及びHPにて受験番号のみ掲示

(注1) 筆記試験当日に受験票を配付します

(注2) 面接試験は、筆記試験合格者のみ受験のため、H30.3.7(水)の一次合格発表で確認して下さい

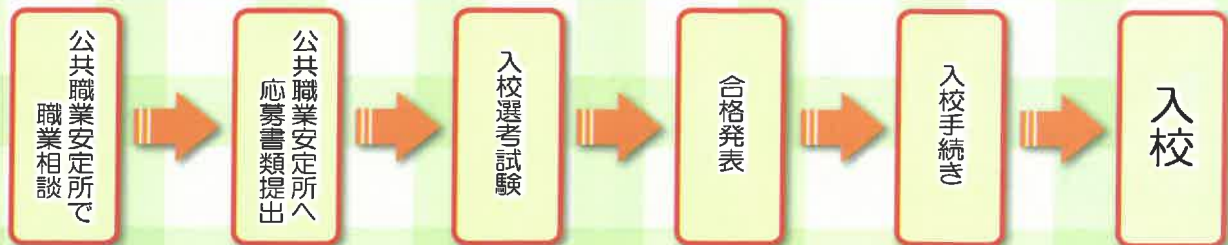
## 6 自己負担金

自己負担金：140,000円程度(教科書代等。**ただし授業料は「無料」**)

- ※1 自己負担金は、変動する場合があります
- ※2 その他、資格試験等の受験料22,900円が必要です(入校後、随時徴収)



## 7 入校までのフローチャート



## 8 求職者支援制度及び雇用保険の手続きについて

### 求職者支援制度の手続きについて

求職者支援制度の対象(特定求職者)の方は、初回訓練相談締切日までに原則として住所地を管轄する公共職業安定所(ハローワーク)で求職登録と訓練に関する相談を行って下さい

初回訓練相談締切日：  
平成30年2月22日(木)まで(厳守)

### 雇用保険の手続きについて

これから雇用保険の手続きを行う方は、雇用保険手続き締切日までに完了して下さい。期間内に手続きを完了しない場合、一般求職者扱いとなり訓練受講者に対する雇用保険給付の特別な措置が受けられない場合があります

雇用保険手続き締切日：  
平成30年4月5日(木)まで(厳守)

9 カリキュラムの概要

	訓練科目	訓練の内容	時間
学科	食文化概論	調理理論と食文化概論分野、食文化の変遷・特徴・作法等	30
	調理理論	調理理論と食文化概論分野、調理理論・調理の種類と特徴・調理科学	148.5
	衛生法規	食生活と健康分野、一般公衆衛生法規・環境衛生法規・労働衛生法規等	30
	公衆衛生学	食生活と健康分野、公衆衛生学概論・衛生統計・感染症予防等	60
	食品衛生学	食品の安全と衛生分野、食品衛生学概論・食中毒とその予防等	120
	栄養学	食品と栄養の特性分野、栄養学概論・栄養素の機能等	90
	食品学	食品と栄養の特性分野、食品学概論・食品の特徴と性質	60
	色彩学	デッサン・色彩の調和等	30
	外国語	外国のレストランなどにおける使える英会話の習得	30
	オリエンテーション	授業の受け方・実習の仕方等、学校生活における諸規則の連絡・確認	3
		学科合計	601.5
実技	食品衛生実習	黄色ブドウ球菌の測定・食品のpHの測定・水道水の菌数測定・穀類の鮮度品質判定・生卵の鮮度測定	30
	日本料理実習	調理準備実習を含む・だしのとり方・魚のおろし方・煮物・焼き物・揚げ物・蒸し物・鍋物・寿司・麺類	78
	西洋料理実習	調理準備実習を含む・野菜の切り方・スープの取り方・スープの作り方・オードブル・魚調理・肉料理	78
	中国料理実習	調理準備実習を含む・調味料の作り方・香辛料の作り方・だしのとり方・冷菜と冷菜技法・熱菜と熱菜技法・点心と点心技法	78
	琉球料理実習	調理準備実習を含む・だしのとり方・ご飯の炊き方(シューシー)・汁物等	30
	総合調理実習	学校給食・病院給食・産業給食など大量に食を提供する技能を学ぶ	97.5
	パソコン演習	Word、Excelの基本操作と入力や表作成の技術の習得	30
	インターンシップ	ホテル・レストラン・病院などの厨房での実習訓練を通して就職意欲の高揚を図る	60
		実技合計	481.5
就職支援	一般知識	就業時に必要な社会常識の習得	18
	就職支援	履歴書作成、キャリアコンサルティング、面接指導、就職相談	12
	社会見学	ホテルにおける西洋料理のマナー講習	3
			就職支援合計
計	総訓練時間1,116時間(学科601.5時間、実技481.5時間、就職支援33時間) ※各種行事は、訓練時間に含まれません。		
	各種行事	入校式・修了準備・修了式	

☆訓練修了時取得資格：**調理師免許**

10 お問い合わせ

沖縄県立浦添職業能力開発校

〒901-2113 浦添市字大平531番地

TEL (098)879-2560



<http://www.pref.okinawa.jp/site/shoko/shokuno-urse/>

○那覇公共職業安定所 TEL (098)866-8609 (部門コード 43#)

○ハローワークプラザ沖縄 TEL (098)939-8020 (沖縄市雇用促進等施設(旧コリンザ)3階)

○沖縄公共職業安定所 TEL (098)939-3200 (障がい者対象コースの方) (部門コード 42#)

○名護公共職業安定所 TEL (0980)52-2810

○宮古公共職業安定所 TEL (0980)72-3329

○八重山公共職業安定所 TEL (0980)82-2327

