1年間

調理師養成科（R５年度生）受講生募集

★調理師の国家資格を取得し、調理業務等の基本技術を活かした職種への正社員就職を目指しましょう！

◆募集期間　　令和５年１月３１日（火）～３月１日（水）　※17：００必着

◆募集定員　　各校３名（訓練概要： P.2～３参照）

◆受講資格

次の要件を全て満たす方が対象となります。

１．中学校卒業以上の方
　ただし、令和４年度の新規学卒未就職者及び令和３年度に卒業し、卒業後に１度も雇用保険の被保険者要件に該当する就業を経験したことがない方は対象となりません。
２．公共職業安定所に求職申込みを行い、公共職業安定所長による受講指示、受講推薦または支援指示を得られる方
３．過去１年以内に公共職業訓練又は求職者支援訓練（実践コース）を修了していない方、若しくは過去に１年以上の公共職業訓練（委託訓練）を受講（正当な理由の無い中途退校も含む）したことのない方
４．ハローワークの就職相談でキャリアコンサルティングを受け、当該訓練の受講が必要と認められジョブ・カードを作成した方
５．概ね５５歳未満の方（ハローワークにおけるキャリアコンサルティング等により受講の必要性が判断された場合は５５歳以上の方でも応募は可能です。）
６．有期労働契約などによる非正規労働者など、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者又は出産・育児等により長期間離職していた女性等
７．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

◆訓練概要

訓練期間：令和５年４月～令和６年３月の１年間
受 講 料：無料（ただし、教科書・教材、実習着、資格取得受験料等は自己負担）
訓練目的：訓練実施校である学校へ入校し、必要なカリキュラムを修了後、調理師の資格を取得し就職に結びつける
※詳細は、P.２～３をご覧ください。（訓練の実施は、令和５年度大分県当初予算可決成立が前提となります。）

◆応募方法

提出書類：入校願書（住所地を管轄するハローワークでお受け取りください。）
提出場所：大分県立大分高等技術専門校　（直接持込・郵送いずれも可　※締切日の17：00必着）
　〒870-1141　大分市大字下宗方1035-1　　TEL 097-542-3411
注　　意：入校願書の「希望する訓練科」欄には、科名(調理師養成科)と希望する訓練実施校名を記入してください。
　※第１希望のみの記入となります。

◆選考試験

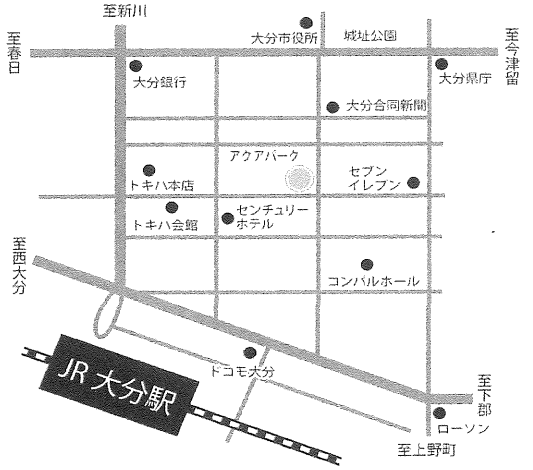
選考日時：令和５年３月９日（木）１０：００～１３：００　９：４５集合
　※受験票は送付しませんので、必ず指定の日時に選考会場へお越しください。
選考場所：大分職業訓練センター
　大分市大字下宗方1035-1（駐車場有り）※大分高等技術専門校と同じ敷地内です。
携 行 物：筆記用具、健康状態自己申告書
選考方法：適性検査、作文、個人面接
選考結果：３月１６日（木）１４：００～ 合格者の番号を掲示、同日全員に選考結果を発送します。

注）本人確認の出来る物を持参の上、大分高等技術専門校で口頭による総合得点及び順位の開示請求（発表後１ヶ月間）が可能です。
　ご提出いただいた入校願書（写真を含む）、その他の応募書類は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。
※悪天候、感染症予防等により、選考試験や入校説明会、訓練期間等が変更になる場合があります。

ハロートレーニング
――急がば学べ――

No. 8	訓練実施校：田北調理師専門学校		定員： 3 名
所在地	大分市府内町２丁目３番23号	電話番号	097-532-2803
訓練期間	令和５年４月７日 ～ 令和６年３月18日（予定）	１日の訓練時間	8：50～16：20 （７時限） １時限50分
訓練日	月曜日 ～ 金曜日 授業 ※学校行事のため、年に数回、土・日に出席をして頂きます。 長期休暇 … 夏季（8/11～9/18）予定、冬季（12/23～1/8）予定		
自己負担経費（1年間）	テキスト 合計 21,500円（入学時一括払） 第１巻食生活と健康・第２巻食品と栄養の特性・第３巻食品の安全と衛生・第４巻調理理論と食文化概論・第５巻調理実習・第６巻総合調理実習・別冊調理実習必携レシピ集・最新食品標準成分表・調理実習ノート(3冊)・新調理師養成教育全書必携問題集・総合調理用語辞典 その他経費 合計 98,500円（入学時一括払） 考査受験料、調理師免許申請手数料、実技検定料、実技検定手数料、テーブルマナー実習(和、洋、中)、包丁セット、実習服、靴セット		
施設の特色	**「修了により取得できる調理師免許（国家資格）」** ① 調理未経験でも大丈夫です。各料理分野に精通した講師が、毎日の実習で即戦力となる技術を基礎から親切丁寧に指導します。日本料理・西洋料理・中国料理の基本分野に加え、製菓やレストラン実習など幅広い調理分野を学べます。実技講師は現役で、第一線で活躍中の先生方を迎え、調理師免許の取得はもちろん、幅広い知識を学び前線で即戦力になるために必要な力を養います。確かな技術とセンスを一緒に学びましょう。卒業までにプロの技術を身につけることで希望の就職を実現します。 ② 大分県で最初の調理師専門学校として、今年で設立から43年、大分県内外でたくさんの卒業生が活躍中です。綿密な就職指導を行っており、本校の卒業生の就職先は、各業界のトップとして広く認められた企業ばかりです。先輩に続いてもらう為に、毎年徹底したマンツーマンの指導の上、本人との適合性を重要視した指導を実施しています。		
留意点	自動車通学 不可 行事等のための課外活動 有 … ふないZAC祭(11/3) 田植え（6/11） 稲刈り（10/1） 府内清掃(毎月第４金曜日) その他イベント出店(土,日年間３日程度) ※状況に応じ、オンラインによる訓練を実施する可能性があります。訓練に必要な設備や通信費等は、本人の負担となります。 【必要な設備】パソコン、タブレット / パソコン又はタブレットを使用する場合は、webカメラやWi-Fi環境を整えて下さい。 【推奨環境】 Windows XP以降 ブラウザ（Chrome、Safari、Internet Explorer 等）Zoomを使用できるもの。		
施設見学について	入校前見学 可 見学できる内容(ｵｰﾌﾟﾝｷｬﾝﾊﾟｽ月１回開催)校内見学、入校説明(月～金 9:00～17:00 要問合せ) 見学可能な日(月～金)・時間…調整可（要問合せ）・問合せ先 広報課 097-532-2803 担当 入倉・正野﨑		

地図



学校案内を請求される方は、電話またはメールでお申込ください。

（電話） 097-532-2803
（メール）irikura@takita.ac.jp

ホームページも是非ご覧ください。
http://www.takita.ac.jp

学校法人 ザイナスアカデミー
TAKITA

◆カリキュラム概要　（標準内容ですので、詳細は訓練実施校へお問い合わせください。）

科目	訓練の内容
調理理論と食文化概論	使用する各種調理器具の扱い、基本献立作成方法、食文化の成り立ち
食品と栄養の特性	食品の成分と特性、食品の表示、基本的栄養素の知識・調理法
食生活と健康	食生活の重要性の認識、健康の現状、調理法・健康増進法・食育基本法
食品の安全と衛生	食品の安全の重要性の認識、飲食による危害の原因と予防法、食品衛生に関する法規、実習
総合調理実習	衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇、集団調理の基本技術の習得
日本・中国・西洋料理実習	各料理の基本技術の反復習得、調理機器・器具等の取扱い

◆入校願書提出後の流れ

選考 → 選考結果発表 → 入校説明会 → 開講 → 訓練受講 → 訓練修了 → **就職 ※就職状況報告（証明書添付）**

◎選考結果発表
選考結果通知書の郵送については、発表日に投函しますので、到着までに数日かかる場合があります。電話での選考結果の確認はできません。

◎入校説明会：各校で開催（注意：受講の条件となりますので必ず出席してください）
- 専門学校　国際調理師専修学校
  開催日時：３月２８日（火）１３：３０ ～ １７：００（予定）
- 田北調理師専門学校
  開催日時：３月２７日（月）１３：３０ ～ １７：００（予定）

その他携行物等については、選考結果通知書に記載いたします。

◎受講指示等（注意：出席できない場合は、訓練受講ができなくなります）
訓練中に雇用保険を受給される方は、開講日前日（もしくは前週の金曜日）の受講指示をハローワークで受けていただきますので、必ず出席してください（ジョブ・カードの持参が必要です）。また、求職者支援制度によって受講される方は、ハローワークに指示された日に必ず出席してください。

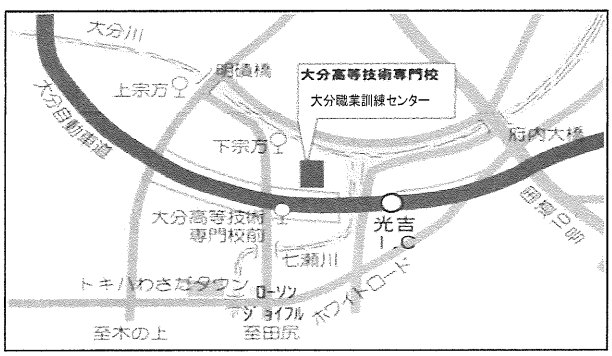
◎選考日等には、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、当日朝の検温と、マスクの着用をお願いします。また、試験当日に発熱（37.5 度以上）、咳、風邪の症状など体調のすぐれない方等は受験できません。

◎訓練修了日から３ヶ月以内に就職状況を報告していただきます。

◎訓練期間中に、キャリアコンサルティングを受けていただきます。

◎就職後６ヶ月間、訓練機関による定着支援を行います。

募集案内、入校願書の入手、受講手続きのお問い合わせ
⇨　住所地を管轄するハローワーク（公共職業安定所）

カリキュラム、受講内容についてのお問い合わせ
⇨　訓練実施校

入校願書の提出先
⇨　大分県立大分高等技術専門校
委託訓練担当
〒870-1141　大分市大字下宗方 1035-1
TEL 097-542-3411
※締切日 17：00 必着