

カフェスタッフ養成科

応募方法 : ハローワークに求職の申込を行った方が、その後の職業相談の結果、就職するために職業訓練受講の必要があるとハローワークが認めた場合に受講申込書が交付されます。その場合はハローワークの指示に従い、ご応募下さい。

募集期間 : 平成 30 年 11 月 6 日～平成 30 年 11 月 26 日

選考日 : 平成 30 年 12 月 4 日 14 時から

選考内容・持ち物 : 面接試験のみ。持ち物は特にありません。

選考結果発送日 : 平成 30 年 12 月 7 日

訓練期間 : 平成 30 年 12 月 21 日～平成 31 年 3 月 20 日 訓練期間 3 カ月

訓練時間 : 9:30～16:00（休憩含む） 訓練日数 55 日 総訓練時間 302 時間

定員 : 14 名

訓練対象者の条件 : 特になし

訓練目標 : 珈琲・紅茶の淹れ方やデザート・軽食の作り方を学び、喫茶店における業務を理解し基本的な作業ができる

訓練修了後に取得できる資格 : 食生活アドバイザー検定 2 級（任意受験）

訓練内容 : 【学科】就職支援、安全衛生、栄養と食品学、フードビジネス、軽食基礎知識、珈琲知識、紅茶・ココア知識

【実技】フードマネジメント実習、軽食実習、ペーパードリップ式珈琲実習、ネルドリップ式珈琲実習、サイフォン式珈琲実習、紅茶・ココア実習

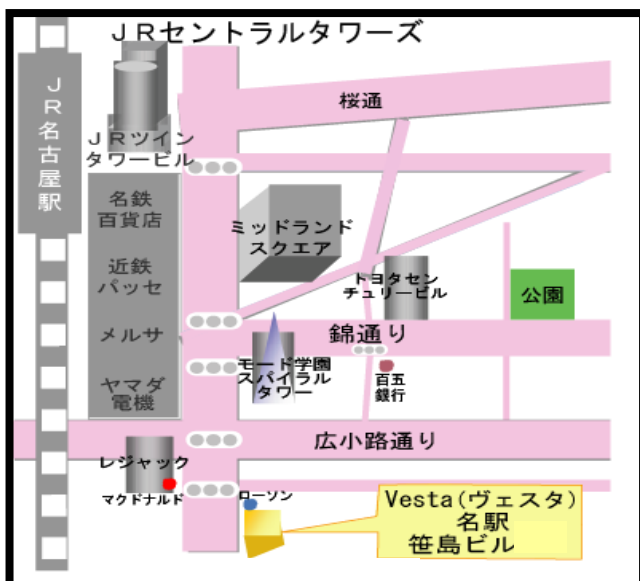
自己負担 : ①テキスト代 2,160 円（税込）②職場見学(2 日間)先までの交通費は実費

訓練実施機関名称 : 株式会社 オリーブ

訓練実施施設名 : Vesta(ヴェスタ)名駅 〒450-0003 愛知県名古屋市中村区名駅南 1-23-17 笹島ビル 5F
TEL 052-462-8813(担当:あまいけ)



受講料は無料です!



受講申込書提出先・入所選考場所・訓練実施場所は、笹島ビル5階です。申込書は、持参していただいても郵送でもかまいません。（郵送の場合は、事前に電話連絡をして下さい） 駐車場はありません。

受講申込書郵送先

〒450-0003

愛知県名古屋市中村区名駅南 1-23-17 笹島ビル 5F

TEL 052-462-8813

<http://www.vesta.nagoya> E-mail: info@vesta.nagoya

訓練施設名 : Vesta(ヴェスタ)名駅(担当:あまいけ)

Vesta(ヴェスタ)名駅

訓練カリキュラム

訓練実施機関名： 株式会社 オリーブ

訓練の種類	<input checked="" type="checkbox"/> 基礎コース () <input checked="" type="checkbox"/> 実践コース (14 調理分野)	就職を想定する職業・職種			
建設人材育成コース (※基礎コースのみ)	職場復帰支援コース (※基礎コースのみ)	託児サービス支援付訓練コース	短時間訓練コース	調理アシスタント	
訓練科名	カフェスタッフ養成科 ※40文字以内で記入してください。				
募集期間(予定)	平成30年11月6日 ~ 平成30年11月26日				
選考日(予定)	平成30年12月4日				
選考方法	<input checked="" type="checkbox"/> 面接	<input type="checkbox"/> 筆記試験	<input type="checkbox"/> その他 ()		
選考結果通知日	平成30年12月7日				
訓練期間	平成 30 年 12 月 21 日 ~ 平成 31 年 3 月 20 日 (3 か月)			(訓練日数 55 日)	
訓練時間	9 時 30 分 ~ 16 時 00 分		訓練定員	14 名	
訓練対象者の条件	特になし				
訓練推奨者 (特定の者を想定する場合のみ)	<input type="checkbox"/> 新規学校卒業者 <input type="checkbox"/> 被災者	<input type="checkbox"/> ニート等の若者 <input type="checkbox"/> 外国人	<input type="checkbox"/> 障害者 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 母子家庭の母等	
訓練目標 (仕上がり像)	珈琲・紅茶の淹れ方やデザート・軽食の作り方を学び、喫茶店における業務を理解し基本的な作業ができる				
訓練修了後に取得 できる資格	名称 (食生活アドバイザー検定2級)	認定機関 (一般社団法人 FLAネットワーク協会)	<input checked="" type="checkbox"/>	任意受験	
	名称 ()	認定機関 ()	<input type="checkbox"/>	任意受験	
	名称 ()	認定機関 ()	<input type="checkbox"/>	任意受験	
	名称 ()	認定機関 ()	<input type="checkbox"/>	任意受験	
	名称 ()	認定機関 ()	<input type="checkbox"/>	任意受験	
訓練概要	食に関する知識を身につけ、喫茶店等において珈琲、紅茶を淹れたり軽食を作る知識及び技能・技術を習得する。				
訓練内容	科目	科目の内容		訓練時間	
	学科	就職支援	求人検索の方法、求人票の見方、雇用情勢の検討、履歴書の作成に係る指導、面接指導、ジョブカードの作成指導		18時間
		安全衛生	食中毒の原因及び予防方法、食品の衛生管理に関する知識		15時間
		栄養と食品学	栄養と健康、社会生活、食文化と食習慣、食品学、食マーケット		60時間
		フードビジネス	飲食店のマネジメント基本、経営数値、メニュー構成について		12時間
		軽食基礎知識	調理器具の手入れ・取扱い、野菜の基本的な切り方、食材の種類		18時間
		珈琲知識	コーヒーの起源と歴史、コーヒー豆の種類と産地、焙煎・粉砕について、コーヒーの抽出方法について		32時間
		紅茶・ココア知識	紅茶の産地、種類、製造方法、ココアの原料		10時間
	実技	フードマネジメント実習	店舗基本戦略の立案、事業計画書の作成、収支計画書の作成		12時間
		軽食実習	計量、パンケーキ、ホットドッグ、ドライカレー、パスタの作り方		34時間
		ペーパードリップ式珈琲実習	ペーパードリップ器具の取扱い方、湯量及び温度管理、蒸らし方		32時間
		ネルドリップ式珈琲実習	ネルドリップ器具の取扱い方、湯量及び温度管理、蒸らし方		12時間
		サイフォン式珈琲実習	サイフォン式器具の取扱い方、湯量及び加熱手順、蒸らし時間及びほぐし方		20時間
紅茶・ココア実習		紅茶の器具の取扱い、茶葉とお湯の割合、蒸らし、ホットココアの作り方		20時間	
企業実習	<input checked="" type="checkbox"/> 実施しない	<input type="checkbox"/> 実施する	※実施する場合、カリキュラムは別途作成し、総時間のみ記入してください。		
職場見学、職場体験、職業人講話	【職場見学】	喫茶店運営について カフェバリオ		3時間	
	【職場見学】	喫茶店運営について ポルサ		4時間	
訓練時間総合計	302時間	学科 165時間	実技 130時間	企業実習 0時間	職場見学等 7時間
受講者の負担する費用	教科書代			2,160円	合計 2,160円
	その他 ()				
	備考 (職場見学に係る交通費 実費)				
指導方法	訓練形態(個別指導・補講を除く)	<input checked="" type="checkbox"/> 全ての受講者を一堂に集め、講師が直接指導する			
	施設設備や教材等を有効に活用した効果的な指導のための工夫	実務経験豊富な講師が模範を示したあと、少人数のグループに分かれ1~2人分の調理実習を行う。実習終了後には他のグループの作った料理・飲物等も含め味見・試飲をすることによって比較検討し技術を身につける。			
	受講者ごとの特質及び習得状況に応じた指導のための工夫	受講生別に受講表を作成し、受講内容についての理解度を把握し指導に活用する。			

※1 企業実習を予定している場合は、様式第10~12号を作成のうえ提出してください。
 ※2 様式第6号の「日別計画表」を添付してください。
 ※3 訓練推奨者欄には、特に訓練を推奨する対象がある場合に、当てはまるもの全てのチェック欄(□)に✓を記入してください。
 「その他」の場合は、「訓練対象者の条件」欄に内容を記入してください。特にない場合はチェックは不要です。
 ※4 「職場体験」、「職業人講話」、「職場見学」については、それぞれの時間数が分かるように記入してください。
 ※5 訓練時間には、キャリアコンサルティング等の時間は含まれませんので、除いて記入してください。