

初めての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 31 年 2 月 1 日～平成 31 年 2 月 21 日

選考日 : 平成 31 年 3 月 1 日 10 時 00 分から

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 31 年 3 月 6 日

訓練期間 : 平成 31 年 3 月 20 日～平成 31 年 7 月 19 日 訓練期間 4 カ月

訓練時間 : 9:30～16:00（休憩含む） 訓練日数 74 日 総訓練時間 404 時間

定員 : 14 名

訓練対象者の条件 : 特になし

訓練目標 : 社会人としての一般知識を身につけ、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・コミュニケーション検定（任意受験）

訓練内容 : 【職業能力開発講習】ビジネスケック、ビジネスヒューマン、就職活動計画、職業生活設計
【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】フードマネージメント実習、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、職場見学

自己負担 : ①テキスト代 4,320 円（税込）②職場見学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)

食生活アドバイザー2級

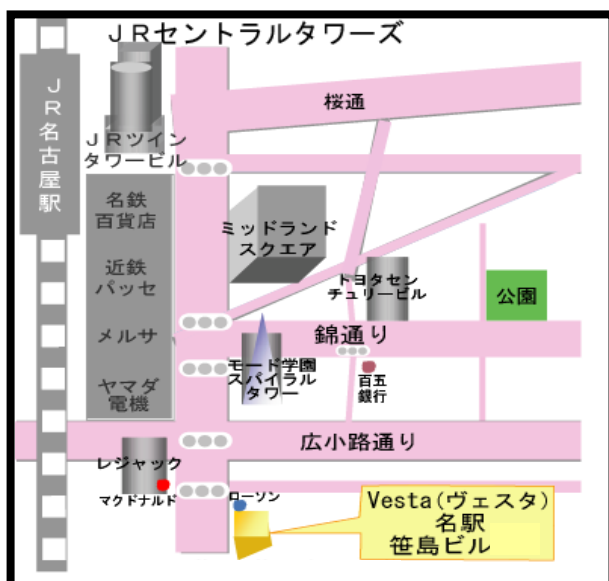
取得可能（任意受験）です。

訓練の疑問・質問、

気軽にお電話下さい。



本講座の申込は、ハローワークに2、3回出向かなければいけません。お早めにお申し込みください。



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（1階は、ブティックです）

<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 (14 調理分野) 実践コース ()	就職を想定する職業・職種 (※基礎分野の場合は記載不要)			
建設人材育成コース (※基礎コースのみ)	<input type="checkbox"/>	職場復帰支援コース (※基礎コースのみ)	調理アシスタント			
託児サービス支援付訓練コース	<input type="checkbox"/>	短時間訓練コース				
訓練科名 初めてのカフェスタッフ養成科 <small>※40文字以内で記入してください。</small>						
募集期間(予定)	平成31年2月1日 ~ 平成31年2月21日					
選考日(予定)	平成31年3月1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31年3月6日					
訓練期間	平成 31 年 3 月 20 日 ~ 平成 31 年 7 月 19 日 (4 か月)		(訓練日数 74 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"/> 母子家庭の母等 <input type="checkbox"/> その他 ()			
訓練目標 (仕上がり像)	社会人としての一般知識を身につけ、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 (コミュニケーション検定)	認定機関 (サーティファイ)	<input checked="" type="checkbox"/> 任意受験			
	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			
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		
	ビジネス テクニ ック	①家計管理とライフプラン、社会保険・年金	家計管理、収入と支出のバランス管理、公的支援制度・窓口、知っておきたい社会保障(公的医療保険、労働者災害補償保険、雇用保険、国民年金、厚生年金、企業年金)、マイナンバーの概要		4時間	
		②ビジネスマナー	仕事に対する心構え、ビジネスマナー(第一印象、あいさつ、表情、身だしなみ、名刺交換、態度、言葉遣い)、安心感を与える立ち位置、電話応対、来客応対の向上		15時間	
		③職業倫理	ハラスメント、個人情報の取扱い、SNS利用の注意点、働く人を守る労働法		3時間	
		パソコン操作	パソコンの起動・終了、キーボード操作、日本語入力、Webブラウザの操作、電子メールの操作		18時間	
		④健康管理	生活リズムと健康を整える、働く人の健康管理、心の健康管理、ストレスコントロール(ストレスの対策、回避方法)、感情のコントロール		6時間	
		ヒュー マン	⑤コミュニケーション(聴き方や話し方)	自己概念、好き・嫌い(価値観)、思い込みや先入観への気づき、聴き方(傾聴力)、話し方(自分も相手も大切に表現)の向上		12時間
			⑥職場のコミュニケーション	職場における報告連絡相談、論理的な思考による適切な伝え方の向上		12時間
		就職 活動 計画	⑦キャリア・プランを踏まえた就職活動の進め方	就職活動の全体、キャリア形成と就職対策の関連、就職活動を進めるにあたっての心構え		3時間
			⑧求人動向	訓練内容に関連した求人動向・産業界の近況とポイント		6時間
			⑨応募書類	応募書類を作成する意義、履歴書・職務経歴書のポイント、志望動機・自己アピールの重要性、送付の際の留意点		3時間
	⑩面接対策		面接の目的と採用者の評価ポイント、面接の準備とマナー		3時間	
	⑪求人情報等の収集		求人票の見方・ポイント、求人票の検索・収集、企業情報収集、情報収集の習慣化		3時間	
	職業 生活 設計	⑫訓練受講の動機、今後の目標と習得すべき能力	就職に向けた訓練受講の意義、働く力を高めるスキル(専門能力以外)の必要性、今後の目標と習得すべき能力		1時間	
		⑬自己理解	自分の特徴などをみつまなおす就業経験の棚卸し、自分の強み、興味関心、価値観の振り返り		6時間	
		⑭仕事理解	関連職種・希望職種に求められるスキル、職業意識と勤労観		3時間	
		⑮職業・生活設計	職業・生活の振り返りと今後、新ジョブ・カード制度の概要・目標設定票の作成		2時間	
	学 科	就職支援	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		6時間	
		安全衛生	安全衛生の必要性、VDT作業に適した作業環境		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		22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		44時間		
	ペーパードリッパ式珈琲実習	ペーパードリッパ器具の取扱い方、湯量及び温度管理、蒸らし方		32時間		
	ネルドリッパ式珈琲実習	ネルドリッパ器具の取扱い方、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	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/リオ	3時間		
	【職場見学】	喫茶店運営について	ボルサ	4時間		
訓練時間総合計	404時間	職業能力開発講習 100時間	ビジネステクニック 46時間 就職活動計画 18時間	ビジネスヒューマン 24時間 職業生活設計 12時間 職場見学等 0時間		
受講者の負担する費用	教科書代	4,320円		合計 4,320円		
	その他 ()					
	備考 (職場見学に係る交通費 実費)					
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号~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。特になし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。