

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 : 令和1年9月26日～令和1年10月16日

選考日 : 令和1年10月31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 : 令和1年11月6日

訓練期間 : 令和1年11月20日～令和2年3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73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・ビジネス能力検定3級（任意受験）

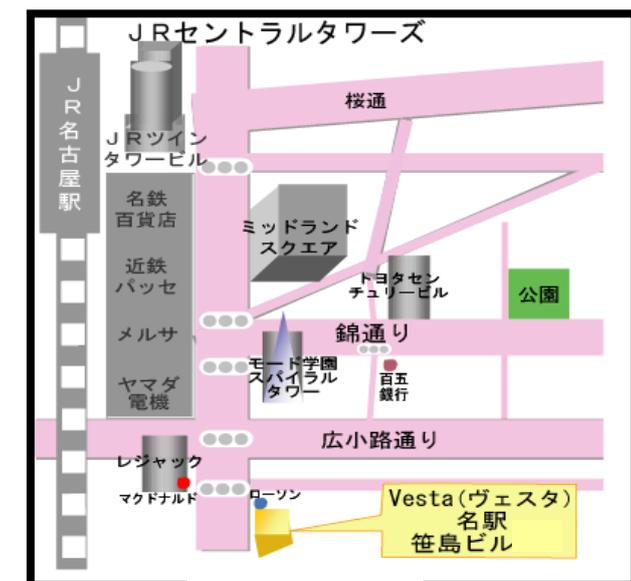
訓練内容 : 【職業能力開発講習】ビジネステック、ビジネスヒューマン、就職活動計画、職業生活設計
【学科】就職支援、安全衛生、栄養と食品学、軽食基礎知識、珈琲知識、紅茶・ココア知識
【実技】軽食実習、ペーパードリップ式珈琲実習、ネルドリップ式珈琲実習、サイフォン式珈琲実習、紅茶・ココア実習、職場見学

自己負担 : ①テキスト代4,510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) <input type="checkbox"/> 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) | 職場復帰支援コース (※基礎コースのみ) | 既習サービス支援訓練コース | | |
| 訓練科名 | 初めてのカフェスタッフ養成科 ※40文字以内で記入してください。 | 調理アシスタント | | |
| 募集期間(予定) | 令和1年9月26日 ~ 令和1年10月16日 | | | |
| 選考日(予定) | 令和1年10月31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 | 令和1年11月6日 | | | |
| 訓練期間 | 令和1年11月20日 ~ 令和2年3月19日 (4 か月) | (訓練日数 73 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 | | | |
| 訓練推薦者 (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"/> ニート等の若者 <input type="checkbox"/> 障害者 <input type="checkbox"/> 母子家庭の母等 <input type="checkbox"/> 被災者 <input type="checkbox"/> 外国人 <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 (ビジネス能力検定3級) 認定機関 (職業教育・キャリア教育財団) <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 ステック 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 |
| | ビジネス ヒューマン | 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 |
| | | 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 |
| | 職業能力 開発講習 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け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 | |
| | 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 | 34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 | 6時間 | |
| 実技 | 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 | 68時間 | |
| | ペーパードリッパー式珈琲実習 | ペーパードリッパー器具の取扱い方、湯量及び温度管理、蒸らし方 | 32時間 | |
| | ネルドリッパー式珈琲実習 | ネルドリッパー器具の取扱い方、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 | 12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 カフェリア | 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 ビジネスステックニック 46時間 ビジネスヒューマン 24時間 就職活動計画 18時間 職業生活設計 12時間 職場見学等 0時間 学科 153時間 実技 144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 | 4,510円 | | |
| | その他 () | | | |
| | 備考 (職場見学に係る交通費 実費) | 合計 4,510円 | | |
| 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。 | | |

11
2019

コース名：初めてのカフェスタッフ養成科

POINT!

初めてのカフェスタッフ養成科の講師の紹介です。

大きく「職業能力開発」（ビジネスマナー）「食品と栄養」（食生活アドバイザー認定講師）、「コーヒーの淹れ方」（自家焙煎コーヒー専門店オーナー）、「調理」（管理栄養士）、「飲食店の経営」（大学非常勤講師）の5つの分野ごとに専門の講師に学ぶことができます。

就職の悩みなど、いろいろな相談に親身にのってくれる講師たちです。

講師紹介

POINT!

初めてのカフェスタッフ養成科の実習風景の紹介です。

コーヒーの淹れ方（ペーパードリップ、ネルドリップ、サイフォン式）を中心にグループでの調理実習もあります。

講師と一緒に実際のスタッフになったつもりで実習を受けます。

この写真は、ドリップ式珈琲実習の授業風景です。

実習風景

11

2019

Vesta名駅

求職者支援訓練

コース名：初めてのカフェスタッフ養成科

POINT!

当校の施設紹介です。
名古屋駅から徒歩7分の笹島ビル、
5階となります。
写真は教室の写真です。14名が座
れる教室&実習室です。就職相談の
個別ブース等もあります。

施設紹介

POINT!

平成30年9月修了生

貴校で学んだことを生かして、今後さらに励む所存です。たくさんの先生に教えていただきました知識・体験をもとに、レベルアップと将来のカフェ開業に向けて、飲食業界で仕事を決めることができました。受講で学んだ珈琲・紅茶の淹れ方やデザート・軽食の作り方を生かし、今は、毎日とても楽しく働いています。

修了生の声

