

# 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】ビジネステクニック、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

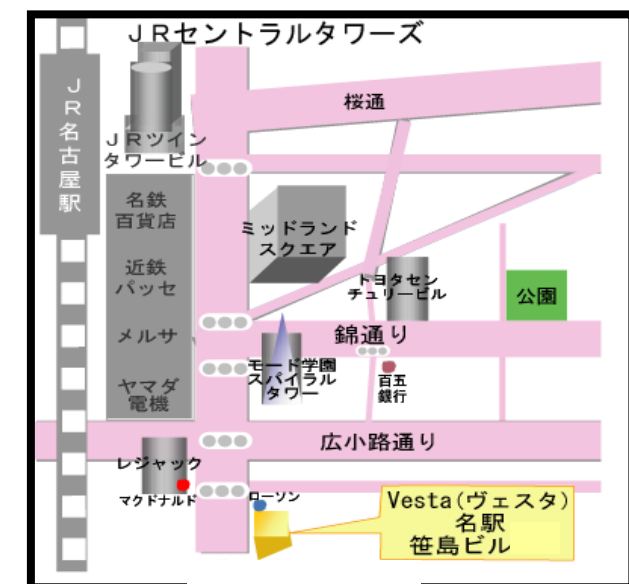
**訓練実施施設名** : Vesta(ヴェスタ)名駅 〒450-0003 愛知県名古屋市中村区名駅南1-23-17 笹島ビル5F  
TEL 052-462-8813(担当:あまいけ)

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)	既児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
	職業能力 開発講習 計画	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
		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
	職業生 活設計	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
		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。		

## 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

