

募集延長

求職者支援訓練・基礎コース（その他分野）

訓練番号 5-02-23-001-20-0008

入門フードコーディネーター養成科

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2年2月21日～**令和2年3月23日**

選考日 : 令和2年4月3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2年4月8日

訓練期間 : 令和2年4月22日～令和2年7月21日 訓練期間3カ月

訓練時間 : 9:30～16:00（休憩含む） 訓練日数56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 : 社会人としての一般知識を身につけ食に関する分野において幅広い知識をもとに、商品企画や商品提案のアドバイスができる基本的スキルを身につける

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・フードコーディネーター3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】安全衛生、栄養と食品学、フードビジネス、就職支援
【実技】フードマネジメント実習・レシピ考案実習・新メニュー試作実習、職場見学

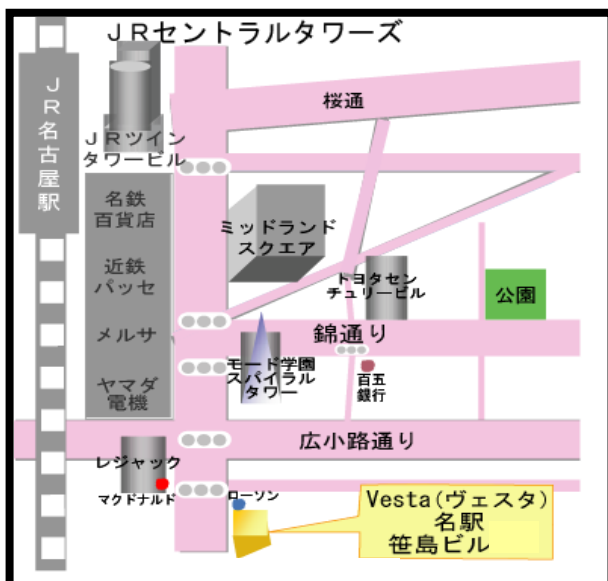
自己負担 : ①テキスト代4,360円（税込） ②職場見学先までの交通費は実費

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 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

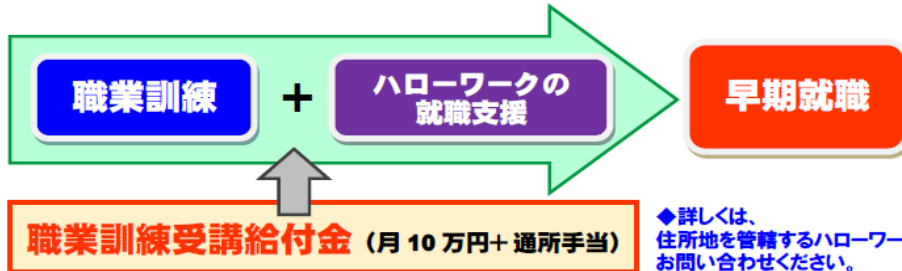
★ 若者から中高年の方も歓迎 ★

求職者支援制度があります!

受講料無料!

更に一定の条件を満たせば給付金が支給されます!

「求職者支援制度」とは、雇用保険を受給できない方が、職業訓練によるスキルアップを通じて早期就職を実現するために、国が支援する制度です。



■ 受講手続の流れ ※受講を申し込むには、複数回ハローワークに行く必要がありますので、お早めにお申込みください。



1. 求職申込
住所地を管轄するハローワークで求職申込を行い、職業相談を受けてください。

2. 受講申込
ハローワークで受講申込書を交付してもらい、必要事項を記入し、募集期間内にハローワークで受講申込手続きを行ってください。

3. 受講申込書類の提出
ハローワークで受け付けてもらった受講申込書を当校に持参または郵送で提出してください。

4. 選考
選考日に当校で面接を受けてください。選考結果は、選考結果通知日に郵送で通知します。

5. 就職支援計画
合格の通知を受けた方は、ハローワークに選考通知書を持参し、就職支援計画書の交付を受けてください。

6. 訓練受講
訓練開始です。開講日には就職支援計画書を持参してください。

科目		科目の内容	訓練時間
職業能力開発講習	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
	④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
	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
	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
	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	安全衛生	食中毒の原因及び予防方法、食品衛生法に関する知識	12時間
	栄養と食品学	食品学、栄養、社会生活、食文化、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	18時間
	就職支援	職務経歴書・履歴書の作成指導	6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	39時間
	レシピ考案実習	業態別、トレンド・嗜好、コスト計算に基づくメニュープランニング	30時間
	新メニュー試作実習	テーブルコーディネート(盛付け・器)、素材を生かす、レシピに基づく調理	30時間
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 ボルサ	4時間

★ハローワークにて相談受付中★ お住まい管轄のハローワークで本講座に応募してください。

4

2020

コース名：入門フードコーディネーター養成科

POINT!



授業風景

入門フードコーディネーター養成科の講師の紹介です。

「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）。

「フードビジネス」「フードマネージメント実習」など 飲食店の経営（大学非常勤講師）。

「レシピ考案実習」、「新メニュー試作実習」（管理栄養士）。

各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、いろんな相談に親身にのってくれる講師たちです。

POINT!

入門フードコーディネーター養成科の実習風景の紹介です。

テーブルコーディネート的基本的理論、トレンド・嗜好に合ったメニューの立案、コスト計算にもとづくメニュー考案をし、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、実習の授業風景です。



授業内容

4

2020

コース名：入門フードコーディネーター養成科



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。たくさん先生の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