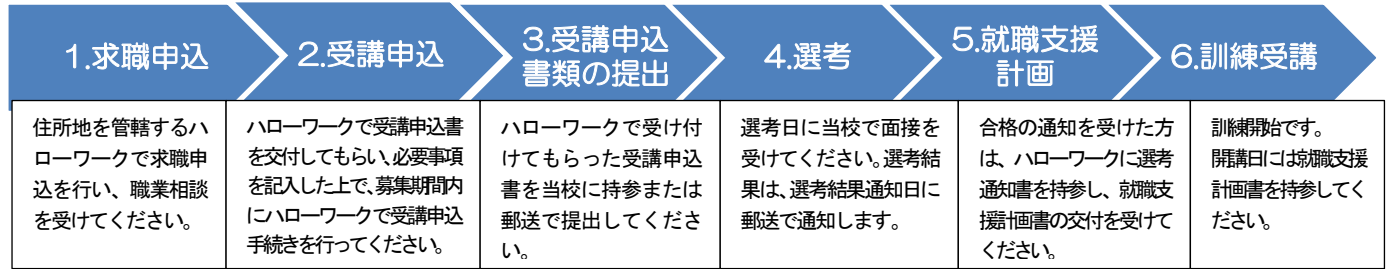


パソコン&食生活アドバイザー養成科

選考結果通知日	令和5年5月11日(木)(郵送しますので、5月12日以降に届きます。)
訓練期間	令和5年5月25日～令和5年8月24日(3か月間 土日祝は休み、平日も一部休み)
訓練時間	9:30～16:00(休憩含む) 訓練日数57日 総訓練時間302時間
定員	15名
自己負担	テキスト代2,310円(税込)・職場見学先までの交通費は実費 受講料無料で、さらに一定要件を満たす方に職業訓練受講給付金が支給されます 詳しくは住所地を管轄するハローワークにお問合せください
新型コロナウイルス 感染防止対策	マスク着用の周知徹底・手洗い場の石鹸の常備・入口等に消毒液設置・検温・座席間に 簡易パーティション設置・こまめな換気に取り組んでいます。
受講手続きの流れ	受講申込には、複数回ハローワークに行く必要がありますので、お早めにお申し込み下さい



訓練内容

訓練概要	パソコン操作技術を身につけるとともに、「食」の「開発、演出、運営」を総合的にコーディネートして、商品の企画・開発や提案、食空間の演出、飲食小売業の運営等に関するアドバイスができる「食生活アドバイザー」としての基本的なスキルを学ぶ。		
科目	科目の内容		訓練時間
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
	就職支援	職務経歴書・履歴書の作成指導、面接指導	18時間
実技	接客応対演習	挨拶・笑顔・お辞儀・言葉遣いの基本動作、待機・アプローチ・ニーズ把握、売場案内、クレーム・トラブル対応	30時間
	ビジネス文書作成演習	文書の共有管理、文字の書式設定、ページレイアウトの設定、図や画像の挿入、コメントの挿入、ビジネス文書(案内状・礼状)の作成	36時間
	コスト・カロリー計算表作成演習	セルデータの作成、セル・ワークシートの書式設定、ワークシート・ブックの管理、ワークシートデータを利用したグラフの作成、コスト・カロリー計算表の作成	36時間
	メニュー企画書作成・提案演習	画像・表・グラフ・アニメーションを用いたメニュー企画書の作成・提案	30時間
	メニュープランニング実習	業態別、トレンド・嗜好別、コスト・カロリー計算に基づいたメニュープランニング、コーヒーのドリップとカップング(テイスティング)	73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、総時間のみに記入してください。
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 プロムパール納屋橋店	3時間
	【職業人講話】	商品企画事務員としての心構え(有オフィスパティ)	4時間

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) 052-211-9839 (担当あまいけ)
 〒460-0012 名古屋市中区千代田5-20-10 文岡ビル2C

※受講申込書は、ご郵送又はご持参ください。詳しくはお気軽にお問い合わせください。

