

調理スタッフ科

募集期間 令和7年12月25日(木)~令和8年2月2日(月)

訓練目標 調理全般の基礎技術、基礎知識を習得する。仕事場での知識などを学び調理人として働ける人を養成する。

訓練期間	令和8年2月20日(金)~令和8年7月17日(金)
訓練時間	9:00~15:40「訓練時間が9:00~11:50の日もあります。」
訓練対象者の条件	特になし
その他の留意事項	※技能訓練においてグループ調理での授業です。
定員	12名(定員の半数に満たない場合は中止することがあります)
受講料	無料 但し、教材費など自己負担が必要です。 ※裏面をご確認ください。

ハローワーク指定来所日	3/26(木)、4/23(木)、5/21(木)、6/25(木)、7/23(木)、8/20(木)、9/24(木)
訓練終了後に取得できる資格	料理技術検定証 初級(任意受験)

申込方法 居住地を管轄するハローワークの職業相談窓口で予め相談 のうえ受講
申込書(ハローワークの受付印のあるもの)を受け取り、訓練機関に
提出してください。(必着。提出前に電話連絡要)

選考について

選考日	令和8年2月4日(水)
選考会場	若羽調理専門学校
持ち物	筆記用具
選考方法	面接
選考結果発送日	令和8年2月9日(月)



- ・学校法人若羽学園は1945年12月に日本で一番最初に調理学校として創立しました。日本初の料理学校・若羽割烹学園を奈良市に創立。「明るい家庭は楽しい食卓から」と信念をもち、今も脈々と受け継いでおり、料理のプロを育てる為にも基礎を中心に料理を教えております。
- ・奈良で唯一の調理学校です。
- ・就職指導においても専門員がきめ細かなフォローを行う為、安心して受講していただくことができます。
- ・学校への見学を受け付けています。事前に連絡の上お越し下さい。

感染症防止対策

- マスク着用の協力依頼 ■手洗い場に石鹸常備 ■入口に消毒液設置
- 入口に検温装置設置 ■こまめな換気 ■可能な限り間隔を座席レイアウト
- 調理室石鹸、消毒液設置

学校法人若羽学園 若羽調理専門学校

〒630-8325 奈良県奈良市西木辻町191-2

TEL:0742-63-1855

mail:info@wakabane.ac.jp

※公共交通機関をご利用ください。
駐車場無し

担当：吉富・石塚

訓練カリキュラム

訓練内容	訓練概要		調理における衛生管理、食材の扱いや調理法に関する知識及び技能、技術を習得する。「訓練時間が9:00～11:50の日もあります。」				
	科目		科目の内容				訓練時間
	学科	開講式・オリエンテーション・修了式	開講式、訓練の概要説明(3H)、修了式・求職者支援訓練修了証の授与(1H)				
		栄養学	栄養素の機能、消化と吸収、エネルギー代謝と食事摂取基準				30時間
		食品学	食品の特徴と性質、食品の加工と貯蔵				24時間
		食品衛生学	食中毒とその予防、食品衛生対策				33時間
		調理理論	美味しさの構成、非加熱調理操作と加熱調理操作				15時間
		食文化概論	日本の食文化、行事食と郷土料理、世界の料理と食文化、調理業界におけるネット利用時の留意点				37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
		安全衛生	心身の健康管理、作業場の安全管理				2時間
	実技	基礎調理実習	衛生的な身だしなみ、調理器具の用途と扱い方、包丁の扱い方と切り方の基本、各食材の下処理				69時間
		初級調理実習	出汁の取り方と調味料の割合、煮物・焼き物・揚げ物・蒸し物の実習、各食材と乳製品またはスパイスの使い方、中国調味料と香味野菜の使い方				78時間
		応用調理実習	行事食の実習、幕の内弁当の実習				12時間
		製菓実習	和菓子・洋菓子・中華菓子の実習				42時間
		製パン実習	基礎製法(生地・発酵・分割・成形・焼成)				12時間
		介護食実習	嚥下食の知識、とろみ剤の種類と使い方				30時間
職場見学、職場体験、職業人講話		【職業人講話】	「調理の仕事」講演者未定 6時間			6時間	
訓練時間総合計 408時間		学科 159時間	実技 243時間	企業実習 0時間	職場見学等 6時間		
受講者の負担する費用		教科書代 10,840円(税込)				合計 10,840円(税込)	
		その他 (
		備考 (