



調理経営学科 募集要項

対 象 者	<p>※次のすべての条件を満たす方</p> <p>①求職者及び離職者で、公共職業安定所長の受講指示、受講推薦又は支援指示が受けられる方</p> <p>②概ね55歳未満の方 ただし、55歳以上の方であっても、有期労働契約による非正規雇用労働など、不安定就労の期間が長い方や、安定した就労の経験が少ないことにより、能力開発機会が乏しかった方、又は出産・育児等により長期間離職していた方などは応募が可能です。</p> <p>③国家資格等、高い知識及び技能を習得し、正社員就職を希望する方</p> <p>④当該訓練コースを修了し、対象資格等を取得する明確な意思を有する方</p> <p>⑤ハローワークにおける職業相談において、ジョブ・カードを活用したキャリアコンサルティングを受け、職業経験の棚卸し及び職業生活設計等の結果、当該訓練の受講が必要と認められる方</p> <p>⑥高等学校・高等専修学校を卒業した方（以下の※は対象外）、高等学校卒業程度認定試験に合格した方 ※新規学卒者（R5.3月卒）及び学卒未就職者（R4.3月卒）で、受講申込時点で学校卒業1年以上経過していない方は対象外となります。なお、「学卒未就職者」とは、学校卒業後に1度も雇用保険被保険者の要件に該当する就業を経験したことがない方をいいます。</p>
訓 練 期 間 (2 年)	<p>令和5年4月7日（金）～令和7年3月7日（金）</p> <p>月曜日～金曜日 9:05～17:10</p> <p>試験対策補講を土曜日及び祝日、または上記時間以降行うことがあります。</p>
募 集 人 数	1名
費 用	受験料及び受講料無料 ※下記のテキスト代等は自己負担となります。
訓 練 実 施 校	<p>龍馬情報ビジネス&フード専門学校</p> <p>〒780-0056 高知市北本町1丁目12番6号（TEL：088-825-0077）</p>
募 集 期 間	令和5年2月1日（水）～令和5年2月16日（木）
申 し 込 み	<p>①公共職業訓練受講申込書（写真貼付：正面上半身脱帽・3ヶ月以内撮影・縦4cm×横3cm） →公共職業安定所窓口にて申込み、提出</p> <p>②訓練実施校へ提出する、入学願書その他添付書類は「学校法人龍馬学園 2023 募集要項」10ページをご確認ください。</p>
説 明 会 【 要 予 約 】	<p>*オープンキャンパス 令和5年1月21日（土）（受付9:30～）10:00開始 場所：龍馬情報ビジネス&フード専門学校 高知市北本町1丁目12番6号 ※詳細はHP参照</p> <p>*個別相談は、平日（月～金）9:00～17:00で随時行っています。 出願される前に、オープンキャンパスまたは、個別相談に一度はご参加ください。</p>
入 校 試 験	<p>令和5年2月25日（土）（9:30 集合）9:45 開始</p> <p>場所：龍馬情報ビジネス&フード専門学校 高知市北本町1丁目12番6号</p> <p>*書類審査・面接 *筆記用具を持参してください。*面接を行いますので、面接に適した服装でおいでください。駐車場は使用できませんので、公共交通機関をご利用ください。</p>
合 否 発 送 日	入校試験日後10日以内に、本人自宅あてに郵送します。電話問合せには答えられません。
※テキスト代等 (2年間の自己負担額) 合計333,000円	<p>受講料は無料です。但し、テキスト代等自己負担が必要です。</p> <p>※テキスト代30,000円、受験必須検定料、行事費、写真代、氏名ゴム印、学生証、ネックストラップ、学生の手引き、健康診断、校友会費、就職ハンドブック、学生災害傷害保険、学園祭費、補助教材、フォローカード、再試験カード、以上、2年合計333,000円。納入金額は各学年4月に確定し、学年毎に精算します。</p>
訓 練 目 標	<p>1年次：調理の基本となる技術と知識を学習する。</p> <p>2年次：より高度な技術と知識、サービスを習得する。</p>
仕 上 が り 像	高い技術と創作性のある料理人としてはもちろん、フードビジネス業界の第一線で活躍できるプロを育成。
そ の 他	自転車用駐輪場はありますが、バイク用駐輪場は許可制です。学生用駐車場はありません。入校後は、訓練実施校の規則等を守ってください。
注 意	この訓練は、令和5年度高知県当初予算が議決されなかった場合は中止します。

訓練科名	調理経営学科	就職先	調理師、シェフ、日本料理人、学校給食調理員、ホテル・レストランスタッフ、病院調理師
施設名（市町村）	龍馬情報ビジネス&フード専門学校（高知市）		
科目	訓練の内容		時間
行事	入学式、球技大会、校外研修、学園祭、就職研修、卒業式		
調理実習（日本料理）	季節の会席料理を通じて専門的な会席料理の調理と仕込み、仕上げの仕上げ、より美観的な調理技術を習得する。また、野菜の取り扱いや代表的な調理法を習得すると共に、寿司、鰻などより高度な専門職の調理技術を学び、季節感とバランスのとれた盛りつけ技法を習得する。		120
調理理論	調理の原理について栄養面、安全面、衛生面等から、科学的に理解するとともに、調理で使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具、設備等に関する知識を習得する。		140
総合調理実習	集団調理の実習を通して調理の基本技術、大量調理、献立の栄養価、原価計算などの総合的な知識を習得させ、研究心、責任感、協働性を養うことを目的とする。予定献立による実習準備、調理実習、実習の反省とまとめをグループごとに交代で行う。		90
食品と栄養の特性	食品の成分特徴、食品の加工・貯蔵の方法、生産・流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また食品、栄養と健康との関りを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。		150
食品の安全と衛生	食品の安全衛生を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。		150
食文化概論	食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。		40
ビジネス実務Ⅰ	挨拶、入退室、接客の基本用語、学校の電話通話、敬語、面接用入退室について自然に感じよく実践できるよう、ロールプレイングを中心に行う。		60
食生活と健康	健康の保持・増進で寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する施策及び活動について理解することを通して、調理師の果たすべき役割を理解する。		90
調理実習（西洋料理）	西洋料理（フランス・イタリア）に使用される特殊な食材を使い、食材の下処理から調理法までを習得する。また、フランス料理の技法を学び西洋料理分野における幅広い知識も身につくよう学習する。		120
サービス論Ⅰ	食材、飲料等の基礎知識、料理の調理法や使用される食材を理解し、料理の幅を広げる。飲料の種類や特徴を理解し、料理に合った飲料を勧める。また、食器やカトラリーの種類や提供の仕方、使用方法などを理解する。		24
調理実習（中国料理）	中国料理の基本の切り方の種類と包丁の扱い、おぼろめ、肉、魚介類、各種野菜の下処理法を学び、代表的な調理法を通じて調味及び調味料、香辛料の取り扱いを習得すると共に、調理器具の扱いや加熱調理法を習得する。また、代表的な点心を通じて、あん作り、包餡の技法を習得する。		60
国際教養	調理師として、必要な国際感覚を身につけるためフランス語や英語等の語学実習を通じて他国の歴史・文化・風習などを理解するとともに、簡単な日常会話の理解できる語学力を養成する。		50
デザイン	平面構成から、形態・色彩などの表現力や、料理の盛り付けなどのセンスを養成。また、店舗等の装飾やテーマディスプレイの基本、レストランでのPOPの作成など演習を通じて美観的な技法を学習する。		50
高度調理技術実習（日本）【選択科目】	各種調理法を学び、季節ごとの旬の食材の下処理調理法を学び、素材に合わせた代表的調理法と四季ごとの調理法を習得する。また、料理における各料理の仕込みや調理法と合わせて、提揚時におけるバランスを整えた盛りつけと季節感の表現方法を習得する。また、レストラン実習受業の準備と仕込みを行う。		210
高度調理技術実習（西洋）【選択科目】	魚料理・肉料理の様々な調理法を用いた専門的な技法を段階的に身につけながら、古典料理の技法や現代フランス料理に用いる真空包装や低温調理法などの高度な技法も合わせて習得する。また、フランスの各地方料理を歴史的背景や気候風土を踏まえ、調理法の習得と共に地産食材の特徴も理解する。実習を通じ、食料器具の名称、調理法などの専門用語も身につける。		210
高度調理技術実習（製菓製パン実習）	料理だけでなくシベデパートの調理師を身につけ、調理現場で役立つ。		8
会計学	店舗の運営に必要な簿記や財務の知識を習得し、お店のオーナーとして会社上の管理能力を養成する。		40
レストラン実習（日本）	不特定多数のお客様をお迎えして、オーダーを取り料理を提供することを前提に、調理場とホール（レストラン実習室）とを別けて、お互いが連携を取りながら美観的なコミュニケーション形式で実習を行い、レストランサービスの実務を総合的に学習する。会席料理を中心に、節句や祝儀等こころやかな構成とし、季節感の演出にもこだわった調理を実践する。また、行事ごとの盛りつけや調理も理解しながら調理法を習得する。		100
レストラン実習（西洋）	不特定多数のお客様をお迎えして、オーダーを取り料理を提供することを前提に、調理場とホール（レストラン実習室）とを別けて、お互いが連携を取りながら美観的なコミュニケーション形式で実習を行い、レストランサービスの実務を総合的に学習する。また、テーブルマナー及びテーブルサービスについても実技を通して学習する。ランチメニューでは、スピーディーに料理を提供するための美観的な調理法を習得する。ディナーメニューでは、食材のチェックから仕込み、仕上げの仕上げまでの美観的な調理法を習得するとともに、ゲストの迎入れから見送りまでの接客サービスも習得する。		100
ビジネス実務Ⅱ	電話応対を始め、社会人としてのマナーについて総合的なレベルアップを図る。また、チームワークを体験するワークショップを行い、積極性を協調性、会話、折衝力を向上させる。		30
サービス論Ⅱ	レストランや飲食店などで必要とされる接客コースを習得し、サービス業の第一線で活躍できる人材を養成するとともに、人への奉仕、人をもてなし、人を幸せにするホスピタリティマインドを育成する。		100
フードビジネス	食材の生産から流通・消費に至る全体の流れを理解し、フードサービス産業の成り立ちや動向などを学習。また、食産業に関する経営・マネジメントの基礎を学習し、フードビジネスの事例をもとに、食産業の担い手として幅広い知識を学習する。		30
介護食	高齢者が社会とあわせ、介護食の基礎知識を学ぶと同時に、レシピを考案し調理する。		30
食農実践	野菜や果物の品種や特徴、選び方や保存法、そして調理法などが提案できる知識を身につけるとともに、農圃での実習を通して低農薬栽培のしくみを理解し、安全で安心できる農作物の生産現場を体験する。		30
食育学	食をめぐる状況や文化、社会的背景など食育に関する質の高い食育推進活動の指導者となるため、および調理場や調理場における学習試験免除に向けて、練習問題、過問問題を繰り返し学習する。		20
総 合 計 時 間			1842

就職支援内容	就職資料室専任職員が常駐指導。学園本部就職担当部署から情報提供。 1年次3回、2年次1回、合計4回の就職研修実施他。
目標とする各種資格検定等	必修：技術考査（検定料 2,700円）、調理師免許（卒業時に無試験で取得） 目標：各種コンテスト入賞、食育インストラクター認定試験

お知らせ
 ▶雇用保険受給資格者以外の方で、一定の要件を満たす方に「職業訓練受講給付金」が支給される制度があります。
 ▶給付金の支給を受けるためには、訓練受講中にハローワークの就職支援を受ける必要があり、ハローワークへの来所日が指定されています。（注：来所を拒否した場合は、給付金が不支給となります。）
 ▶指定来所日は、1ヶ月毎に1回あり、本コースの指定来所日は、該当者に別途お知らせします。