

調理補助スタッフ養成講習

調理業界への就業をめざします!



飲食店の厨房、スーパーの惣菜売場、医療・福祉施設の調理室、社員・学生食堂、セントラルキッチン、弁当製造工場などで、調理補助スタッフとして就業するために必要な食品衛生と安全作業、食材の選び方などを学びます。調理実習も2回行います。最終日には「調理業界シニア就職フェア」で、企業の人事担当者の方と面談できる機会があります。あなたも、調理の現場で働いてみませんか？

令和6年3月6日(水)～15日(金) 全5日間



対象：以下の要件をすべて満たす方

- ① 名古屋市内在住の55歳以上の方
- ② すべての日程を受講できる方
- ③ 飲食店、スーパー、医療・福祉施設、社員・学生食堂、セントラルキッチン、弁当製造工場などで、調理補助スタッフとして就業する意欲がある方。

会場：名古屋市高齢者就業支援センター
4階 第2研修室・調理実習室等

受講料：4,000円（材料費等）

定員：20名（定員を超えた場合抽選）

講師：一般社団法人FLAネットワーク協会(講義・実習)
株式会社ハーモネット(セミナー)

～ 申込方法 ～

2月20日(火)午後5時までに、電話、FAX、ホームページでお申込みください。抽選で受講者を決定し、結果は当選された方のみ2月末日までに通知いたします。

※電話、来所は月～金（休日・祝日を除く）
午前9時～午後5時

※いただいた情報は、講習の開催案内および運営等に利用します。それ以外の目的に利用または、第三者に提供することはありません。

日程表 ※内容は変更になる場合があります

回	日付	時刻	内容	種別
1	令和6年 3月6日(水)	9:30～ 9:45	受付	講義
		9:45～10:00	概要説明	
		10:00～12:00	【栄養と食事のバランス】 五大栄養素の働きと食事のバランスの関係について	
2	3月8日(金)	13:00～15:00	【食中毒の種類と予防】 食中毒の発生原因、各食中毒菌の特徴、原因食品、予防、害虫駆除の重要性について	講義
		10:00～12:00	【食品の基礎知識】 食品の分類方法、加工食品の種類と特徴について	
3	3月11日(月)	13:00～15:00	【食品のパッケージの情報】 期限表示、アレルギー表示等食品のパッケージの情報の読み取り方について	実習
		10:00～13:00	【調理実習1】 ・調理における衛生管理 ・和食の基本：主食・汁物・主菜・副菜・デザート	
4	3月13日(水)	10:00～13:00	【調理実習2】 ・調理の理論 ・洋食の基本：主食・汁物・主菜・副菜・デザート	実習
5	3月15日(金)	13:00～14:00	高齢者能力活用セミナー	セミナー
		14:00～15:30	調理業界シニア就職フェア	フェア

<お問い合わせ・お申し込み先> 名古屋市高齢者就業支援センター

〒466-0015 名古屋市昭和区御器所通3-12-1 御器所ステーションビル4階

電話 052-842-4691 FAX 052-842-4894 ホームページ <https://www.bes-c.com>

