



# 調理師科 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の、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過去に当該訓練コース及び1年以上の公共職業訓練を受講したことのない方</p> <p>⑦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</p> <p>※新規学卒者（R6.3月卒）及び学卒未就職者（R5.3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のない方をいいます。</p>
訓 練 期 間 ( 1 年 )	<p><b>令和6年4月10日(水)～令和7年3月14日(金)</b></p> <p>月曜日～金曜日 9:00～15:50</p>
募 集 人 数	5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><b>RKC調理製菓専門学校</b></p> <p>〒780-0985 高知市南久万58番地1 (TEL:088-822-8234)</p>
募 集 期 間	<b>令和6年2月1日(木)～令和6年2月16日(金)</b>
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訓練実施校の入学願書、作文（志望理由など400字程度）</p> <p>③【出身高等学校卒業証明書】 （②及び③は、本人→RKC調理製菓専門学校まで持参若しくは簡易書留にて2/16消印有効）</p>
説 明 会	<p>社会人向け学校見学会 <b>令和6年2月15日(木)</b> （17:45～受付）18:00～20:00（要予約）詳細HP参照。 個別の見学等は平日（月曜日～金曜日）の10時～16時で随時実施しています。 事前にTEL:088-822-8234までご連絡ください。</p>
入 校 試 験	<p><b>令和6年2月24日(土)（9:40～受付）10:00開始</b></p> <p>場所：RKC調理製菓専門学校（高知市南久万58-1）</p> <p>※車で来校する方は、学生用駐車場をご利用いただけます。 ※書類審査・面接（面接に適した服装でお越しください。）</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 (1年間の自己負担額) 合計130,000円	<p>受講料は無料です。但し、各資格登録料・資格受験料は別途自己負担となります。</p> <p>○テキスト代17,830円、コック服等一式43,000円、包丁セット及び食器セット41,200円、卒業アルバム6,050円、衛生消耗品等18,600円、校外実習携行品・学生証・その他雑費2,420円、学生災害傷害保険900円、※卒業料理展材料費も別途必要。</p>
そ の 他	入学手続き：合格者は「麻薬中毒者などでない」医師の健康診断書を提出してください。コック服などの採寸に業者を訪問してください（共に3月末までに）。寮はありません、遠方の方には不動産屋を紹介いたします。学生用駐車場（無料）あります。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6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	調理師科	就職先	調理師・ホテルスタッフ・給食調理員（学校、病院等）
施設名（市町村）	RKC調理製菓専門学校（高知市南久万）		
訓練目標	多様化する調理業務に携わるために、基本的な調理技術や栄養・衛生等の幅広い知識を習得する。		
仕上がり像	調理師の仕事に対する深い理解を持って、習得した技術を生かすことができる、人手不足の業界の即戦力として応え得る人材。		

訓練計画（内容）	科目		訓練の内容	時間
	学 科	食生活と健康	調理師法の概要を理解し、健康な食生活における調理師の役割を学ぶ。	90H
		食品と栄養の特性	食品と栄養の特性を学び、さらに調理における変化等について学習する。	150H
		食品の安全と衛生	食の安全を守るために調理師が果たすべき役割を理解する。	150H
		調理理論と食文化概論	調理の目的について学ぶとともに、さらに文化的特性や文化とのつながりを考える。	180H
	実 技	調理実習	日本料理・西洋料理・中国料理を中心に、包丁の使い方・出汁の取り方などの基本から、深い知識や技術を必要とする料理まで、幅広く学ぶ。	330H
		総合調理実習	集団調理、サービスマナー等を学ぶ。 （一部学科あり）	120H
総合計時間			1,020H	
※校外実習（インターシップ）と卒業料理展は総合調理実習などに含まれる。				

就職支援内容	履歴書の書き方、面接指導等を実施。 社会人として必要な心構え、労働セミナー等を実施（外部講師による）
目標とする各種資格検定等	必修：調理師免許（卒業により資格取得、試験免除） 目標：技術考査試験合格（※任意受験、検定料3,300円） ○各資格申請料及び登録料・資格受験料は自己負担となります。

#### 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。