



製菓製パン学科 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 (2 年)	<p>令和6年4月8日（月）～令和8年3月6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6年2月1日（木）～令和6年2月16日（金）
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 2024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6年1月20日（土）（受付13:30～）14:00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6年2月23日（金）（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360,000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21,000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360,000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：基礎技術を学ぶとともに、衛生管理や食品について学ぶ。</p> <p>2年次：洋菓子・和菓子・製パンの応用技術習得。製菓衛生師合格。</p>
仕 上 が り 像	衛生管理や安全管理ができ、創作力が高いパティシエ、ブーランジェを育成。
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	製菓製パン学科		就職先	パティシエ、ブーランジェ、和菓子職人、各種専門店オーナー、販売スタッフ
施設名（市町村）	龍馬情報ビジネス&フード専門学校（高知市）			
必修科目	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		
	衛生法規	衛生行政、製菓衛生師法、関係法令について学ぶ。		30
	公衆衛生学	公衆衛生、環境衛生、疾病の予防、労働衛生について学ぶ。		60
	食品学	食品の種類と成分、食品の変質とその防止、食品の生産と消費について学ぶ。		60
	食品衛生学	食中毒、食品添加物、食品中における有害物質、衛生管理について学ぶ。		120
	栄養学	栄養素の機能、栄養の消化と吸収、栄養の摂取について学ぶ。		60
	社会	菓子と食生活について、菓子店経営論について学ぶ。		30
	製菓理論	菓子の分類、菓子の原材料、菓子の包装について学ぶ。		90
	製菓実習	和菓子、洋菓子、製パン実習について学ぶ。		480
	ビジネス実務Ⅰ	職業意識の動機づけを行い、作文を書き、気づきを確認する。過去を振り返り、自己分析を行い、自己理解を深める。		70
	洋菓子実習	1年次に身に付けた洋菓子の基礎から応用まで学ぶ。企業と連携しより実践的な洋菓子作りの実習をおこなう。		180
	製パン実習	1年次に身に付けた製パンの基礎から応用まで学ぶ。企業と連携しより実践的なパン作りの実習をおこなう。		180
	製菓衛生師 国家試験対策	製菓衛生師の資格を取得するため製菓衛生師試験の指導を行う。		50
	洋菓子概論	製菓衛生師の実技科目を中心に座学において学ぶ。		25
	パソコン実習	ビジネス社会において、利用頻度が非常に高いワープロソフト（Word）、表計算ソフト（Excel）の基本を学び、実用的に活用できるよう指導する。		35
	フランス語	フランス語で意思表示、挨拶ができるようになること、レシピが解読できるようになることを目指す。		35
	ラッピング	顧客の満足度を上げ、商品価値を高めることを学び実践に生かす。		20
	デザイン	オリジナルケーキ・お菓子のアイデアスケッチなどの簡単な基礎デッサンからお菓子作り・商品を生かすためのディスプレイ・ラッピング・店づくりに至るまで欠かせない色彩理論を学ぶ。企業と連携しより実践的なデザインの实習をおこなう。		40
	フラワー アレンジメント	季節に合ったアレンジメントを製作することで思考力・創造力を高める。また花を通してデザインとは何かということ学ぶ。企業と連携し、より実践的なフラワーアレンジメントの実習をおこなう。		8
	サービス接遇	挨拶やお辞儀、入退室の仕方など、社会人としての基本的な動作を実践しながら身に付ける。		40
接客実務	就職先での新人としての心構えや声出し、お辞儀の練習を行う。原材料の価格や原価計算を学ぶ。		17	
ビジネス実務Ⅱ	就職活動の進捗をみながら個別指導を行う。また就職に向け必要な知識や情報を積極的に取り入れる。		30	
販売実務	仕入れ、原価計算、レシピ、商品製造、販売までをトータルに実践形式で学ぶ。		40	
			総合計時間	1700
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：各都道府県主催製菓衛生師（検定料 10,000円） 目標：各種コンテスト入賞		

◀ 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。