

夢は大きく、志は高く 食のフロに挑戦しませんか

受講料  
無料

※テキスト代  
等は自己負担  
です

# 調理師科

一流の講師陣が直接指導! 充実したカリキュラム!

2次募集  
受付中!

※この訓練は、石川県が選考した機関に委託して離職者等の就職支援を行うものです。

## 募集対象

以下のすべての条件に当てはまる方。

- (1) 概ね55歳未満の方(応相談)
- (2) 高等学校を卒業した方またはこれと同等以上の学力を有する方(新規学卒者は除く・当校長の判断による)
- (3) 安定就労の経験が少ない方または出産・育児等により長期間離職している方等で、正社員就職を希望する方(応相談)
- (4) 公共職業安定所においてジョブ・カードを活用したキャリアコンサルティングを受けた結果、受講が必要であるとして、公共職業安定所長の受講指示等を受けられる方
- (5) 訓練コースの対象資格等を取得する意志がある方(既に取得済の方は対象外となります)

※申込を検討される方は、事前に訓練説明会に参加してください。

## 訓練期間

1年間

## 訓練時間

9:00~15:50(50分×6時限) 7時限16:50までの場合もあります。  
校外調理実習期間中は実習企業の就業規則に準じます。

## 定員

若干名

※選考により受講者を決定します。  
※専門学校生との合同訓練(授業)となります。

## 実施予定施設

石川県調理師専門学校

〒920-0996 金沢市油車9番地 TEL: 076-264-0596

## 申込時に必要な物

- ① 入学願書: 委託訓練用・専門学校用の計2種類(写真貼付)  
(用紙はハローワークにあります。)
- ② 最終学歴の卒業証明書(卒業証書コピー可)  
※②について、やむを得ず間に合わない場合は、選考日までに準備して下さい。



本多町バス停より徒歩4分  
片町バス停より徒歩7分 駐車場無し

## 自己負担額

教科書代、資格試験受験料、その他諸費用等は自己負担となります。詳しくは裏面をご覧ください。

## 訓練説明会 3月20日(木) 午前11時より

・訓練受講申込を検討される方は、ご参加ください。

・上記日程で参加できない方は随時、個別開催も可能です。お問合せください。参加申し込みは、電話またはメールにて!

mail@ishikawa-chourishi.ac.jp

tel: 076-264-0596

| 開講月 | 申込締切日    | 選考日                     | 合格発表日                                 | 開講日・終了日  |
|-----|----------|-------------------------|---------------------------------------|--|
| 4月  | 3月25日(火) | 4月1日(火)<br><選考方法><br>面接 | 4月2日(水)<br>※この日に金沢産業技術専門学校より発送及び掲示します | 令和7年4月10日(木)~令和8年3月10日(火)<br>原則として、土・日・祝は訓練休です。ただし、カリキュラムにより土・日・祝に訓練がある場合もあります。<br>令和8年1月30日(金)は就職活動日です。 |

【選考実施場所】 石川県調理師専門学校 ※選考時間は受験票にて確認ください。受験票は申込締切後1週間程度でお手元に届きます。

【仮入学式】 4月3日(木) 14時~15時 (コック服・コックシューズ採寸など)

【開講式】 4月10日(木) 午前10時より 石川県調理師専門学校にて ※午前中で終了です。

受講申込・お問い合わせ先については、裏面をご覧ください。

## 自己負担額



**【共通（必ず必要な物）】** ※入学時一括支払い（分割支払応相談）

|                   |          |
|-------------------|----------|
| 教科書               | ¥13,470  |
| 包丁セット一式           | ¥55,000  |
| コック服一式(コックシューズ含む) | ¥33,000  |
| 銅 玉子焼             | ¥5,500   |
| 砥石                | ¥3,300   |
| 傷害保険料             | ¥1,150   |
| 合 計               | ¥111,420 |



※実習及び施設外研修等に係る交通費は自己負担(例:集合場所までの交通費)となります。

## 【該当者のみ】

|   |        |
|---|--------|
| 訓練生総合保険料（1年分・任意加入（勸奨））<br>※振込手数料別途  | ¥8,550 |
| 再試験料 学科・実技 1科目につき<br>【実技：材料代は各自負担】<br>※作る内容にもよりますが、1科目2,000円/回<br>程度の負担となります。 | ¥1,000 |



## 【受験希望者のみ】

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| 専門調理師技術考査<br>(受験料・試験問題集含む)      | ¥4,300 |
| 食育インストラクター認定試験<br>(受験料・試験問題集含む) | ¥4,700 |



※金額が変更になる場合があります。

### 【雇用保険受給資格者の方】

- ・訓練期間中、雇用保険（基本手当）の支給が延長されます。
- ・一定の要件がありますので、詳しくは最寄りのハローワークにてお問合せください。



### 【雇用保険を受給できない方】

- ・一定の支給要件を満たす方には、訓練期間中、職業訓練受講給付金が支給されます。
- ・支給要件は最寄りのハローワークにてお問い合わせ下さい。

★受講申込：各公共職業安定所（ハローワーク） 職業訓練相談窓口まで

★カリキュラムに関するお問い合わせ先：石川県調理師専門学校

金沢市油車9番地

TEL：076-264-0596

★その他のお問い合わせ先（受験票など）：石川県立金沢産業技術専門学校

金沢市観音堂町チ9

TEL：076-267-2221

# 訓練カリキュラム

5-07-17-207-14-0065

|                   |   |                               |   |     |      |
|-------------------|---|-------------------------------|---|-----|------|
| 実施施設名             | 石川県調理師専門学校  |                               |   |     |      |
| 訓練科名              | 調理師科  |                               |   |     |      |
| 定員                | 7名  | 就職先<br>の<br>職務                | 調理師   |     |      |
| 訓練期間              | 令和7年4月10日 ~ 令和8年3月10日 (12か月)                                  |                               |   |     |      |
| 訓練時間              | 9:00 ~ 15:50  |                               |   |     |      |
| 訓練概要              | 調理師として職業倫理と態度を養い、食の安全・安心や食品の栄養と健康に関する基礎知識と調理の基本的な技能・技術を習得します。 |                               |   |     |      |
| 訓練目標              | 飲食店や宿泊施設等での調理業務が出来る人材となることを目指します。                             |                               |   |     |      |
| 訓練<br>の<br>内<br>容 | 科 目   | 科 目 の 内 容                     |   | 時間数 |      |
|                   | 学<br>科  | 食生活と健康                        | 食生活と疾病、心と体の健康づくり、食育、労働や環境と健康等                         |     | 92H  |
|                   |   | 食品と栄養の特性                      | 栄養素の機能と消化・吸収、エネルギー代謝と食事摂取基準、食品の特徴と性質、加工・貯蔵等           |     | 152H |
|                   |   | 食品の安全と衛生                      | 食の安全を脅かす要因である食中毒の原因や、衛生管理を学び安全対策を作り上げていく              |     | 152H |
|                   |   | 調理理論と食文化概論                    | 食材の性質を理解し調理することで、栄養価の向上と損失を見極める。日本と他国の食文化の特徴と歴史を理解する  |     | 182H |
|                   |   | U・T (ユティリティイタイム)              | 多目的時間 (社会で活躍されている方との意見交換等)                            |     | 4H   |
|                   |   | 就職支援                          | オリエンテーション・履歴書の書き方・校内企業ガイダンス等                          |     | 24H  |
|                   |   | 食育                            | 食育に必要な選食力やマナーを学び、食と心と体の関係を理解し、応用する力を身に着ける             |     | 4H   |
|                   | 実<br>技  | 日本料理実習                        | 日本料理の調理法の実習   |     | 86H  |
|                   |   | 西洋料理実習                        | 西洋料理の調理法の実習   |     | 80H  |
|                   |   | 中国料理実習                        | 中国料理の調理法の実習   |     | 80H  |
|                   |   | 総合調理実習                        | 麺料理・製菓・鮎料理・喫茶・集団給食の調理法の実習<br>日本料理作法研修・西洋料理マナー研修       |     | 90H  |
|                   |   | 校外調理実習                        | インターンシップ (職場で働くことを通じて、職業や仕事を実際に体験したり、働く人々と接したりする学習活動) |     | 56H  |
|                   |   |                               |   |     |      |
|                   |   |                               |   |     |      |
|                   | 計   | 総訓練時間                         | 1002時間 (学科 610時間 実技 392時間)                            |     |      |
|                   | その他行事等  | 入学式・球技大会・学園祭・卒業式等             |   |     |      |
|                   | 取得可能な資格・検定<br>(別途資格試験等の受検を要するもの)                              | 食育インストラクター・専門調理師・調理技能士学科試験免除  |   |     |      |
|                   | 修了時取得できる資格等<br>(修了時別途資格試験等を受検することなく取得できるもの)                   | 調理師免許・食品衛生責任者<br>※一定の要件を満たした方 |   |     |      |
|                   | 過去に実施した職業訓練の<br>就職率 (類似分野)                                    | 令和4年度                         | 100.0%  |     |      |
| 令和5年度             |   | 100.0%                        |   |     |      |
| 令和6年度             |   | 訓練中                           |   |     |      |
| 主要な機械設備           | 厨房関連設備  |                               |   |     |      |

※記載内容について、一部変更となる場合があります。