

**受講料
無料**

※テキスト代等は自己負担です。

調理師科

【施設見学】
訓練受講申込を検討される方はご参加ください。
開催期間
申込締切日まで
10:00~17:00
◎3/14以外でお願いいたします。
申込方法:
TEL076-262-7455
随時、個別に対応いたしますのでお気軽にお問い合わせください。

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。

調理師養成施設としての規定のカリキュラムにより、包丁研ぎの基本から、西洋料理・日本料理・中国料理・学校給食等の幅広い調理技術と知識を身につけ、卒業と同時に国家資格の調理師免許を取得します。ホテル・老舗料亭・すし店のシェフや料理長の経歴を持つ方々を講師に迎え専門技術の習得を目指します。さらに県内外の一流の料理長の技術を学べる特別授業を実施、校外実習で現場の実務を体験することにより就職につなげます。

募集対象

以下のすべての条件に当てはまる方

- ・概ね 55 歳未満の方(応相談)
 - ・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)
 - ・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)
 - ・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
 - ・訓練コースの対象資格等を取得する意志のある方(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、**事前に施設見学会に参加してください。**

国家資格の
調理師免許
取得可能!
※一定の要件あり



訓練期間

訓練時間

定員

1年間
9:10~16:40(50分×7時限)
※校外実習期間中は実習先企業の就業規則に準じます
7名(1名より開講予定)
※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

学校法人北川学園
金沢製菓調理専門学校
〒920-0865 金沢市長町 2-5-30
TEL076-262-7455



※駐車場はありません
(交通機関利用の場合 香林坊バス停より徒歩8分)

自己負担額

テキスト代、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。

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(卒業証書のコピー可) ※やむを得ず間に合わない場合は、選考日までに準備してください。

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14日(金)	3月24日(月) (選考方法)面接	3月25日(火) ※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8日(火)~令和8年3月13日(金) 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。 ・令和8年2月20日(金)は就職活動日です。

選考実施場所

実習着等採寸日

開講式

金沢製菓調理専門学校

※選考時間は受験票にてご確認ください。受験票は申込締切後、1週間程度でお手元に届きます。

3月31日(月)午前10:00~11:30

金沢製菓調理専門学校にて行います。

4月8日(火)午前10:30から

長土堀青少年交流センターにて行います。

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。

※午前中で終了です。

[自己負担額]

【共通(必ず必要なもの)】

教科書(テキスト)		¥14,930
内訳	調理師養成教育全書(6巻)	¥8,400
	調理師ノート	¥1,400
	新調理師養成教育全書必携問題	¥950
	最新 食品標準成分表	¥1,100
	プロ仕込み包丁テクニック図解	¥1,650
	食育インストラクター教本	¥1,430
	コック服一式(シューズ、内履き等含む)	
内訳	コックコート	¥4,000
	コックコート名前入れ刺繍	¥440
	スラックス	¥3,000
	前掛け	¥800
	スカーフ	¥700
	コックシューズ	¥4,000
	コック帽(@220×4枚)	¥880
	ネット(@8×30枚)	¥240
	内履きスリッパ	¥2,200

道具一式		¥70,000(右利き) ¥86,100(左利き)
内訳	調理師道具セット(右利き)	¥62,000
	調理師道具セット(左利き)	¥78,100
	オムレツ用フライパン	¥3,500
	卵焼き鍋	¥4,500

その他		¥10,250
内訳	学生証	¥250
	プリント等印刷費	¥4,000
	テーブルマナー	¥6,000

合計		¥111,440(右利き) ¥127,540(左利き)
----	--	--------------------------------

※ 実習及び施設外研修等に係る交通費は自己負担となります。

※ 金額が変更となる場合があります。

※ 分納時期 前期 7月/後期 12月

【該当者のみ】

学生災害傷害保険(通学)	¥900
学生活動賠償保険(校外実習)	¥250
職業訓練生総合保険(1年分、任意加入、勸奨) ※振込手数料別途	¥8,550
胸部レントゲン・問診	¥2,000
校外実習用 腸内検査	¥700
校外実習用 ノロウィルス検査	¥3,400
追試料(定期試験欠席)1科目につき	¥2,000
再試料(定期試験成績不良)1科目につき	¥3,000
補習料(進級卒業認定数不足)1時間当たり	¥1,000

<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い合わせください。

<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ください。

★受験申込: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:金沢製菓調理専門学校

★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

【受験希望者のみ】

食育インストラクター受験料	¥5,090
技術者査受験料	¥3,300

【過去の就職実績】

ホテル 県内外のホテルで現在も活躍中
特定給食:学校給食 介護施設

【修了生の声】

調理の求人はホテル・ブライダルから専門店・給食まで多数あり就職活動はスムーズでした。

石川県金沢市長町2丁目5番30号 TEL076-262-7455

石川県金沢市観音堂町チ9番地 TEL076-267-2221

訓練カリキュラム

5-07-17-207-14-0066

実施施設名	金沢製菓調理専門学校				
訓練科名	調理師科				
定員	7名	就職先の 職務	調理師（ホテル、ブライダル、フレンチレストラン、イタリアンレストラン、カフェ、日本料理専門店、中国料理専門店、病院・介護施設・学校・保育園などの特定給食施設）		
訓練期間	令和7年4月8日 ～ 令和8年3月13日（12か月）				
訓練時間	9:10 ～ 16:40				
訓練概要	調理師養成施設としての規定のカリキュラムにより、包丁研ぎの基本から、西洋料理・日本料理・中国料理・学校給食等の幅広い調理技術と知識を身につけ、卒業と同時に国家資格の調理師免許を取得します。ホテル・老舗料亭・すし店のシェフや料理長の経歴を持つ方々を講師に迎え、専門技術の習得を目指します。さらに県内外の超一流の料理長の技術を学べる特別授業を実施し、感性を磨きます。校外実習（総合料理 インターンシップ）で現場の実務を体験することにより就職につなげます。				
訓練目標	社会人としての常識やマナーを身につけ、ホテルやブライダル、または専門店等様々な調理分野での調理業務及び接客サービス業務ができる人材となることを目指します。				
訓練内容	科目	科目の内容		時間数	
	学 科	行事	オリエンテーション		6H
		就職支援 （職業指導）	社会人として、サービス業に携わる者として必要な資質、一般常識、コミュニケーション能力を養う。 自分で将来の職業を選択できる力を養い、スキルの棚卸をし、職業として選択した職種について能力を発揮できるようにする。 就職試験対策を実施し、希望企業への内定を目指す。		32H
		食生活と健康	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、健康増進法などの法規や関連する対策及び活動について理解することを通じて、調理師が果たすべき役割を理解する。		92H
		食品と栄養の特性	食品の成分や特徴、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、栄養と健康の関わりを理解する。		152H
		食品の安全と衛生	食品の安全の重要性を認識し、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。		152H
		調理理論と食文化概論	調理の原理について科学的に理解するとともに、食材の特徴、調理の基本操作、調理器具・設備等に関する知識を習得する。 食文化の成り立ち、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。		182H
		LHR	社会に役立つ人材に育つよう、労働法、基本的な社会規範、ビジネスマナー等を学ぶ。		32H
	内 容	西洋料理	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。 フランス料理、イタリア調理を中心に、調理器具の取り扱い、食材の下処理、調味料の知識、オードブルからアントルメまでの基本を学ぶ。		87H
		日本料理	日本の気候、風土の中で発達してきた日本料理の技術だけではなく、伝承された文化の重みも学習する。 包丁の研ぎ方切り方の基本から、だしの取り方、野菜、魚等様々な食材の種類と調理方法の基礎技術を習得する。		87H

実 技	中国料理	長い歴史と広大な風土に育まれた中国料理の食文化の歴史を学ぶ。 中国料理で使われる中華包丁、鍋、器具の取り扱いや食材の種類と調理法、専門技術の基本を習得する。	87H
	総合料理 (校外実習)	ホテル、レストラン、日本料理・中国料理専門店、給食施設で職場体験することにより、現場に必要な専門知識・技術は何かを理解し、また自分の適性を知る。校外実習を通じて職業意識を高く持ち、挨拶やマナーある社会人、コミュニケーション能力を身につけた調理師の育成を目的とする。 校外実習(1か所)	40H
	総合調理実習	寿司、麺類、パーティ料理、集団調理などの調理技術を習得する。衛生管理、献立・調理、植字環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。 集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。	92H
計		総訓練時間 1041時間 (学科 648時間 実技 393時間)	
その他行事等		入学式 ガイダンス バスハイク 球技大会 学園祭 研修旅行 卒業式 など	約60H
取得可能な資格・検定 (別途資格試験等の受検を要するもの)		専門調理師受験資格(技術考査合格者は受験時学科試験免除) 食育インストラクター	
修了時取得できる資格等 (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 ※一定の要件を満たした方	
過去に実施した職業訓練の 就職率(類似分野)		令和4年度 66.7% 令和5年度 100.0% 令和6年度 ※訓練中	
主要な機械設備		調理実習専用機器 集団調理専用機器	

※記載内容について、一部変更となる場合があります。