

委託訓練カリキュラム

訓 練 科 名		調理師養成コース(1年)		就職先の 職務・仕事	料理人・シェフ・フードコーディネーター・商品開発・ ブライダルスタッフ他
訓 練 期 間		令和8年4月1日から			
		令和9年3月31日(1年)			
訓 練 目 標		調理に関する高度な知識や技術の習得			
仕 上 が り 像		高い技術力と社会で活躍できる即戦力を有する調理師。			
訓 練 概 要		質の高い安定した技術力、将来の夢を実現させる人間力、卒業後を見据えた職業実践力(産官学接続、実践トレーニング、インターンシップなど)を習得するため、毎日実習を行い、ルーティントレーニングや実務家教員による授業などを通して、各学生の目標に合わせた体系的な教育を展開します。これにより、到達目標の達成をめざします。			
領域	形態	科目	科 目 の 内 容		時 間
専 門 科 目	講義	ヘルシーライフ研究	衛生で安全な調理のポイントを学習させるため、保健や環境という枠組みの中で食をとらえ調理の職人として必要な公衆の安全環境(空気、水質、土壌、労働等)について学習する。(安全衛生3時間含む)		90
	講義	食品栄養学	(栄養学内容)食品の摂取について学ぶとともに口から摂取した食品に含まれる栄養素を体内に取り入れる仕組み(消化・吸収・代謝)について学習する。(食品学内容)人間が食している、食品について市場に出回っている食品を中心にその食品の特徴・旬・含まれる成分などについての知識を深める。		150
	講義	フードセーフティ論 (講義)	健康危害の原因となる要因で、微生物に関すること、化学物質に関すること、器具・容器包装に関すること、食中毒菌に関すること等を学修する。		120
	講義	調理理論	調理における各々の食品のテクスチャー、味、香り、外観などの変化を把握し、最適に仕上げるために必要な調理条件について、理論と手法を修得する。		150
	講義	世界の食通信	食のマナーやタブー、異文化との交流によって変化する性質を持つ食文化をグローバルな視点でとらえる事の必要性について理解を深める。		30
	実習	フードセーフティ論 (実習)	健康危害の原因となる要因で、微生物に関すること、化学物質に関すること、器具・容器包装に関すること、食中毒菌に関すること等を学修する。		30
	実習	調理実習Ⅰ、Ⅱ	調理の基本技術を反復することで、その重要性和必要性を理解する。調理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付けなどの調理過程全体の基本技術を修得する。		300
	実習	総合調理実習	衛生管理、献立・調理、食事環境、接客など集団調理の基本技術を総合的に学ぶ。		90
そ の 座 他 の	講義	安全衛生	調理現場の労働における安全衛生を学ぶ。		3
	講義	働くことの基本ルール	働くことの意義を考える、働くための基礎知識を学ぶ。		3
就 職 支 援	演習	個別面談	ジョブカードによるキャリアコンサルティング		4
	演習	履歴書添削	履歴書の書き方		8
	演習	就職ガイダンス	働くことの基本ルール		3
	演習	企業説明会	約100社 年2回(オンライン・オフライン開催)		8
訓練時間総合計					989 時間
学科		546 時間	実技		420 時間
			就職支援		23 時間

訓練コース内容

識別コード	26L0416	訓練コース番号	5-08-27-207-14-0094
訓練科名	長期高度人材育成コース 調理師養成コース(1年)		
訓練期間	令和8年4月1日(水)～令和9年3月31日(水)		
訓練実施校名	大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA		
所在地	大阪市北区曽根崎新地1-1-4		
電話番号	06-6341-5700	受付時間	9:00～18:00
事前説明会日時	日程:3月4日までの月・水・木・土・日・祝		
	時間:月・水・木 10時／14時／16時／18時		
	土・日・祝 10時／14時／16時		
選考試験日	3月16日(月)		
試験科目	個人面接		
入校に必要な最終学歴	高等学校卒業資格もしくは同等資格以上		
最寄り駅	JR各線 大阪駅(徒歩12分・距離0.8km) 阪神線 大阪梅田駅(徒歩11分・距離0.8km) 阪急線 大阪梅田駅(徒歩11分・距離0.8km) JR東西線 北新地駅(徒歩5分・距離0.5km) Osaka Metro御堂筋線 淀屋橋駅(徒歩6分・距離0.45km) 京阪中之島線 大江橋駅(徒歩3分・距離0.25km)		
備考	オンライン訓練あり ※受講に必要な備品(パソコンもしくはスマートフォン、モバイルルーター、アプリケーション等)は自己負担となります。		

【最寄り駅からの地図】

