

Start

平成30年4月

開校!

熊本職業訓練短期大学校

調理技術系 調理技術科 (日本調理・西洋調理・中国調理)

※中国調理は、31年度開校に向けて準備中

特徴

在職の調理技能者のみが通うことのできる、食技能の高度な技能と知識を身に付ける修行の場として、専門調理師(一級技能士)を養成する短期大学校です。

■ 日本調理コース



『熊本県日本料理技能士会』が、指導します。

実習では、日本料理の基本である五法を中心に学べます。

講義は、『サービス企業概論』や『安全衛生工学』『関係法規』『厨房設備管理学』など事業所でも役に立つ内容が学べます。

■ 西洋調理コース



『熊本県司厨士技能士会』が、指導します。

実習では、食材の下処理から調理法など基本を反復して徹底的に学べます。

講義は、『流通管理学』や『栄養学』『公衆衛生学』『情報処理論』など事業所でも役に立つ知識が得られます。

■ 中国調理コース (準備中)



『日本中国料理協会 熊本県支部』が、指導します。

平成31年度
コース追加予定

前期 推薦入試

訓練生 募集要項

調理技術系 調理技術科

- 日本調理コース
- 西洋調理コース
- 中国調理コース (準備中)

前期募集 受付期間

平成30年11月15日～平成31年2月16日 ※助成金手続きは2/28までです

選 抜 方 法

出願書類により選考

前期選抜 結果発表

平成31年2月



熊本職業訓練短期大学校

調理技術科の設置目的

業界発祥の調理技能者育成を通して、熊本の調理技能者の地位を向上させつつ、熊本の調理業界に人材が集まる仕組みをつくっていきます。

訓練科概要

訓練期間 (時間帯)	3カ年 ※通所は週1日強 (8時30分～17時30分 昼休憩1時間) <small>※総訓練時間 4,200時間 (Off-JT 1,625時間・OJT 2,575時間)</small>
修了	・技能照査合格により技能士補資格を取得 ・専門調理師試験学科免除 ※他にも資格や表彰に対する援助を行います
費用	1学年あたり42万円程度(事業主負担金として) ※入学金、寄付金等は必要ありません ※就業時間内で登校されるときは助成金をご利用ください

募集定員

日本調理コース	7名程度
西洋調理コース	7名程度
中国調理コース	7名程度

※中国調理コースについては、コース追加準備段階での募集となります

対象者としての要件

出願の際は、次の要件をご確認ください。

訓練生となるには平成31年4月時点で、a～cをすべて満たしている必要があります。

- 高等学校もしくは中等教育学校を卒業した者(18歳以上)
※現在、学生の方は、卒業見込証明書の写しが必要です
- 業界団体から推薦された者
- 熊本県内の調理場で働く雇用保険被保険者

出願から入校までの流れ

1月



願書配布・願書提出期限

別紙の願書に必要事項を記入し、次のところに期限内に提出してください。

提出先	熊本職業訓練短期大学校 入試係 住所) 〒860-0072 熊本市西区花園7丁目19-10
提出期限	平成31年2月16日まで

2月中旬



推薦業界団体との協議

提出された願書について、推薦団体との協議を行い、評価点をつけます。



短大校選考委員会による選考

学識経験者等を含む短期大学校内に組織された選考委員会が、評価点を参考に可否の選考を致します。

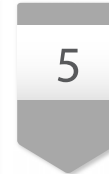


選考結果通知

願書を提出した事業所に選考結果を通知します。

合格した訓練生が所属する事業所には、説明会の案内を同封します。

2月下旬



訓練生派遣事業所説明会

短期大学校のことや助成金等のことを含んだ事業所説明会になりますので、事業主や人事担当者の参加が望まれます。

4月初旬



入校(入校式)

助成金や手続、願書の書き方等で不明な点があるときは下の連絡先にお問合せ下さい。
ご提出頂いた個人情報については、法人の規定に基づき適正に取り扱います。



お問合せ先

職業訓練法人熊本市職業訓練センター

熊本職業訓練短期大学校

電話 096-325-6947 FAX 096-325-9503

担当 坂本(社会保険労務士)(E-Mail sakamoto@kumamoto-vtc.ac.jp)

