

熊本職業訓練短期大学校

KUMAMOTO VOCATIONAL TRAINING COLLEGE

スクールガイド



技能拠点

働きながら学ぶ「専門職」短期大学校です

熊本職業訓練短期大学校は、技能者の地位向上を目指し、人材の育成をするために作られた機関です。

各分野の「技能拠点」の構想を実現するため、日々、発展させていくための努力をしています。

技能拠点の構想は、本校と技能団体とそれぞれの事業主が人の育成の輪を作り、

新たな人材が入職しやすい環境を提供することで、

働く人にとっては
良い雇用環境と研鑽の場

事業主にとっては
新たな人材の確保

技能団体にとっては
技能の向上と継承

が達成されることを目指しています。

業界団体

熊本県日本調理技能士会
(日本料理)

全日本司厨士協会 西日本地方 熊本県本部
(西洋料理)

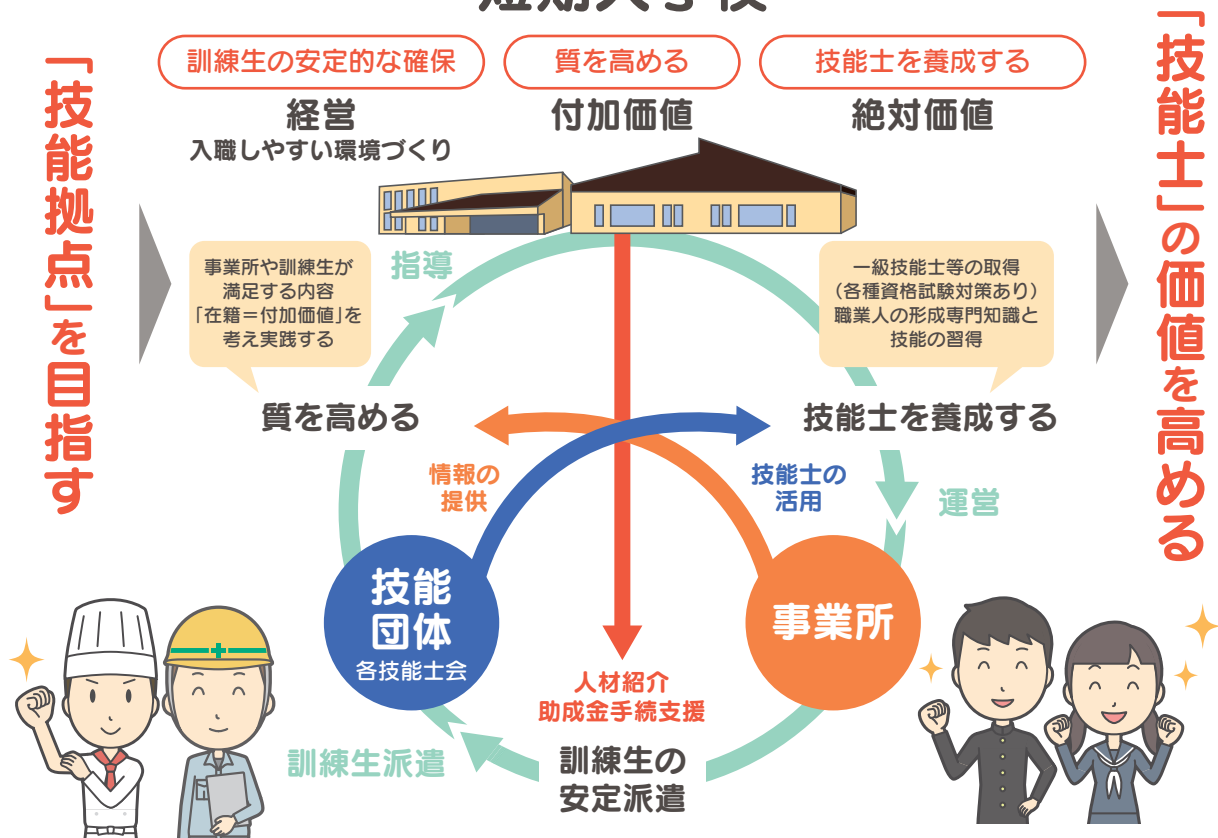
熊本県パン協同組合
(製パン)

熊本県菓子工業組合
(製菓)

熊本県管工事業組合連合会
(管工事)

熊本県電気工事業工業組合
(電気工事)

短期大学校





熊本県認定

高度職業訓練専門課程

職業能力開発促進法施行規則に定める**熊本県認定の高度職業訓練専門課程**として実施しています。

訓練は、高等学校卒業者又はこれと同等以上の学力を有すると認められる者に対して、高度の技能(専門的かつ応用的な技能を除く。)及びこれに関する知識を有する人材となるために必要な基礎的な認定技能及びこれに関する知識を習得させるための課程です。

募集定員

※実習はコースに分かれて行います。
※中国調理をご希望の方はご相談ください。

調理技術系
調理技術科

定員10名

日本調理コース

西洋調理コース

食品製造技術系
製パン製菓技術科

定員10名

製パンコース

製菓コース

居住システム系
建築設備科

定員10名

管工事コース

電気工事コース

通学

3ヶ年 週1日強 8:30~17:30 ※就業時間での通学が基本

対象

以下の全てを満たした方が対象となります。

- ①業界団体の推薦を得た事業所の従業員(来春入社予定も可)
- ②雇用保険被保険者(見込み)
- ③高等学校卒業(見込み)

授業

半日実習 ※業界団体の指導員が行います
半日講義 ※大学等の先生との連携で座学を行います

修了

職業能力開発短期大学校 修了
技能士補取得 ※技能照査合格が必要
技能検定(一級・二級・単一等級)の学科試験免除
※技能照査合格が必要 ※修了後の実務経験が必要
※電気工事職種は技能検定がありません

費用

[原則] 事業主が負担 ※事業主負担金 調理技術科 年42万円
「人材開発支援助成金」を 製パン製菓技術科 年42万円
ご利用ください 建築設備科 年37万円



技能士補

技能士補とは、専門職としての知識を持っている証です。

技能検定合格者は、**国家資格取得者技能士**を名乗ることができます。

就業時間で通所させる事業主は、「人材開発支援助成金」をご利用ください。
出席時間に応じた金額になります。

[標準例]

中小事業主なら年30万円程度
(建設業は40万円程度)の助成が見込まれます。

※要件がありますので必ずご相談ください。

入校条件

※出願の際は、必ず、入校条件をご確認ください。

入校時点で事業所にお勤めない場合は入校できません。

◎入校する年の4月時点で①②を全て満たしている必要があります。

- ① 高等学校などを卒業 ② 業界団体から推薦された方

※中卒の方も就業年数により対象になることがあります。

[優先事項] 雇用保険被保険者を優先します。経験の長い方・前年度選考に漏れた方は優先枠(各科5名まで)での応募ができます。

正社員だけでなく、パート・アルバイト・外国人労働者の方も対象です。



五味五食・五法を学ぶ

本コースの魅力

魚や野菜を中心として季節折々の旬の素材を存分に引き出す日本料理の五法（切る・煮る・焼く・蒸す・揚げる）を徹底的に学びます。さらに、包丁の使い方や繊細な味付け法、出し汁の取り方、盛り付け方など味わいを左右する料理の基本も学びます。加えて、料理の色・形・器にまで趣向を凝らす感性とおもてなしの心を磨きます。

実習風景

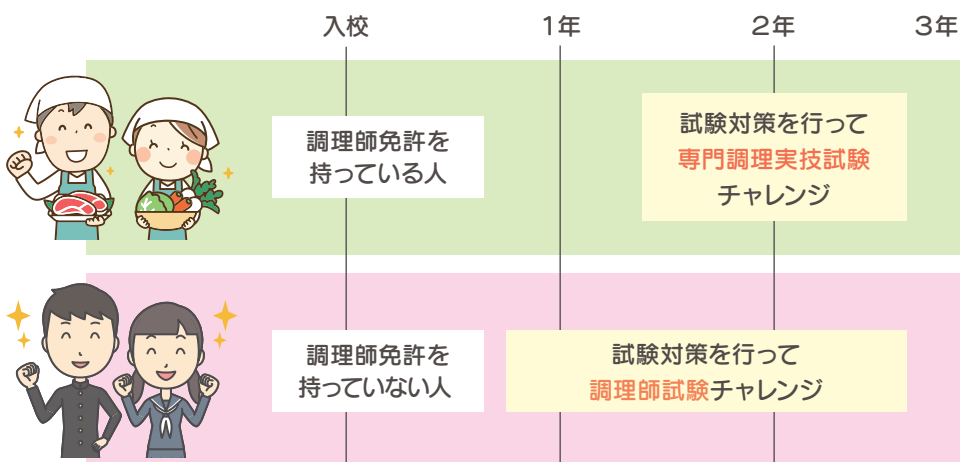
調理技術では核となる基礎を学び、どの調理場でも応用できる力を身に付けます。



取得可能な資格

JAPANESE CUISINE

日本調理コース／調理技術科



団体
情報

一般社団法人

熊本県日本調理技能士会

〒861-2234 上益城郡益城町大字古閑366-42 2F
TEL:096-342-8717

熊本県日本調理技能士会は、平成2年に設立された団体で、調理技能者の地位向上や確保のため、技能祭、ものづくり教室、福祉施設への慰問等、活動を致しております。主に当会会員は、熊本県内のホテル、旅館、料理店の事業所で、調理師として勤務し、熊本県の食文化に貢献出来るよう、日々の研鑽をしております。専門調理師資格取得を目指し、全国技能グランプリ大会、全国技能五輪大会にも県選手として、毎年出場し、数々の入賞も果たしております。



技とセンスを磨きあげる

本コースの魅力

肉の扱い方、魚のおろし方、野菜の切り方など食材の下処理やコンフィなど様々な調理法の基礎を学びます。さらに、華やかな盛り付け、パイ生地の手作り、ブイヨンやフォン・ド・ヴォーなどのスープ、ソース、ドレッシング、スパイス、オイルについての知識を深めます。ひと手間に創意工夫を付加できるプロとしての腕を磨きます。

実習風景

一人一人のレベルに沿って、指導を進めていきます。



専門調理師取得

職業訓練指導員資格も有利に取得できます

修了時に得られる資格

- 技能士補
※在校中に行われる技能照査合格が必要
- 専門調理師(単一等級調理技能士)の学科試験免除
- 職業訓練指導員受験資格
※修了後の実務経験必要

在校中に取得を推奨する資格 (試験合格後に取得)

- ふぐ処理師(試験対策授業あり)
※日本調理コース
- 調理師(試験対策授業あり)



WESTERN CUISINE

西洋調理コース／調理技術科

団体情報

一般社団法人 全日本司厨士協会
西日本地方 熊本県本部

〒860-0086 熊本市北区打越町37-25
TEL:096-346-1299

全日本司厨士協会 西日本地方熊本支部は、西洋料理に関する栄養及び食品衛生の普及向上を図り、併せて調理技術の改善に努め、国民の食生活の増進に寄与することを目的として昭和27年11月に設立されました。

会の活動として、技能五輪全国大会の熊本県予選、全国大会への選手派遣、食育慰問、フランス料理の講習会並びに若手育成の為の料理講習会を開催し、後継者育成、技能の向上、地域貢献を推進しております。



世界一のパンを創る

本コースの魅力

粉やイースト、乳製品など材料についての知識を学びます。生地作りについては、トレンドを捉えた材料の選定、秤量や水の配合、混捏、発酵、成形、焼成などを見極める繊細で敏感な感性を磨きます。また、衛生についての意識と創作意欲を刺激しオリジナルで高品質な製パン技術の修得を目指します。ひと手間に創意工夫を付加できるプロとしての腕を磨きます。

BREAD MAKING

製パンコース／食品製造技術系 製パン製菓技術科



実習風景

工程ごとの手法や時間、配合の違いを試行錯誤しながら、最高のパンに至る過程を学んでいきます。



取得可能な資格

熊本職業訓練短期大学校
(高度職業訓練 専門課程)

修了時

二級技能士

職業訓練指導員

一級技能士

技能士
技能士
補合格
取得
合格

二級技能士
学科
免除

修了後 1 年

2 年

3 年

4 年

実技試験合格
のみで取得可能
※すでに二級実技試験
合格している時は
申請のみで取得可能

職業訓練指導員

系基礎 専攻の学科免除

※48 時間講習は 3 年経過後
受講可能

(二級技能士取得者は指導方法のみの合格で取得可能)

ケース 1 (通常)

修了後 4 年までに「一級実技試験」に合格

ケース 2 (最短)

修了後 1 年までに
「二級技能士」に合格

・職業訓練指導員
免許取得
・一級実技試験合格

学科免除
申請にて
資格取得

最短修了後 2 年
での取得が可能！

団体
情報

熊本県パン協同組合

〒861-1344 菊池市七城町蘇崎1360-5
TEL:0968-26-4255

熊本県パン協同組合は、昭和24年に県内のパン製造業を中心に集まった組織で、パン業界の活性化や発展を目的として設立された団体です。組合活動として、食品製造における衛生管理について、講習会を開催しています。また、製パン技能検定の取得などパン作りの技能向上や人材育成を行っています。他に、人材不足に悩む組合員に向けて外国人技能実習生受け入れ事業の紹介及び支援を行っています。



伝統の技術を継承し、 プロのセンスと技術を学ぶ

本コースの魅力

伝統ある日本文化の担い手としての意識を高め、季節感を感じられる豊かで繊細な感性を磨き、新しいメニュー開発につながる創造性を養い、魅力的なラッピング法をマスターして感動や驚きなど表現できる技能を身に付けます。



CONFECTIONERY

製菓コース／食品製造技術系 製パン製菓技術科

修了時に得られる資格

- 二級技能士の学科試験免除
(菓子)(パン)
- 技能士補(菓子)(パン)
※在校中に行われる技能照査合格が必要
- 一級技能士の学科試験免除
(菓子)(パン)
※修了後の実務経験必要
- 職業訓練指導員(菓子)(パン)
受験資格 ※修了後の実務経験必要

在校中に取得を推奨する資格 (試験合格後に取得)

- 製菓衛生師(試験対策授業あり)

実習風景

味・食感・仕上がりイメージ
できるよう製菓理論を理解し、
製造することでセンスを磨き
ます。



実技試験について ※

学科免除になる前に **実技試験のみ** の受験をお勧めします。

① 二級・一級 実技試験合格証の有効期限は
ありません。※特級は有効期限 5 年の期限あり

※二級技能士実技試験は 実務経験 2 年必要。
入学時経験のない訓練生は 3 年生から受験可能

免除条件

短期大学校修了 ▶ 二級学科免除

短期大学校修了 + 修了後実務経験 4 年
▶ 一級学科免除

短期大学校修了 + 二級技能士合格
+ 修了後実務経験 1 年
▶ 職業訓練指導員
系基礎・専攻の学科免除
※指導方法のみの合格で取得可能

職業訓練指導員免許 ▶ 一級学科免除

4 年
以降

一級技能士学科免除

学科免除
申請にて
資格取得

団体
情報

熊本県菓子工業組合

〒860-0072 熊本市西区花園1丁目25-1
TEL: 096-353-3956

熊本県菓子工業組合は昭和37年に県内の菓子製造業が集まった組織で、菓子製造の中小企業者の改善発達を図るための必要な事業を行い、公正な経済活動を確保する事を目的として設立された団体です。組合では、菓子祭りや、小学生対象の和菓子教室等の地域活動を行っており、地域貢献を推進しております。また、組合員向けに技能向上の講習会や勉強会を実施し、常に技能の研さんにも励んでおります。



実務で使う専門技術技能の 習得と後継者の育成

本コースの魅力

基本となる配管施工技術を体系的に学び、しっかりとした基礎を築きます。技能士の資格取得を目指し、国家資格者に相応しい技能と知識と人格を持った人材に育てます。関連資格として、施工管理技士の試験対策も講義の内容に含まれます。

実習風景

現場ではどういう動きになるということを意識させ、自分の成長が理解し易い実習を行っています。



PIPE WORK

管工事コース／建築設備科

取得可能な資格

一般学習

専門技術技能

技能検定(実技)
1級～2級
※全訓練時間の半分を
しめす

建築知識

計画から施工まで
建築一般知識習得

製図

CADによる
基本図面の製作

パソコン等情報処理

一通りのパソコン操作・
Webページ等の
管理能力

資格関連

技能検定学科 ※1 ※4

修了時2級免除
修了後2～4年で
1級免除

職業訓練指導員 ※2 ※4

修了後1年で
受験資格自動取得
※48時間講習
受講資格は修了後3年

電気工事コースのみ 電気工事士試験対策

第二種電気工事士
第一種電気工事士
※1年次に
集中的に実施

管工事コース 施工管理技士

1級土木施工管理
技士補
1級管工事施工管理
技士補

職業能力開発 短期大学校 修了

※1 免除になる技能検定職種は「配管」「浴槽設備施工」「冷凍空調調機器施工」
※2 対象の指導員職種は「配管科」「住宅設備機器科」「冷凍空調機器科」

団体
情報

熊本県管工事業組合連合会



〒862-0956 熊本市中央区水前寺公園16-40
TEL:096-383-0215 <http://kuma-kenkanren.jp/>

毎日の生活に欠かすことの出来ない安全な水を確保する為の水道施設工事や空調衛生工事を行う事業者が加盟する連合会です。

県内各市町村の管工事組合等13支部、250社で構成された団体であり、快適な生活環境の創造にお手伝い出来るよう、地域に密着したライフラインの守り手として、日々技能・技術の研鑽に努めております。



電気工事技能の礎をつくる

本コースの魅力

まずは訓練初期の段階で、電気工事業務を行う必須要件になる電気工事士資格の取得を目指します。更に広い視野を持てるよう施工管理技士等の関連資格や専門施工だけでなく建築等の知識も学びます。技能者の腕を証明する場を作り、技量を高め合う機会を設けることで目に見える形で電気工事技術者の質を高めます。

実習風景

現場作業と乖離しがちな資格取得の勉強を実務でも活かせるような実習を行っています。



ELECTRICAL CONSTRUCTION

電気工事コース／建築設備科

専門工学

管工事・電気工事をそれぞれで必要な実務に即した知識習得

生産工学

安全管理から経営までの業務に役立つ知識習得

技能士補

修了時に交付

技能講習等 ※3

車両系建築機械
運転技能講習
小型移動式クレーン
運転技能講習
玉掛け技能講習

管工事コース

職長安全衛生責任者
教育

電気工事コース

高所作業車運転
技能講習
フルハーネス型
安全帯使用作業
特別教育

電気工事コース 試験対策

1級電気工事施工管理
技士補

※3 登校日に各技能講習等を受講し、建災防熊本県支部の修了証を取得

※4 資格取得の流れは5～6ページの製パン・製菓と同じ

団体
情報

熊本県電気工事業工業組合



〒862-0951 熊本市中央区上水前寺2-16-16
TEL: 096-382-2171 <https://kumakoso.com/>

熊本県知事の許可を得て昭和36年1月26日に組合法人の成立が登記されました。平成13年4月より国の登録調査機関として、九州電力送配電の委託を受け、「熊本県電気安全サービス」として「一般家庭等の電気設備」の安全調査を行っています。平成28年4月より、熊本県から「電気工事士免状交付事務」を受託しています。



熊本職業訓練短期大学校におかれましては、働きながら専門知識を学べる環境を整えておられ、熊本の将来を担う産業人材を育成するうえで、地域産業にとって、大きな意義を持つものです。

県では、「食のみやご熊本県」の創造に向けて取り組みを進めています。

そうした中、特に、調理技術科、製パン製菓技術科における訓練は、国内外からの観光客が増加する中、豊かな食文化を通じた熊本の観光関連産業の質の向上に繋がって参ります。

また、建築設備科における訓練は、甚大な被害をもたらす災害からの復旧・復興において、県民が安心して暮らせる熊本を支えるために、なくてはならない業種であると痛感しております。

これからの熊本の未来を支えていただく皆さんには、積極的に多くの知識と技術・技能を学びながら研鑽を積んでいただき、本県の経済発展に寄与されること、そして産業界を担う人材として大きく成長されることを心から期待しております。

令和8年度入校式 熊本県労働雇用創生課長 祝辞より抜粋

Voice

先輩の声を聞こう！



調理技術科 日本調理コース

阿蘇熊本空港ホテル エミナース
お食事処ふくふく 店長

尾方 王人

私は阿蘇熊本空港ホテルエミナースが経営している食事処で店長を務めさせていただいており、店長業務の他にはメニュー開発や在庫管理などを担っております。会社から短期大学校の話聞き、勉強するため通わせていただいています。

この学校に来て、調理仲間や、様々な業界の方々とお会いしたこと、自分にもまだまだ知らないことがたくさんあり、それを知っていくことがすごく刺激になっています。

この学校で実力と知識を身につけ、会社に貢献したいと思っています。ゆくゆくは独立して自分のお店を持ちたいです。



調理技術科 西洋調理コース

ホテル日航熊本
宮本 光一
(2020年度修了)

私はこの科の第1期生で、資格を取り、今ではここで指導を担当しています。入校したときには調理経験が長く、知識や指導法を中心に学ぶつもりでしたが、調理技術においても、いろいろな店の異なるやり方や考え方を知ることができ、違いを吸収することで技術も相当成長させてもらいました。

この学校の良さは、営業の「プレッシャー」から解放され、経験や年齢や環境の異なることでの「仲間と共に学びに集中」できるところだと思います。



製パン製菓技術科 製パンコース

熊本県パン協同組合
岩切 茉奈花

私は、学校給食用のパンを製造する会社で働いて2年目になります。

短大校制度の紹介をしていただき、製パンコースでは実習を通して多くのことを学び、パン作りの楽しさや奥深さを知ることができています。

学校で身に付けた知識や技術は今の仕事で役立っており、毎日子供たちに届けるパン作りに励んでいます。

先生方も親身にサポートしてくださるので、成長できる学科だと思います。他の企業の仲間と協力しながら学ぶことができます。



製パン製菓技術科 製菓コース

株式会社
アグリファーム未来
太田黒 宣人
(2024年度修了)

カフェレストランの立ち上げを見越し、スイーツの技術と知識を身に付けるために入校しました。ここでは最前線のプロが先生となって、他では学べない技術と知識、売れるものを作るための感覚を養うことができました。

今は山鹿で「ベルアンドロワ」のオーナーシェフとして、ここで覚えた技術が詰まったメニューを提供しています。



建築設備科 管工事コース

株式会社 金剛設備工業
松村 海豊

私は会社から仕事をしながら学ぶ学校が開校するので第1期生として設備のことを学んでみないか、と声をかけてもらい行きたいですと即決してこの学校に通わせていただいています。

八代から車で来ているので朝は早いですが学校では経験豊富な先生、知識豊富な先生方に授業を教えていただいているので毎週価値のある1日を頂いているので全く苦にならないです。

資格取得にも学校は全面的にフォローしていただけるのでこの学校に通い国家資格を数個と技能講習等を取らせていただきました。

卒業まであと少しですが、まだ知らない技術、知識を全て吸収して設備士として熊本の管工事を盛り上げられる一員になれるよう頑張りたいと思います。



建築設備科 電気工事コース

九州電設株式会社
上野晃太郎

短期大学校には、新しいことに挑戦したいという気持ちから入校を希望しました。

普段は役所関係の工事の運営に携わる現場代理人や、九州管内の大型商業施設の工事を行っています。学校には、想像していた以上に豊富な工具、材料があり驚きました。

そして、新しい仲間に出会ったことも、私にとって非常にうれしいことでした。電気工事だけでなく、同じ建築設備科の管工事の人たちとも仲良くなれて毎週楽しく過ごしています。

資格・スキルを手に入れて、生活に必要なインフラを電気工事の知識で助けられるようになりたいです。電気工事業界を自分が背負い、引っ張っていきます。

Schedule

1日通しでの実習や実習と講義の入れ替えもあります。
1日の最後にレポートを書きますので、事業所にて授業の成果をご確認いただけます。
製パン製菓では作品を持ち帰ることもありますので技術の習得を確認できます。



身なりの点検、連絡事項、挨拶から1日の授業が始まります！

午前の実習 ※休憩あり



片付け、清掃までが午前の実習時間。昼休みは仲間との楽しいひととき♪

午後の実習 ※休憩あり



衛生観念を身に付けるため、その日使用した全ての教室清掃を行い終了！

▲
8:30
登校
朝礼
点呼
諸連絡



昼休み

▲ 12:50 ▲ 13:20



▲
17:30
清掃
下校

Place of learning

学びの場

普通教室(7教室)



各教室20名以上の講義や演習を行えます。
2教室繋げて大教室にできる教室もあります。

コンピュータ室(3教室)



各教室20名定員のPCを設置した教室になります。

調理実習室(2教室)



2教室繋げて大調理室にすることができます。

実習場



800㎡を越す平面実習場です。
ちょっとした競技大会等を催すこともできます。

設備・機械



調理実習室には、調理台セット、スチームコンベクション、サラマnder、オープン、ミキサー、ドウコンディショナー等、調理・製パン製菓の実習に必要な設備・機械を備えています。
実習室及び4号教室に、ねじ切り機、パイプバイス、テストポンプ、テスター等、建築設備科の実習に必要な設備・機械を備えています。

Vocational training instructor

職業訓練指導員

教えることのできるプロが担当

プロとして第一線で活躍してきた職人が熱意を持って教えます。

校長

小林 正博

熊本県日本調理技能士会 名誉会長 現代の名工

坂野 一久	熊本県日本調理技能士会 会長	林田 久矢	阿蘇ファームランド 調理部長
杉山 晃二	全日本司厨士協会 熊本県本部会長 株式会社リエゾン 代表取締役	泉 哲郎	全日本司厨士協会 熊本支部長 永田パン ベッドドンナ 料理長
黒瀬 久芳	YOSHI PAN 代表 宝屋パン 代表	松本久美子	BakingSchool パン物語 社長
浅井 茂宏	お菓子のあさい オーナーシェフ	北川 和喜	お菓子処 天明堂 オーナーシェフ 開懐世利六菓匠 代表理事
永田 純一	旭設備工業株式会社 代表取締役	園田 賢治	九州園田設備有限公司 代表取締役
永野 広朗	株式会社エレテック 代表取締役	廣津 繁喜	株式会社HiRo 設備 代表取締役
渡邊 利信	阿蘇ファームランド 料飲部門 課長 日本調理実習	村上 章	熊本県日本調理技能士会 理事長 日本調理実習
中島 幹夫	ホテル日航熊本「弁慶」統括料理長 日本調理実習	上野 明浩	食奏うえの オーナーシェフ 西洋調理実習
宮本 光一	ホテル日航熊本 西洋調理実習	加藤 一秀	元パン世界大会技術指導者 製パン実習
武藤 欣弥	職業訓練指導員(パン菓子科) 元熊本製粉 技術指導 製パン実習	長谷川信治	フードインストラクター 製パン実習
中原 大松	御菓子処 中原松月堂 三代目 製菓実習	河上 芳信	お菓子の香梅 製菓実習
石坂 敏明	泰明電機株式会社 代表取締役社長	吉永 利行	ダンレイ株式会社 冷凍空調機実習

Lecture Instructor

講義担当・監修指導者

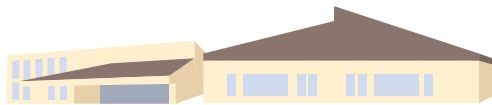
技能を支える理論と知識は専門家が担当

研究職の最たる大学教授や専門の研究開発や国家資格を有したスペシャリストが講義を行います。

重石 光弘	熊本大学 教授 建築科目担当	有蘭 幸司	厚生労働省 兼事・食品衛生審議会 委員 熊本大学 特任教授 食品/食品衛生関連教科担当
川井 敬二	熊本大学 教授 環境工学担当	伊藤 是清	東海大学 教授 建築科目担当
太田 英明	中村学園大学 名誉教授 おいしさに関する科目担当	森村 茂	工学博士 元 熊本大学 准教授 食品科学関連教科担当
藤本 英二	職業訓練指導員(配管科) 元ポリテクセンター熊本 建築設備(管)担当	中原 勝則	職業訓練指導員(電気科) 元 熊本県立高等技術専門校 建築設備(電気)担当
大熊 浩	農学博士 熊本玄米研究所 品質管理部長 衛生関連教科担当	中島 幸香	熊本大学 産学官連携研究員 建築科目担当
野満菜穂子	管理栄養士 栄養関連教科担当	戸田 信晴	管理栄養士戸田オフィス 代表 栄養関連教科担当
中川 浩次	ホテル熊本テルサ ワイン/チーズソムリエ 食品サービス関連教科担当	井手 直	熊本製粉株式会社 食品研究員 食品学関連担当
窪川 正文	労働安全コンサルタント 安全衛生教科	本田 早織	ラナ設計 CAD・製図教科担当
松崎 未央	有限会社マルチニーク 代表取締役 情報/販売関連教科担当	佐々木博之	税理士 佐々木税理士事務所 経営科目担当
橋本 和彦	熊本県みそ醤油工業協同組合 理事長 食品に関する科目担当	波佐間英樹	株式会社愛光社 代表取締役 デザイン関連教科担当

他にも経験豊富な指導員・講師が在任しています。

学生の方へ(これから就職される方へ) この短期大学校って、何？



勉強することを第一目的とした学校**ではありません。**

『**就職先の仕事で使う技術を身に付ける**』ための
学校です。



毎日の仕事の中で技術を身に付ける就職先が良いか

(通常の求人)

就職先を探すときに

または



勤務の中の**週1日**は
技術を身に付けるための日がある就職先が良いか

(短期大学校に通える求人)

という選択肢があるということです。

メリット

- 費用は事業主が負担[※]します。
- 登校日も給料が発生[※]しています。
- 現場を知る業界団体の指導員が指導するため、ここで得たことは仕事に役立ちます。
- 他社の仲間や先生との繋がりができます。



[※]自主的に事業主の許可を得て本校に通う場合等は、自己負担となり給料も発生しないことがあります

Procedure

手続き

①本校に通える求人票を探す

[※]通っている学校やハローワークで見つけれないときは本校へお問合せください。

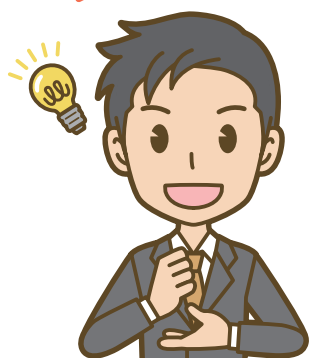
(求職者側の希望をもとに、求人を探すこともあります)

②求人に応募して就職する

[※]入校のタイミングは求人によって異なりますので、確認の上、就職を決めてください。

企業の方へ

この短期大学校って、何？

第一の目的は『**人材の確保**』

目的を達成するためのスキーム

人材確保がとても難しい時代になっています。

そんな中、「就業の一環で週一日学校に通える求人」というのは、とても特異ですが、右P.12のとおり本人にとってメリットが大きく、とても**魅力のある求人**になり得ます。

「**本校に通える求人**」を出し、採用が適ったら本校に送りだす。
実行することはこれだけです。

その他のメリット

離職防止と技能継承

特に社会人になりたての**3年間は一番離職が多い**期間です。

特に採用人数が少ない会社では、先輩後輩の関係だけ(或いは歳の離れた先輩しかいない環境)になりがちです。この環境は**ちょっとした挫折でリタイアしやすい環境**といえます。

本校は週1日ながら3年間の学校です。**環境が激変する不安な時期に、同じ立場で高め合う仲間や先生という立場の先輩がいる環境を提供**することになります。

また、本校では、幅広い関連技術の習得や先生や仲間との**接点**ができることから、将来を担う**基幹社員の育成**に効果的です。

熊本職業訓練短期大学校
授業見学会のご案内

熊本職業訓練短期大学校で行われている実習の授業を見学することができます。興味がある方は、この機会に是非ご覧ください。(保護者の方、学校の先生方、事業所の方も歓迎します)

コースごとに見学できる曜日が違います。見学のお申し込みはお電話にて承っております。

職業訓練法人 熊本市職業訓練センター TEL 096-325-6947

Procedure 手続き

①業界団体の推薦が得られることを確認

短大校の優先枠に該当しているかを確認

※不明な場合は申し込みたいコース(P3~8)の業界団体が本校にお問い合わせください。

※上記業界団体の会員企業の方は無条件で推薦が得られます。

※入社している従業員を通わせたい場合は②③の行程を省く

②求人票の作成

高校新卒を通わせたい場合

例年6月以降に受付が始まる高校新卒用の求人申込書の通所可能欄等に「熊本職業訓練短期大学校」に通える旨の記載をします。以降はハローワークのルール通りですが、本校にも受け付けられた求人票をお渡しください。(本校からもアプローチを致します)

高校新卒以外の人を通わせたい場合

それぞれの求人募集の中に本校通所についての記述を入れて、求人募集をかけます。

③採用と意思確認

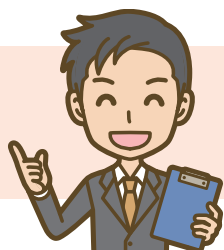
該当する人を採用したら、本校通学の意思確認をしてください。

④願書提出(11月~ ※優先枠は9月~)

本校や各推薦団体に設置しています募集要項(願書)を取得し、必要事項を記入し、本校又は各推薦団体に送付してください。

⑤選考会(1月)と通知

願書は全て推薦入試用です(筆記や面接試験はありません)。選考により入学が決定しましたら、本校より、通知を致します。その際に助成金等の案内も行う予定です。



原則、就業時間として従業員の方を通わせてください。その際の賃金助成として、労働局の助成金制度をご利用ください。

例)令和6年度分実績(中途退校を除く1年1人あたり)

人材開発支援助成金 25~39万円 建設業は更に+16~19万円

※助成金には支給要件があります。詳しくは労働局にお問合せください。



- 《バス》・熊本市バス B1-2 花園・柿原線(柿原行き)
・熊本桜町バスターミナル 19番のりば
・熊本桜町バスターミナル ~ 宮尾バス停下車(徒歩10分)
- 《自動車》・上熊本駅より 約7分

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

担当:坂本

〒860-0072 熊本市西区花園7丁目19-10 無料 駐車場完備 105台収容
TEL 096-325-6947 FAX 096-325-9503 <https://kumamoto-vtc.jp/>





**KUMAMOTO VOCATIONAL
TRAINING COLLEGE**



kumamoto-vtc.jp