

船橋駅北口より徒歩3分

基礎から

やさしく学べる

無料の職業訓練と
再就職への挑戦をサポートします。

厚生労働省求職者支援訓練

フードサービス科



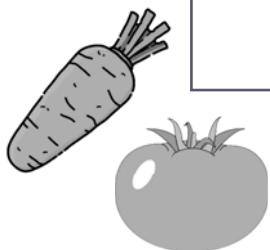
2017(平成29)年

3月15日(水)

昼の部
開講クラス 3ヶ月コース

定員 15名

再就職を
一緒に
頑張り
ましょう



訓練認定番号：4-28-12-02-20-0425

募集期間

平成29年
1月17日(火)～2月20日(月)

	訓練・学習期間	応募〆切	面接選考日時	選考結果発表	受講時間
	1ヶ月当たり約20日間 平成29年 3/15～6/14 (水曜)	平成29年 2/10 (金曜)	平成29年 2/24 (金曜) 8時以降	平成29年 3/1 (水曜)	9:00～15:25

※おもに平日（月曜～金曜）の授業です。

1ヶ月当たり 約20日間の授業があります。

※入校式 平成29年3月15日(水) 修了式平成29年6月14日(水)

【定員】

15名

※受講者が定員の半数に満たない場合は訓練の実施を中止することがあります。



求職者支援訓練制度とは、就職を目的とした訓練です。

○○○職業訓練受講給付金及び通所手当（上限額あり）○○○

一定の条件を満たす方に支給されます。住居所を管轄するハローワークへお問い合わせください。

【訓練目標（仕上がり像）】

フードサービスに必要とされる接客マナーが身につき、食
及び食生活全般について適切な助言や指導ができるよう
になる。

3ヶ月
基礎からしっかり学べる
充実の昼間クラス

【お申込み方法】

住居所を管轄するハローワークへお問い合わせください。

ケイウッドビル3階です めだかの学校併設

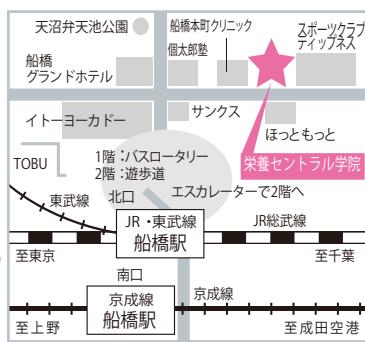
<http://eoyo3.jp/>

Eiyo

福祉医療分野28年の実績
栄養セントラルグループ

栄養セントラル学院

船橋市本町6-4-23 ケイウッドビル3階 株式会社栄養セントラルジャパン内 問い合わせ担当：竹村
JR船橋駅北口徒歩3分 スポーツクラブティップネス隣



TEL047-423-8877(代)

TEL080-8825-7341

フードサービス科

認定番号(訓練番号) 4-28-12-02-20-0425

【訓練内容】

フードサービスに必要とされる接客マナーが身につき、食及び食生活全般について適切な助言や指導ができるようになる。

【選考（面接）時の持ち物】

筆記用具・ハローワークで発行される“受講申込書”

※面接に係る交通費は自己負担下さい。
※服装は普段着で結構です。

【駐車場】

駐車場はありませんので、公共交通機関をご利用になるか、近辺のコインパーキングを実費ご負担になり、利用される等して下さい（駐輪場は専用スペース有ります）

○○○ハローワークへ問い合わせの上、職業相談を受けた後○○○○

希望の方には、栄養セントラル学院へ来校の上、ご質問・ご相談が出来る“個別説明相談会”があります。

平日の希望の日時をあらかじめ電話でご予約の上、お越し下さい。

※来校に係る実費（交通費等）はご負担下さい。

●その他《説明会》も予定しています●

求職者支援訓練制度とは、就職を目的とした訓練です。

○○○職業訓練受講給付金及び通所手当（上限額あり）○○○

一定の条件を満たす方に支給されます。住居所を管轄するハローワークへお問い合わせください。

科目	科目の内容		
学科	安全衛生	調理作業と安全衛生	
	食生活アドバイザー講習Ⅰ (総論)	食生活アドバイザーの役割・使命、栄養と健康に関する基礎知識（食品学・食品表示の種類と役割、加工食品等の期限表示、食品マーク、有機農産物等、糖質・脂質・たんぱく質・ビタミン・ミネラルの栄養と機能、消化と吸収、ライフステージ別の食生活）	
	食生活アドバイザー講習Ⅱ (各論)	食文化と食習慣、消費者の意識と食マーケットの変化、フード流通等品揃えの仕組み	
	調理総論	調理の基礎、料理の種類、日本の食・郷土料理、旬、調味料や香辛料の使用方法、調理器具と容器、調理による食物の変化等	
	食の安全	食中毒、食物アレルギー、BSE、食品添加物、加工食品、衛生管理、食品の安全、農薬、遺伝子組み換え食品、放射性物質、衛生法規、HACCP 等	
	食・調理現場の実際	食環境の構成、フードマイレージ、環境保護、食業界の最前線、消費者問題、食品包装、食商材、外食ビジネス、食マーケット、マネジメント、保育園から学校給食、病院食、高齢者向け調理、障害に合わせた調理等	
	就職支援	職務経歴書、履歴書の書き方指導、JOBカード作成の指導、面接の受け方指導等	
	ヘルスケア フードアドバイザー講習	健康食品の知識、健康食品についての説明、説明の仕方、サプリメント健康食品学等	
実技	クッキング コーディネーター講習	ハーブ・薬膳の基礎から活用、献立の活用、クッキングに関する基礎知識の伝え方、調理商品知識、調理師試験科目	
	食環境構成	食空間 BGM、商品デザイン、POP の制作、おもてなしの書、菓子文化の創出等	
	接客マナー演習	接客の基礎、サービスマナー、クレーム対応、サービング手法等	
	献立レシピの作成	献立開発、メニューの考案と展開、アレンジレシピ、食品成分表の取り扱い、栄養計算、フードライティング、菓子・おやつ演習等	
その他	食育演習	食育指導、食育教材の製作、行事食の提案、乳幼児から高齢者までライフステージ別の食教育、調理実習等	
	職業人講話	表千家教授による食を彩る食文化の継承について	

訓練対象者の条件

特になし

訓練目標

フードサービスに必要とされる接客マナーが身につき、食及び食生活全般について適切な助言や指導ができるようになる。

訓練期間

平成29年3月15日（水）～平成29年6月14日（水）
(3ヶ月) (訓練日数54日)土曜日の訓練
実施の有無

無

訓練時間

9時00分～15時25分

定員

15名

※受講者が定員の半数に満たない場合は訓練の実施を中止することがあります。

受講料

無料

自己負担額
(内訳も記載)

教科書代 15,000円（税込）

企業実習に係る交通費及び健康診断料が別途発生します。

個別説明会
(要事前予約)

募集期間中、予め指定する平日 10：00～15：30 / 見学来校無しで電話問い合わせのみも可

ケイウッドビル3階です めだかの学校併設

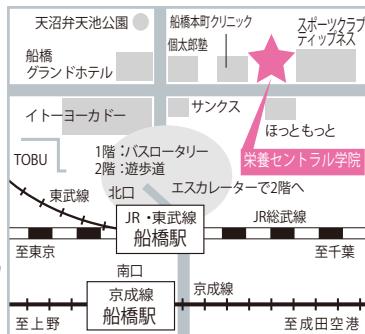
<http://eiy03.jp/>

Eiyo

福祉医療分野28年の実績

栄養セントラルグループ

栄養セントラル学院

船橋市本町6-4-23 ケイウッドビル3階 株式会社栄養セントラルジャパン内 問い合わせ担当：竹村
JR船橋駅北口徒歩3分 スポーツクラブティップネス隣

TEL047-423-8877(代)

TEL080-8825-7341