

## 教育訓練カリキュラム①

訓練コース名		厨房担当者養成講座			
実習 (OJT)	職務名又は教科名	職務又は教科名の内容	時間	訓練実施機関	
		・身だしなみチェック(制服・頭髪等) ・厨房の掃除 ・消毒・殺菌	24	各事業所	
		・メニューごとの仕込み(準備) ・食器の種類及び保管場所 ・厨房用品の片付け方及び厨房機器の清掃方法 ・調理準備 ・メニューごとの調理補助	128	各事業所	
		・メニューごとの調理手順 ・調理実践 ・食材の知識 ・食材の保管方法	176	各事業所	
		・調理場の規則 ・ロス削減の方法 ・危機管理	48	各事業所	
	<b>OJT計</b>		376時間		
	座学 (Off-JT)	オリエンテーション	3		
		コミュニケーション	12		
		ビジネスマナー	6		
		衛生管理(基礎)	12		
		衛生管理(応用)	12		
		栄養学	12		
		食品食材の知識	12		
		調理理論	12		
		販売促進の基礎	12		
		問題解決技法	12		
		計数管理(基礎)	12		
<b>学科計</b>		117			
<b>座学等(Off-JT)計</b>			117時間		
<b>有期実習型訓練計</b>			493時間		
主要な設備機器					