

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			
有期 実習 型 訓練 の 内容	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	
	座学 (Off-JT)	衛生管理	・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
調理補助実務		・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	
調理実務		・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	
総合厨房管理		・調理場の規則 ・ロス削減の方法 ・危機管理	48	各事業所	
OJT計			376時間		
オリエンテーション		・今後の講義の進め方及び注意事項	3		
コミュニケーション		・コミュニケーションの役割と方法 ・コミュニケーションプロセスと阻害要因	12		
ビジネスマナー		・社会人・プロとしての心構え ・ビジネスマナーの基礎知識	6		
衛生管理(基礎)		・衛生法規・公衆衛生学の基礎 ・食品衛生学の基礎 ・食品取扱者の衛生対策の基本	12		
衛生管理(応用)		・食品衛生学及び衛生対策 ・HACCPの基礎知識	12		
栄養学		・栄養素の働き ・食生活と健康づくり	12		
食品食材の知識		・食の文化 ・食品の分類と成分	12		
調理理論		・調理の目的と種類 ・調理と香り・味・色 ・調理の基本技術	12		
販売促進の基礎		・メニュー販促 ・販売促進の基礎知識 ・顧客管理の基本	12		
問題解決技法	・問題解決の基本フレーム ・ゴールの引き出し方 ・対策・立案の具体的手法	12			
計数管理(基礎)	・売上と経費の仕組み ・飲食事業の収益構造	12			
学科計			117		
座学等(Off-JT)計			117時間		
有期実習型訓練計			493時間		
主要な設備機器					