

所在地：群馬県佐波郡玉村町大字樋越1794 連絡先：0270-65-2571 H P : <http://www.fma.ac.jp/index.html>

I 訓練内容・主なカリキュラム・取得可能な資格など

総合養成科（食肉科）

半年・1年

食肉専門小売店の後継者、食肉関連企業に就職を希望する方、食肉部門への新規参入を目指す方、そして改めて専門技術・知識の体系的な修得を目指す方に最適です。

半年コースと1年コースがあります。

「食肉販売技術管理士」「豚・牛部分肉製造資格1級・2級」「技能士補」を目指せます。

食肉販売科（食肉科）

3カ月

食肉関連企業の営業マンや技術者の職能水準向上を目指す方に、また食肉の専門知識や技術を短期集中型で習得したい方に最適です。

食肉関連企業の管理職候補者向けの研修に最適です。

II 訓練校の声

公益社団法人全国食肉学校は、「産学協同による実践教育」と「心豊かな人間形成」を教育理念に掲げ、食肉の実践教育と全寮制の寮生活を通じて、社会の中で生きていくための実力を育てます。

III 受講生の声

この学校ではナイフの持ち方から、肉の切り方、調理の仕方まで幅広く学ぶことができます。わからないことがあれば先生が優しく教えてくれます。共に学ぶ仲間もいます。知識や経験のない人にとっては最高の環境だと思います。

IV 訓練の様子・訓練風景など



↑ 食肉処理技法（実習）



↑ 食肉基礎知識（座学）



↑ 調理実習



↑ 寮室（全寮制）