

I 訓練内容・主なカリキュラム・取得可能な資格など

調理技術科	2年	介護食士3級、2級、1級	各3ヶ月
2年間で約2,865時間の調理実習を行い、日本料理、西洋料理、中国料理、和洋菓子などを総合的に習得。入学と同時にホテル、個人店等、様々な事業所で勉強の為に働いてもらいます。卒業時には実践力もつきます。そして、卒業時には、調理師免許、調理技能士補の合格書が取得できます。		介護食の資格として厚生労働省管轄の学校で発行している唯一の学校です。3級、2級、1級と取得出来るのが本校です。1年掛けて1級まで取得出来ます。開催は、社会人も受講しやすい土曜日。介護現場で役に立つ基本知識から基礎的な調理方法を学びます。介護に携わっているお仕事をされている方も多数受講されます。今後、介護に携わる方も受講されています。大学の教授なども受講されています。	

II 訓練校の声

1988年4月に開校以来、たくさんの料理人のプロを輩出してきて、今も大活躍されています。
訓練生は学校だけではなく、各事業所でプロから知識、技能、技術が学べて、卒業後も実社会に即応できます
調理師以外にもふぐ処理師など様々な資格取得も可能です。

III 受講生の声

- ・学校と仕事の両立は大変でしたが、同級生と励まし合い楽しく頑張ることが出来ました。
- ・他の学校に比べると実習が多く、事業所でも厳しく真剣に接してもらった事は、とても自分の為になりました。
- ・事業所では学べてお給料も支給され、学費や生活費など両親の負担を少なく出来ました。

IV 訓練の様子・訓練風景など



↑実習風景。
個別に直接指導



↑大阪中央卸売市場見学



↑介護食



↑外観 駅近、駐車場有