神奈川県立
東部総合
職業技術校

横浜市鶴見区寛政町28-2
045-504-2818

「毎日のお食事をプロとして作る」ための知識・技術を身に付ける

チームワークが生み出す調理の面白さ！

4月,10月入校

給食調理

訓練期間	6か月

授業料無料

コース概要

●対象者	主に離転職者の方
●定員（入校時期）	各30名（4月、10月）

※入校者は新規学卒者からセカンドキャリアの方まで幅広い年代の方々が、新しい知識・技術の習得に6ヶ月間切磋琢磨しています。

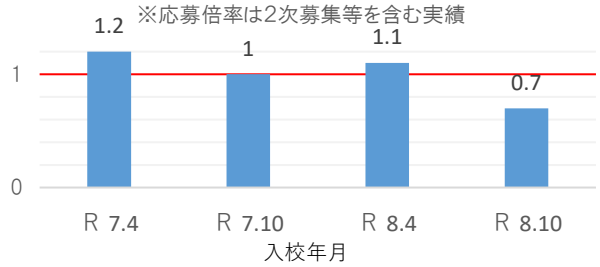
訓練内容

食品衛生、調理理論などの学科を学ぶとともに、手洗いの仕方、包丁の扱いといった基礎から、調理操作の基本技術、大量調理実習など、給食施設において、調理員の仕事をするために必要な知識と技術を学びます。



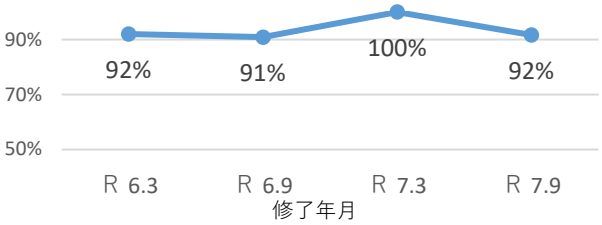
応募倍率

※応募倍率は2次募集等を含む実績



就職率

※就職率は修了後1年経過した時点の実績



必要経費

	品目	金額
①	教科書・用具代	約 20,000円
②	作業服代	約 20,000円
③	その他（訓練生保険）	約 5,000円
	合計	約45,000円

※作業服代は男性、女性で金額が多少異なります。

主な就職先業種

●病院
●高齢者福祉施設
●保育所
●学校
●事業所給食
●飲食店　など

主な就職職種

●調理補助
●調理員
●惣菜・弁当製造など

資格取得

調理師受験資格は得られません。

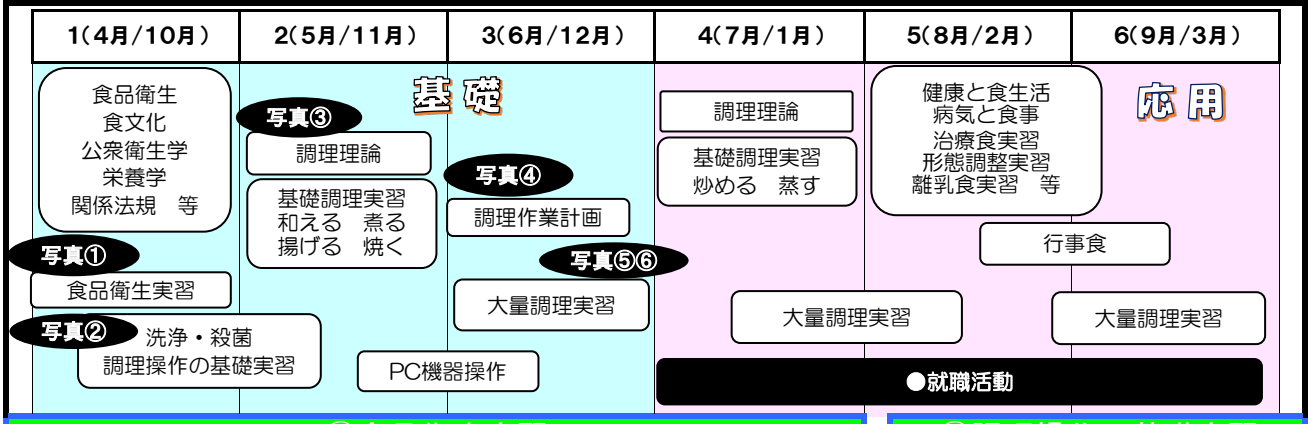
主な実習機器一覧

●ｽﾁｰﾑｺﾝﾍﾞｸｼｮﾝｵｰﾌﾞﾝ
●回転釜
●自動炊飯器（最大7kg）
●フライヤー
●熱風消毒保管庫
●野菜裁断機
●球根皮剥機

特記事項

熱いもの、刃物、重量物の取り扱いがあります。温度、湿度の高い環境、立ち仕事と体力を要する仕事です。
給食施設には事業所給食（社員食堂）、学校給食、保育所給食のほか、特殊調理（治療食、食形態調整）を要する病院給食、社会福祉施設給食等があり、包丁等による細かな作業が求められます。
施設により1回の提供食数　10数食～1000食以上、1日の提供回数1回～5回程度とそれぞれの給食施設によって調理量や調理内容が大きく異なります。勤務時間は、多くは朝5時半頃から夜8時頃の間となります。

給食調理コースのカリキュラムの流れ



①食品衛生実習





職業として食事作りをする人の手洗いを理解するため、手洗いチェッカーを使用して、石けん液洗いをした後の洗い残し部分を確認します。

②調理操作の基礎実習



包丁の持ち方、姿勢、同じ形に効率良く切る方法を習得します。

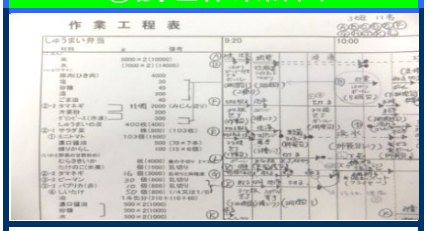
③基礎調理実習





和える.煮る.揚げる.焼く.炒める.蒸す.炊飯・汁の調理法毎に理論を学び、実際に調理を行い理論を確かめ、調理技術を習得します。

④調理作業計画



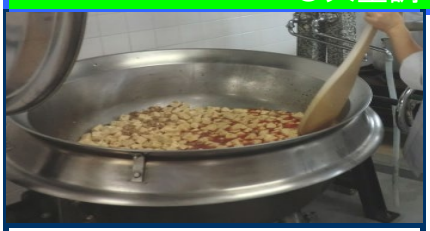
いつ.誰が.どこで.何を.どのように調理するのか、調理作業計画を作ります。

⑤大量調理実習風景



洗浄、下処理は、食品に付着している泥や虫などを除去、衛生的で食味上も好ましい状態にします。

●大量調理機器一例



回転釜…茹で物.煮物.炒め物等



スチームコンベクションオーブン…蒸す.焼く.煮る等

各種調理器具・器材の使用方法.注意点.清掃について学びます。

⑥大量調理実習



加熱後の食品の二次汚染防止のための作業場所や作業者の装備、調味の方法などについて習得します。

●調理実習　作成料理一例



盛付、配膳は、均等に.食べやすく.美味しそうに.適温で.手早く。



喫食者に適した献立内容の食事を、食べられる大きさ、軟らかさ、粘度で提供するための調整方法を習得します。