

船橋駅北口より徒歩3分

実践的に最新の知識とノウハウを身につける

次回受付は10月1日~

介護・健康食クッキングも同時に学べます。

# 調理スタッフ(調理員)養成クラス クッキングコーディネーター 通学クラス

調理の基礎理論から現場活用ノウハウ迄、スキルアップ  
再就職に必要な内容を幅広く学びます。

【受講期間】 5か月間

※ご入学には、個別説明会を必ず事前にお受け戴き、面接を経て戴きます。

※再就職の相談は、土曜に実施の個別相談をお受け下さい。

(当クラスでの受講は、必ず再就職をお約束するものではありません)

【実施時間・曜日】

17:30-21:30 (月曜は補講：12:30-16:30)

火曜・水曜・木曜・金曜 及び月に2回土曜

※実施詳細は、個別説明会時にご説明します。

※仕事等の関係で、18:30より受講を希望の場合は、補講を組み合わせ代講とすることも可能です。

【受講料】 98,000円 (学習支援分割払可 / 一部割引適用有)



国試受験希望者には  
合格サポートも  
万全にいたします。

## 調理スタッフ(調理員)になろう!

調理スタッフは、食べる人の年齢や状態にあった調理法を工夫して提供する専門家。食材選定や発注、献立作成から盛り付け、食の介助等、食・調理に関する幅広い知識とノウハウを持つスペシャリストとして広い分野でのぞまれています。

## 調理スタッフ(調理員)になるには

栄養士や調理師の資格があれば尚良いですが、職務として就く場合には、とくに資格は必ずしも要求されません。資格よりも、調理全般に関する最新の知識と調理のノウハウ、活用実践力が要求されます。調理が好きで、様々な調理に深い関心があること、調理スタッフとしての職に関するプロ意識がある事、これらが揃っていれば、大丈夫です。

## 「調理スタッフ(調理員)養成クラス」では

調理スタッフとして職に就くために必要な知識とノウハウをバランス良く身に付けていけるよう、初心者にも分かりやすく、最新の実践的なカリキュラムを用意しています。又、経験豊富な講師陣が、専門分野ごとに担当しますので、フォローも万全です。

ケイウッドビル3階です めだかの学校併設

Eiyo

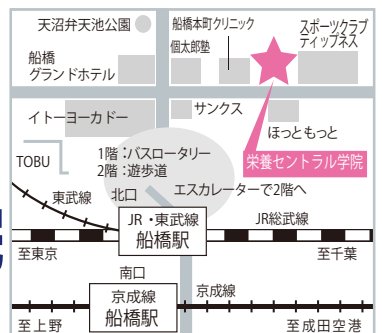
福祉医療分野27年の実績

栄養セントラルグループ

# 栄養セントラル学院

船橋市本町6-4-23 ケイウッドビル3階 株式会社栄養セントラルジャパン内

JR船橋駅北口徒歩3分 スポーツクラブティップネス隣



受付対応時間:

月曜~金曜 及び不定期の土曜 10:00~16:30

TEL047-423-8877(代) FAX047-423-8851(代)

# 調理スタッフ(調理員)養成クラス クッキングコーディネーター 通学クラス

## <講義カリキュラム>

\*学科・理論・演習をバランスよく組み込んでいますので、最短で、現場に必要な最新知識と実践力が身につきます。

【食環境学】  
食育学・食環境学・健康学

【食・調理学各論】  
食文化概論 食環境概論  
栄養学  
食品衛生学  
調理理論  
衛生法規・関連法規  
食品学  
公衆衛生学

【調理の基礎】  
調理器具・食器・カトラリーの選定・取扱い、素材・調味料の基礎知識  
和食 洋食 中華料理の基本、調理包材の基礎知識と活用

【献立作成演習】  
献立作成の基礎・献立開発応用技術、アレンジレシピ作成編集、栄養価計算

【食・介助ノウハウ】  
小児～高齢者・障害者(児)特別食調理ノウハウ

【食の安全衛生】  
調理現場の安全と衛生心得、衛生学、食中毒、食品添加物、アレルギー、マスク白衣等着衣の衛生、消毒の技術、水の安全

【給食現場の実際】  
特定給食施設の現場事情、食材発注～材料伝票の取扱い、現場作業の流れ、検食の取り方

【調理の理論と活用A(家庭料理)】  
訪問調理、在宅調理、災害時の調理の理論と応用

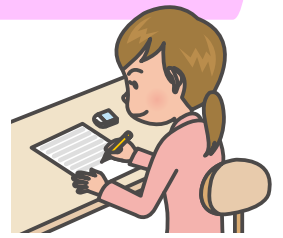
【調理の理論と活用B(施設調理)】  
高齢者向け・介護食調理の理論と応用  
小児・児童向け調理の理論と応用  
障害者(障害児)向け調理の理論と応用  
授乳・離乳食～乳児向け調理の理論と応用  
病人向け調理の理論と応用  
学校給食の調理の理論と応用  
産科向け調理の理論と応用

【調理の理論と活用C(産業調理)】  
宅配食調理・加工調理、食品加工の理論と応用  
ホテル向け調理の理論と応用

【ヘルスケアフードアドバイザー講習】  
ヘルスケアフードアドバイザー総論・各論、食のアドバイス・基礎～応用、食べ合わせ、食とサプリメントの相互作用、栄養機能食品選別ノウハウ、食と健康アドバイスノウハウ

【クッキングコーディネーター講習】  
おいしさの科学、彩食の応用、食卓・食空間を飾るカラーコーディネート、おもてなしのメニューカード制作、食生活コーディネート概論、サービスマナー

指定テキストは別途  
きそカン(年度版)をご用意  
ください(4,000円税別)



## 調理スタッフ(調理員)仕事の内容

調理スタッフ(調理員)は、例えばニーズの高い高齢者施設・障害者施設・児童福祉施設・医療施設等では、人手不足です。これら社会福祉施設等は生活施設のために、食事の果たす役割は大きいものです。仕事内容は、栄養士等の考えた献立をもとに調理をする、或いは調理スタッフ(調理員)自ら献立を担当し、施設等の内容を吟味し、利用者のニーズに合う調理を提供します。施設の対象者・受け入れ年齢等により、調理員の仕事内容もかわってきます。例えば、0歳児保育実施の園では、調乳と育児の発達段階にそった離乳食づくりを。また、1歳児から5・6歳児保育実施の園では、1～2歳児用の乳児食と、3～5・6歳児用の幼児食を同じ献立の中で調理します。栄養士や他の調理スタッフとの意見交換や献立づくりの提案等もしながら、施設の生活の中で大切に楽しみな時間を演出していきます。

調理スタッフは、予め立てられている献立が、新たに立てる献立に基づいて、材料を発注し、調理・盛り付け等しますが、宿泊施設などで、毎日3食分を作るというのは簡単なことではありません。また、たとえば、老人ホームの調理において、高齢者は、体の変調が出やすいため、調理室内の温度管理から、出来上がった料理の品質管理まで、細かなところまで気を配ります。喫食者とのコミュニケーションをとることによって、同じ献立でも、切り方、調理の仕方など手の加え方を工夫したり、旬のものを上手に活用したりと入所者等がおいしさや健康をかみしめながら食べることが出来る調理を、アレンジします。

細かい配慮が実って、赤ちゃんや子ども、障害児や高齢者が、健やかで喜びにあふれた一日を過ごすことに関われる喜びはひとしおです。ただ調理するだけでなく、食事を楽しんでもらえるように、一人ひとりにあわせて、食べやすい工夫やおもてなしを込めます。授乳期の赤ちゃんには、適温になるようにしたり、飲み込みが大変な人には、適度なとろみをつける等、それぞれの食事状態を考えます。食器やスプーンの大きさ・形にも食べやすさを求め、他の職員と共に考えながら改良していきます。そのほか、最近多いアレルギー児童のためのアレルギー除去食にも調理の専門性が要求されます。日々のちょっとした心配りで、喫食者の生活が豊かになり、健康を維持増進する助けとなるのが、調理スタッフです。又、施設以外の調理も幅広くあります。弁当や総菜を作る、メニューを開発することを専門とする、訪問職員として家庭の料理を作成し介助する、学校給食職員として子どもの集団調理に携わる等、その幅は多数広がっています。

ケイウッドビル3階です めだかの学校併設

Eiyo

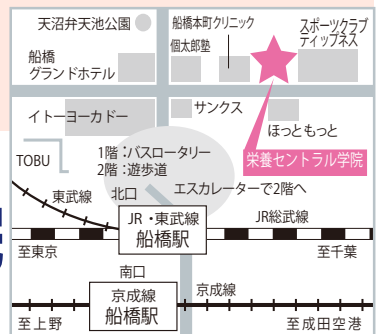
福祉医療分野27年の実績

栄養セントラルグループ

# 栄養セントラル学院

船橋市本町6-4-23 ケイウッドビル3階 株式会社栄養セントラルジャパン内

JR船橋駅北口徒歩3分 スポーツクラブティップネス隣



受付対応時間:

月曜～金曜 及び不定期の土曜 10:00～16:30

TEL047-423-8877(代) FAX047-423-8851(代)