



受講料無料

※テキスト代などは自己負担です。

平成30年 11 月開講 求職者支援訓練コース案内

「求職者支援訓練」とは、主に雇用保険を受給できない方(受給を終了した方を含む)を対象とした職業訓練です。

実践コース	製パン科	定員	12名
-------	-------------	----	-----

訓練期間	平成30年11月12日～平成31年5月10日		土日祝日の訓練の有無	有	12/22、1/12、4/27
訓練時間	9:00～15:30	訓練対象者の条件	特になし		
訓練目標	職業意識の自己啓発を促し、パン製造に必要な仕込み・発酵・分割・成形・焼成・仕上げ及び販売に係る知識と技能を習得し、パン店・カフェ・レストランなどでの調理業務に従事できる。				
訓練概要	パン職人として必要な、食品衛生・製パン理論・社会学等に関する講義を行い、製造実習では、菓子パン・ハード系パン・天然酵母パン等の反復練習を行い、自ら商品開発したメニューを製造できるようにする。				
訓練修了後に取得できる資格	特になし		就職を想定する職業・職種	パン職人・パン製造	
受講者の負担する費用	<受講者全員にかかる費用および準備いただくもの> 教科書代 製菓衛生師全書/製パン入門:5,230円 制服代 コックコート/帽子/前掛け:4,752円 計 9,982円 ※金額はすべて税込 ※左記以外に文房具・上履き・実技用布巾(2枚)をご準備下さい。				

募集期間	平成30年8月8日～平成30年9月7日		※受講申込者が定員の半数に満たない場合、訓練が中止となることがあります。		
選考日時	平成30年10月12日 10:00～	選考方法	面接 ※面接にて志望動機、就職の意志等を確認します。		
選考結果通知日	平成30年10月19日	持参する物	筆記用具		
選考実施場所	パン物語Baking School 〒861-8043 熊本県熊本市東区戸島西2丁目6-109 TEL 096-365-8943 FAX 096-365-8984 ※選考当日は混雑致しますので、駐車場の利用が出来かねます。恐れ入りますが公共交通機関等でお越しください。		駐車場の有無 台数及び料金	有 12台 2,000円/月 ※6ヶ月分を訓練開始日に 前納又は月割	
訓練実施施設	パン物語Baking School 〒861-8043 熊本県熊本市東区戸島西2丁目6-109 TEL 096-365-8943 FAX 096-365-8984		お問い合わせ 担当者	松本	

◆申し込みまでにハローワークで職業相談を必ず受けて下さい◆

<訓練機関PR欄>



当製パン訓練のポイント

◎初心者の方も対応できる丁寧な指導

◎多様なカリキュラム(製造実習・学科講義)

◎キャリアコンサルティング技能士の就職支援

※一定の要件を満たす方に、職業訓練受講給付金(受講手当てと通所手当て)が支給されます。詳しくはハローワークにお尋ねください。

各ハローワークにて、訓練説明会を開催致します!

※詳細はお問合せ下さい。



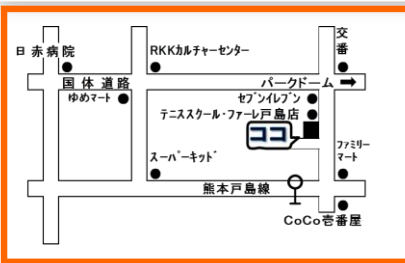
科目		科目の内容			訓練時間				
学 科	衛生法規	法学大意 衛生行政の概況 製菓衛生師法 関係法令			78時間				
	公衆衛生学	公衆衛生学の概要 環境衛生 疾病の予防 労働衛生			78時間				
	食品学	食品学の概要 食品の品質とその防止 食品の生産と消費			138時間				
	食品衛生学	食品衛生学の概要 食中毒 食品添加物 食中毒における有害物質 衛生管理			78時間				
	安全衛生	安全衛生の管理体制 環境管理 作業管理 健康管理 衛生教育			68時間				
	栄養学	栄養学の概要 栄養素の機能 栄養素の消化と吸収 栄養の摂取			278時間				
	社会学	食生活における意義 食文化と歴史 製造要件 生産と消費 包装 目標の設定 立地条件及び市場調査 住民の特性把握 販売促進のあり方 接客サービスと店員教育 店舗のディスプレイ 工場の管理と安全 計画のたて方 原価管理の方法 労働時間			998時間				
	製パン理論	パンの歴史 製パン原材料(小麦粉・イースト・イーストフード・食塩・糖類・油脂・乳製品・卵・水) 製パン技術(混捏・発酵・仕上げ・ホイロ・焼成・中種法・直捏法・液種法)			548時間				
商品開発	年間商品開発計画 市場動向調査 商品選定 配合表作成 原価計算 価格・販売方法設定			628時間					
就職支援	ジョブ・カード作成の意義と書き方 履歴書の書き方 職務経歴書の書き方 面接指導			188時間					
実 技	菓子パン製造実習	イーストの扱い 分量の計算 分量の配合法 仕込み 温度管理 発酵 分割 成形 焼成 焼成温度の管理 仕上げ			648時間				
	ハード系パン製造実習	分量の計算 分量の配合法 仕込み 温度管理調節 発酵 分割 成形 焼成 焼成温度の管理 仕上げ			528時間				
	天然酵母パン製造実習	天然酵母の管理 オーバーナイト法 即日ストレート法 生地玉冷蔵法			728時間				
	店舗販売模擬実習	分量の計算 分量の配合法 仕込み 温度管理 発酵 分割 成形 焼成 焼成温度管理 仕上げ 天然酵母の管理 店舗販売			248時間				
	商品開発製造実習	材料の見極め レシピ考案 定番商品・主力商品・季節商品の試作製造			908時間				
企業実習	✓	実施しない	実施する						
職場見学、職場体験、職業人講話	【職業人講話】	旬果旬菜ベーカリー ぼんのわ テーマ：「職業意識とモチベーション」 「食産業で仕事をすること」			68時間				
訓練時間総合計	608時間	学科	308時間	実技	302時間	企業実習	08時間	職場見学等	68時間

11月開講 受講者 募集中!

パン製造スキルを身につけて
キャリアUPを目指そう!!
新しい自分をつくるチャンス。



定員12名



パン物語Baking School
 熊本市東区戸島西2丁目6-109
 最寄りバス 西戸島地前(徒歩3分)
 最寄り駅 水前寺駅(バス乗継15分)