

令和8年度高齢者活躍人材確保育成事業（富山労働局委託事業）

# 受講生募集のご案内

シルバー人材センターで働こう！

受講料  
無料

## 調理補助 スタッフ講習 【砺波市会場】



食品衛生に係る基礎知識や料理の基本について、実習も含めて体系的に習得し、福祉施設、社員食堂、宅配弁当業者、飲食業、食品製造業等における調理補助分野での就業（月10日以内又は週20時間未満）を目指します。

受講日

7月16日(木)、17日(金)

2日間

定員

10名（選考により決定・先着順ではありません。）

受講対象  
応募条件

1. 県内在住の原則60歳以上で、シルバー人材センターの会員となって就業を目指す方

（本技能講習は、原則、シルバー人材センターの会員になって就業していただける方が対象となっており、趣味・教養のための受講はご遠慮ください。）

2. 講習の全日程を確実に受講できる方

応募締切

7月6日(月)まで

カリキュラム

裏面参照

講習会場

裏面参照

申込方法

お住まいの市町村のシルバー人材センター、ハローワークまたは、富山県シルバー人材センター連合会にて備え付けの「技能講習受講申込書」を記入し、提出して下さい。

お問い合わせ

公益社団法人 富山県シルバー人材センター連合会  
〒930-0857 富山市奥田新町8番1号 ボルファートとやま 10階  
[TEL] 076-431-3282 [FAX] 076-431-3283  
[HP] <https://www.toyama-sjc.jp/>




他の講習会や受講申込書のダウンロードはコチラ

# 調理補助スタッフ講習カリキュラム

日程		時間	主な講習内容
1 日目	7月16日 (木)	9:45~10:00	開講式、オリエンテーション
		10:00~12:00	<b>食品衛生の基礎知識【座学】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒の概要と予防</li> <li>・調理従事者の衛生管理</li> <li>・食品安全情報（食品表示）</li> </ul>
		13:00~15:00	<b>料理の基本【座学】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・非加熱調理操作</li> <li>・加熱調理操作の特徴</li> <li>・料理に適した調理操作</li> <li>・応用</li> </ul>
2 日目	7月17日 (金)	10:00~12:00	<b>料理の基本【実習】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・暑い日の野菜たっぷりメニュー（カレーピラフ、鶏むね肉のレモン炒め、コールスロー）</li> </ul> 
		13:00~15:00	<b>料理の応用【座学】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・時短テクニック</li> <li>・残り物レシピ など</li> </ul>
		15:00~15:15	閉講式

※カリキュラムの内容等は変更となる場合があります。

講習会場	受講上の留意事項
 <p> <b>砺波市砺波農村環境改善センター</b>            (砺波市文化会館併設)            砺波市花園町 1-32 (砺波市文化会館併設)            TEL. 0763-33-5515         </p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・講習1日目の受付開始時間は、<u>午前9時30分</u>からとなります。</li> <li>・技能講習に係る受講料（テキスト代含む）は無料ですが、交通費・昼食代は自己負担となります。</li> <li>・申込者には選考後、受講開催日の1週間前迄に受講の可否を書面にて全員に通知いたします。</li> </ul>

※ 技能講習は、雇用保険受給のための求職活動実績や認定日の変更の対象となりませんのでご注意ください。

※ 感染症予防対策のため、マスクの着用・手指の消毒等にご協力をお願いしております。