

離転職者等職業訓練「製菓衛生科」募集案内 訓練生募集

県立和歌山産業技術専門学院では、下記のとおり訓練生を募集しています。
受講を希望される方は、住（居）所地管轄のハローワーク窓口までご相談ください。

◇訓練科目	「製菓衛生科」	（長期高度人材育成コース）
◇訓練施設	大原簿記法律&美容製菓専門学校和歌山校	
	和歌山市黒田88-1	
	（厚生労働大臣指定 製菓衛生師養成施設）	
	TEL 073-475-8012	
	訓練コース番号：5-07-30-207-14-0050	

- 1. 訓練期間** 令和7年4月2日（水）から令和9年3月9日（火）〈2か年〉
（予定）
- 2. 募集定員** 2名
- 3. 対象者** 下記のすべての項目に該当する方
 - ①公共職業安定所長から受講あっせんを受け、製菓衛生師として就職を目指す方
 - ②概ね55歳未満の者（ただし、55歳以上の者であっても、以下③～⑥の要件を満たす場合は、当該求職者の状況に応じて対象者となる場合があります。）
 - ③有期労働契約などによる非正規雇用労働者など、就業経験において不安定就労の期間が長いことや、安定就労の経験が少ないことにより能力開発機会が乏しかった方又は出産・育児等により長期間離職していた女性等
 - ④国家資格等高い知識及び技能を習得し正社員就職を希望する方
 - ⑤当該訓練コースを修了し対象資格等を取得する明確な意思を有する方
 - ⑥ハローワークにおける職業相談においてジョブ・カードを活用したキャリアコンサルティングにより当該訓練の受講が必要と認められる方
 - ⑦高等学校卒業または、同程度の課程を修了していることが必要です。
[合格後、開講式にて高等学校の卒業証明書が必要。大学卒業証書（写し）でも代用可能]
 - ⑧令和7年3月大学・高校等卒業予定者は対象としません。
- 4. 訓練経費** 無料。ただし、教科書代、実習着等の費用は自己負担とします。
 - ①教科書代、実習着等の費用は、2年間で250,000円程度です。
 - ②合格後、令和7年3月14日（金）までに、①の内56,540円（税込）（実習着等）、①の内40,000円（税込）（教科書代）を別々に納入する必要があります。
 - ③①の2年間の訓練経費以外に、訓練中に使用するタブレットを個人で訓練開始までに、用意する必要があり、この費用は個人負担となります。タブレットの仕様等は、直接、訓練施設へお聞きください。
- 5. 募集及び選考**
 - ・令和7年2月3日（月）から令和7年2月25日（火）まで。
 - ・住（居）所地を管轄するハローワークでご相談のうえ、入学願書にて所定の手続きをしてください。
※入学願書の申込みとは別に、訓練施設の入学願書等に高等学校発行の調査書または大学・短期大学発行の成績証明書を添えて直接訓練施設に2月25日（火）中までに提出する必要があります。
 - ・令和7年3月5日（水）に訓練施設において面接による選考を行います。
（受付9:30～10:00 選考開始10:15）
- 6. 訓練時間等** 原則 月曜日～金曜日（土、日、祝日休み） 1日6時間程度
但し、訓練施設のカリキュラムにより、訓練施設外への実習、土・日・祝日も訓練を行なう場合有。
- 7. 通学** 大原簿記法律&美容製菓専門学校和歌山校では、バイク及び自転車の通学が可能です。ただし、駐輪場は台数に限りがあり、先着順となりますのでお申し込みが必要となります。
- 8. 訓練概要** 製菓・製パン業界のスペシャリストとして、菓子作りの技術や知識の他、栄養や衛生など幅広い知識を学び、国家資格の「製菓衛生師」を目指します。また、働くうえで重要なサービスやマナー、店舗経営についての知識・技術も習得します。
- 9. 取得目標とする資格** 製菓衛生師
- 10. その他** 令和7年度和歌山県予算が成立しなかった場合、又は厚生労働省との協議が整わなかった場合、本事業は実施しません。また、定員数に関し厚生労働省との協議で変更となる場合があります。

一定の要件を満たす方は「求職者支援制度」により「職業訓練受給給付金」の支給等を受けることができます。詳しくは、ハローワークにお問い合わせください。

問い合わせ先 和歌山県立和歌山産業技術専門学院 総務課 和歌山市小倉90 TEL 073-477-1253
--

委託訓練カリキュラム（2年間）

訓練科目	製菓衛生科：和歌山		就職先の職務	製菓・製パン製造業 販売、接客等	
定員	2人				
訓練期間	令和7年4月2日 ～令和9年3月9日				
訓練目標	厚生労働大臣指定の製菓衛生師養成課程のカリキュラムを中心に、製菓衛生師としての幅広い知識と技能を習得する。				
取得目標 資格	製菓衛生師（国家資格）				
	科	目	科 目 の 内 容	時間数	
訓練の内容	学科	開講式・修了式		0	
		衛生法規	法学大意、衛生行政概説、製菓衛生師法、関係法令等	30	
		公衆衛生学	環境衛生、疾病の予防、労働衛生	60	
		食品学	食品の変質とその防止、食品の生産と消費	60	
		食品衛生学	食品添加物、食品中における有害物質、衛生管理	120	
		栄養学	栄養素の機能、栄養の消化と吸収、栄養の摂取、栄養成分表示	60	
		社会	菓子と食生活、菓子店経営論	30	
		製菓理論	菓子の原材料、補助材料	90	
		店舗運営基礎	電話接遇マナー	30	
		職業実践概論	国家試験対策、ビジネスマナー（就職）	30	
	職業実践演習	食育、サービス接遇、食育	210		
	店舗運営応用	PC(word・excel等)、販売管理	90		
				小 計	810
実習	基礎実習	和菓子実習、洋菓子実習、製パン実習		180	
	専門実習	洋菓子実習、製パン実習		300	
	応用実習	洋菓子実習、製パン実習		420	
	店舗運営実務	現場実習、卒業制作、コンテスト、ラッピング		210	
			小 計	1110	
			合 計	1920	
就職支援の具体的内容	ビジネスマナー、一般教養対策、履歴書作成指導、面接指導、求人紹介、店舗見学、リクルートメイクセミナー、リクルートスーツセミナー等				
使用する機械・器具・教材等	学科用テキスト、包丁セット、製菓実習室設備（オープン等）等				