



兵庫県立神戸高等技術専門学院

即戦力としての力を
つけます

福祉調理コース

期間／6か月(4月・10月入校) 定員／20名



Q：何を学ぶコース？

A：調理の基本技術から介護食・治療食・大量調理技術を学び、給食現場の調理人を目指します。



この内容を学べる職業訓練では、
西日本唯一！（施設内訓練）

Q：どんな人に向いている？

A：・調理が好きでガッツのある方

・中高年の方

求人はたくさんあります

・長く働きたい方

経験を積めば60歳を超えても

十分働けます

修了後に現場経験を積んで調理師を目指そう！

→給料UP

就職率 94.7～100%

(R元年度生～R2年度生)

Q：いくらかかるの？

A：入学金・受験料・授業料：無料

(教科書・教材費など自己負担5万円程度)

Q：就職先は？

A：これまでの主な就職実績は以下のとおりです。

・セントラルキッチン：(株)ナリコマフード

・病院関係：日清医療食品(株)

・社員食堂：(株)LEOC

・保育所・学校関係：一富士フードサービス(株)



まずは見学
してみませんか？

【お問い合わせ先】

〒651-2102 神戸市西区学園東町5丁目2番

TEL:078-794-6630 FAX:078-794-6637

ホームページ <https://www.kobe.kgs.ac.jp/>

Facebook <https://www.facebook.com/kobe.kgs>



ヒロトレーニング

急がば学べ

福祉調理コース カリキュラム

教科の科目		教科の細目	計画時間
学 科	社会	ホームルーム・就職ガイダンス	212
	体育	健康体操・球技	
	調理学	食文化概論・調理理論	
	公衆衛生学	公衆衛生概論・環境衛生・疾病の予防	
	栄養学	栄養学概論・栄養素と機能・食品の栄養・高齢期の栄養	
	食品学	食品学概論・食品の加工及び貯蔵	
	食品衛生学	食品衛生の意義・食中毒・添加物・食品衛生対策	
	安全衛生	衛生関係法規・避難訓練	
	調理法	手法・材料別調理の方法	
	介護基礎	からだのしくみ・高齢者のからだの変化・摂食嚥下のメカニズム	
実 技	調理基本実習	調理の基本技術	512
	安全衛生作業法	安全衛生・感染予防技術	
	調理実習	一般調理・段取り・新調理システムを使った調理・介護食	
	調理応用実習	各種食の応用・大量調理・行事食・治療食	
	介護基本実習	食事の介護・身体の動かし方・緊急時の対応	
	パソコン基本操作実習	パソコンの基本操作	
	接客サービス実習	サービス事例検討・収支計算や税金対策	
	実習指導	実務現場実習オリエンテーション・振り返り	
	実務現場実習	調理現場実習（福祉施設・企業給食など）	
	総 合 計		

※訓練時間は進度やレベルにあわせて変更します。6ヶ月の概算時間とってください。

<お問い合わせ先> 〒651-2102 神戸市西区学園東町5丁目2番
 TEL:078-794-6630 FAX:078-794-6637
 ホームページ <https://www.kobe.kgs.ac.jp/>
 Facebook <https://www.facebook.com/kobe.kgs>

《QRコード》



ヒーロートレーニング
 — 急がば学べ —

(R4.4.20 現在)