

東京都立多摩職業能力開発センター

科目について・訓練の流れ

給食調理員として働くために必要な基本技術(切る・煮る・焼く・揚げる・蒸すなど)と、食中毒予防の衛生作業、大量調理の段取り力などを習得します。

	1か月目	2か月目	3か月目	4か月目	5か月目	6か月目
学科	食品衛生学					衛生法規
		栄養学、食品学、公衆衛生学、調理理論、食文化概論				
実技	基本調理作業					
	包丁の扱い方、野菜の切り方	調理の基本操作				
	給食調理作業					
	衛生作業機械の扱い方	80食調理の練習、調理作業のまとめ実習				

※その他、社会人マナー・企業見学・体育等を実施します(科目により異なります)。訓練の流れは、一例です。前後する場合があります。



中心温度の確認作業

取得を目指す資格

- 調理師
(修了後2年間の実務経験が必要)

主な就職先

- 学校、保育所などの給食施設
- 病院、高齢者施設などの給食施設
- 社員食堂などの給食施設
- 一般飲食店

就職率
76%
(H30実績)



回転釜による給食調理作業

必要経費等

【授業料】

無料

【その他経費】

- 教科書代 約10,000円
- 作業着代 約11,000円

※その他、事故に備える訓練生災害保険や、校外見学の交通費等の自己負担が生じる場合があります。



給食調理作業での80食の盛り付け