食産業人材育成講座

講座 No.1 定員 8名	**専門調理師試験事前勉強会**	専門調理師学科（食品衛生学・公衆衛生学・食品学・栄養学）
	【日程】第1回　1月20日（水）　13：30～15：30 第2回　1月27日（水）　13：30～15：30 第3回　2月 3日（水）　13：30～15：30 【会場】道の駅そうま体験実習館（相馬市）	【受講条件】 ①調理師免許所得者で今後専門分野で活躍希望の方 ②これまでに給食食堂又は集団給食（病院給食・学校給食・事業所給食施設）施設等で実務経験のある方 ③日本料理・西洋料理・すし等専門知識習得希望の方 ④調理師試験受験資格、実務経験2か年以上ある方
講座 No.2 定員 5名	**パン職人技術支援講座**	製菓理論及びパン生地の加工
	【日程】第1回　11月18日（水）　14：00～16：00 第2回　12月15日（火）　14：00～16：00 第3回　1月28日（木）　14：00～16：00 【会場】道の駅南相馬観光交流館（原町区）	【受講条件】 ①現在未就労者で、スイーツ産業に就職希望の方 ②発酵食品に関心があり、地域産品づくりに関心のある方 ③継続受講のできる根気と忍耐のある方
講座 No.3 定員 15名	**家庭料理検定3級内容事前勉強会**	家庭料理技能検定3級内容講座（学科・実技）
	【日程】第1回　11月24日（火）　13：30～15：30 第2回　12月16日（水）　13：30～15：30 第3回　1月19日（火）　13：30～15：30 【会場】道の駅南相馬観光交流館（原町区）	【受講条件】 ①ホームヘルパー・介護職員として就労希望の方 ②食生活改善推進事業等のボランティア活動希望の方 ③健康志向献立づくりに関心のある方 ④相馬地方調理師会家庭料理検定4級認定講習修了者
講座 No.4 定員 10名	**細工寿司インストラクタ初級・中級養成講座**	初級講座　細工寿司の基礎 中級講座　細工寿司の応用と古典寿司
	【日程】第1回　11月19日（木）初級12：30～14：30 中級15：00～17：00 第2回　12月 9日（水）初級12：30～14：30 中級15：00～17：00 第3回　1月21日（木）初級12：30～14：30 中級15：00～17：00 【会場】道の駅そうま体験実習館（相馬市）	【受講条件】 ①スーパー等の飲食業界に就職希望者 ②現在弁当・仕出し業務を担当し、新商品開発に意欲のある方 ③地域ボランティア活動において、細工寿司の普及活動に関心のある方 ④中級については、初級講座修了者に限る
講座 No.5 定員 8名	**和菓子職人育成講座**	
	【日程】蒸し物　11月24日（火）18：00～20：00 11月30日（月）18：00～20：00 餅菓子　12月 2日（水）18：00～20：00 12月16日（水）18：00～20：00 焼き菓子　1月13日（水）18：00～20：00 1月20日（水）18：00～20：00 【会場】道の駅南相馬観光交流館（原町区）	【受講条件】 ①相馬地方菓子業界に就労希望の方 ②技術習得後2か年の実務を得て製菓衛生師試験を目指す方 ③将来起業又は開業を考えている方