

♪ 美味しい ♪ 生活

受講料無料
募集
6/18~7/29



授業の雰囲気と施設を
確認して不安を解消！
ご連絡後、お気軽にお
越しくださいね(^^)

説明会&見学会

説明会/見学会への参加は、求職活動として
ハローワークに認定されます

6 / 30 (火) 10時～
7 / 14 (火) 10時～

※内容 施設見学及び説明会
※概ね1時間程度、その後個別相談

会場 ライブビジネススクール

申込は2次元コードから



フードビジネス科

こんな 特徴 調理師に必要な知識を基本とした栄養学系科目、マネジメント系科目、調理実習科目の大きく3つに分かれている。フードビジネス科は、宮崎県では当校だけが実施しており、全国的にも希少な訓練。

これが 人気 経験豊富な現役講師によるフレンチや天然酵母のパン作り、マクロビオティックなどの調理実習が受講生に好評。さらにコーヒーや日本茶のプロフェッショナル、老舗発酵食品、有機農業、カフェオーナーなど各分野で活躍している方の職業人講話も人気。

パソコンも学ぶ 初心者でもWordで文書やチラシ作成、Excelで表作成、綺麗な履歴書や職務経歴書の作成ができる。

訓練目標

食品業、飲食業等のフードビジネスに関するスキル習得及び食品加工・販売マーケティングやブランディングを行えるスキルを身に付け、早期就職を目指す。

挑戦できる資格 ● 任意受験

- Word文書処理技能認定試験 3級
- Excel表計算処理技能認定試験 3級
- LBSフードコーディネーター(修了時に取得できます)

訓練期間 R8年8月20日(木)～R9年2月19日(金) 平日の9:00～15:30

定期学割 宮交バス

訓練対象者 特になし 定員 15名

駐車場 7,000円/月 8台準備しておりますが、希望者多数の場合は抽選

職業訓練 ハローワークの支援指示を受けて求職者支援訓練を受講する方が、一定の要件を満たす場合に支給されます。

受講給付金 職業訓練受講手当 通所手当 通所経路に応じた金額 ※詳細は、ハローワークへ

受講料 無料 ※テキスト代、エプロン/コックコート代 16,220円(税込)

※資格受験費用(任意受験)・調理実習場・職場見学先への交通費及びUSBメモリ購入費用は実費



【お問い合わせ先：訓練実施施設】

ライブビジネススクール

検索



☎ 0985-71-6287

〒880-0051

宮崎市江平西1-2-27 第3丸三ビル1F

【訓練実施機関】 合同会社ライブビジネス 担当：大坪、中門

科目		科目の内容								
訓練内容	入校式、オリエンテーション、修了式		入校式(1H)、オリエンテーション(2H)、修了式(3H)						訓練時間	
	学	食の安全	食の安全、食中毒とは、食中毒とその予防、食中毒の種類、食品添加物食品の識別法						24時間	
		食の歴史・社会・法律	食の歴史、日本の食文化、世界の食文化、食文化の伝承、食に関わる法律、公衆衛生学（衛生統計、環境衛生、日本の栄養状況を知る）						36時間	
		食材の知識	食品学について、食品の特徴と性質、食品の加工と貯蔵、食品の表示						12時間	
		調理の科学	調理の目的、調理の種類、調理操作と技術、調理科学、調理施設と設備						18時間	
		健康と栄養	栄養とは、栄養素の働き、栄養生理、健康と栄養、病気と栄養						18時間	
		食総論	調理理論、食品衛生学、食文化、公衆衛生学、食品学、栄養学のまとめ						24時間	
		科	フード原価計算・損益分岐点	飲食店の原価計算、損益分岐点						15時間
			店舗マネジメント	マーケティング、コンセプトづくり、店舗ブランディング、効果的なPR術、店舗運営方法						24時間
			安全衛生	安全衛生とVDT作業、職場で起こりうるリスク、コンプライアンス						3時間
			就職支援	履歴書・職務経歴書の書き方、ジョブ・カード概要説明、面接指導						18時間
	実技	レシピ献立作り	献立作成の方法、カロリー計算方法、テーブルマナー、テーブルコーディネート の仕方						30時間	
		フードマネジメント実践	企画書づくり、店づくりの実践（顧客管理、帳票整理等）						18時間	
		マクロビオティック実践	マクロビオティック食材の選び方、マクロビオティック食の作り方						24時間	
		パソコン文書作成基礎演習	文字入力、文書作成、表の作成、文書の編集、ワードアート、図形の作成						24時間	
		パソコン表計算基礎演習	SUM関数、COUNT関数、表示形式、配置、フォント書式、行列の幅、複数シートの操作、グラフの作成、データベースの利用						24時間	
		プレゼンテーション演習	プレゼンテーション資料の作成、図形やSmartArtグラフィックの作成、図・クリップアートの挿入、特殊効果の設定、グループワーク、制作、発表						30時間	
		レストランサービス実践	料飲一般、レストランサービス作業						36時間	
		食品加工販売実践	マーケティング、必要な設備と許可、食品加工、品質管理、食品包装、食品表示、販売方法、決済・配送の仕組み						66時間	
		企画調理実習	郷土料理、介護食、エコクッキング、バランスの取れた食事						36時間	
実務調理実習		日本料理、イタリア料理、フランス料理、パン作り、マクロビオティック料理						96時間		
職場見学 職場体験 職業人講話	職業人講話	コーヒーの美味しい淹れ方、日本茶の美味しい淹れ方、フードビジネスとは、求める人材、仕事への想い、仕事とは、発酵食品とは、私の生き方、フードマーケティング 3時間×9回						27時間		
	職場見学	食材の生産現場・職場の環境、テーブルコーディネート・盛り付け・レストラン接客マナー、食品加工・開発 3時間×3回						9時間		
訓練時間総合計		612時間	学科	192時間	実技	384時間	企業実習	0時間	職場見学等	36時間

備考

授業の開始前に朝礼、終了後に終礼を行います。
訓練の一環として、日直および掃除当番等があります。
訓練中に実施するキャリアコンサルティングは放課後30分程度行います。（訓練期間中1人3回）
修了後に取得できる資格（任意受験）については、各自が受験した試験に合格することにより取得できます。



イタリア料理で団らん

役立つ栄養価計算

手作り味噌作り

ハーブティー体験

ドリップコーヒー体験

和食の美味しい作り方

お茶の美味しい淹れ方

飲食店の原価計算・損益分岐点を学ぶ

選考会について

選考日
R8年8月4日(火)
9時～17時の間で30分程度

選考方法
面接、筆記試験
※筆記用具持参

選考結果通知日
R8年8月10日(月)

申込書提出先/選考場所
ライブビジネススクール

修了生の声



「食を学びたい」と思い、熊本から引っ越してきました。結果は大正解。日常ではお会いできないような講師の方々や他ではできないような体験など毎日がとても刺激的な半年間でした。受講を迷っている人がいたらぜひ一歩を踏み出してほしいです。最後まで温かく支えてくれた先生方や仲間たちに感謝の気持ちでいっぱいです。



調理実習からマネジメント、原価計算まで幅広く教えて頂きました。どの先生方も名の知れた先生ばかりで、これからの人生においてのアドバイスもして下さり、想像以上に内容の濃い時間となりました。毎日新しい事への挑戦でしたが、同じ目標に向かって仲間にも出会え受講して良かったと心から思える日々でした。半年間ありがとうございました。

■求職者支援訓練を受講できる方は、「ハローワークにおいて訓練が必要であると認められること」等の要件を満たす方であり、就職支援措置の実施に当たるハローワーク職員の指導又は指示に従うとともに、自ら進んで、速やかに職業に就くように努めなければなりません。

◎訓練受講申込みまでの手続き

まずはハローワークへ。 ※訓練が必要でないとハローワークが判断した場合は、訓練受講申込みはできません。

①求職申込み・制度説明

➡

②訓練コースの決定

➡

③訓練の受講申込み

※受講申込者が定員の半数に満たない場合、訓練が中止になることがあります。

◎職業訓練受講給付金について

★職業訓練受講給付金受給には一定の要件があります。詳細については、ハローワークへお問い合わせください。

ハロートレーニング ～急がば学べ～



宮崎 訓練

➡

