

参加費
無料

対象
60歳
以上の方

調理補助 講習会



シルバー人材センターが実施する派遣、請負・委任に就業するための基礎知識・専門知識を学んでいただく技能講習会を開催いたします。

(講習No.40025)

講習内容

食品衛生法や食中毒の予備知識、食材管理の基礎知識、調理の基本について学習します。また、栄養学や年齢に応じた献立等について、実習を通し具体的に学びます。

1 日 目	10:00~12:00	開講式、オリエンテーション 調理・その他の実習
	13:00~16:00	衛生管理の基本 ・食中毒予防(食中毒の予防から対策を学ぶ) ・食品の保管、管理など ・冷蔵庫、冷凍庫の管理など ・その他実習
2 日 目	10:00~12:00	調理、その他実習
	13:00~16:00	調理の基本 ・基本の切り方 ・だしの取り方 ・その他実習 栄養の基本 ・各種栄養とバランス ・年齢に沿った食事の提供 (学童期、思春期、成人期、高齢期) 閉講式

※カリキュラムの内容については、都合により変更する場合があります。

日程

令和4年 **8/4(木)・5(金)**

定員

10名

申込締切

令和4年 **7/21(木)** ※当日必着

対象

福岡県内にお住まいの60歳以上の方で、シルバー人材センター会員になって就業していただける方。

会場

福岡市市民福祉プラザ「ふくふくプラザ」

(福岡市中央区荒戸3-3-39)



申込方法

裏面の申込用紙に必要事項をご記入の上、お住いの地域のシルバー人材センターに提出いただくか、下記まで FAX または郵送でお申込みください。また、ホームページからもお申込みできます。

受講決定

応募者多数の場合、選考基準に従い決定させていただきます。お申込み者全員に選考の結果をお知らせします。

新型コロナウイルスの影響により、延期・中止になることがあります。

申込・
問合せ先

公益社団法人 **福岡県シルバー人材センター連合会**

〒812-0046 福岡市博多区吉塚本町9番15号 福岡県中小企業振興センタービル8階

TEL **092-292-1857** FAX **092-623-5677** <https://www.fscr.or.jp>



