

令和8年度 離職者等訓練＜公共職業訓練＞長期高度人材育成コース

【402調理師科】 学院生募集

早期就職を目的とし、県立土浦産業技術専門学院が専門学校等に訓練を委託して行います。

◆募集内容

定員	訓練期間（1年間）	訓練施設	主な訓練内容・対象者
4名 (最低実施 人数1名)	令和8年4月10日 ～ 令和9年3月上旬	つくば栄養医療調理製菓専門学校 〒300-1207 牛久市ひたち野東1-14-8 電話 029-870-5454	・厚生労働大臣が指定した調理師養成施設のカリキュラムを履修し、 調理師 の資格取得を目指す。 ・調理に関する知識・技能を習得し、 調理師として正社員で就職 を希望する者。

◆応募資格：次の(1)、(2)、(3)のいずれにも該当する方。

- (1) 概ね5歳未満で、高等学校卒業以上又は同等の方（学卒未就職者であって受講申し込み時点で学校卒業後1年以上経過していない者は除く）。
- (2) 資格を取得し、**調理師の正社員として再就職**しようとする意欲の高い方。
- (3) ハローワークでジョブ・カードを使ったキャリアコンサルティングを受け、職業能力開発機会が乏しかったなど当訓練受講の必要性が認められ、受講あつせん（受講指示、受講推薦または支援指示）を受けることができる方。

◆受付期間：令和8年1月29日（木）～令和8年3月3日（火）

◆訓練施設見学会：令和8年2月19日（木） 午前10時

見学集合場所 つくば栄養医療調理製菓専門学校 本館

見学申込先 茨城県立土浦産業技術専門学院 電話 029-841-3551

令和8年2月18日（水）まで。

見学申込はこちらから
または お電話にて◆応募手続き：受付締切日前日までに**ハローワークで求職申込と職業相談**を行ったうえ、入学願書を住所を管轄するハローワークに提出して下さい。

◆選考試験

(1)選考日時：令和8年3月9日（月） 午前9時30分

(2)選考場所：茨城県立土浦産業技術専門学院

(3)選考内容：適性検査、面接

(4)持参する物：**高等学校の卒業証明書又はこれに準ずる書類、ジョブ・カード**
 ※受験票は発行しませんので、当日は、筆記用具（鉛筆・ボールペン）・上履き（スリッパ）・靴を入れる袋を持参のうえ出席して下さい。
 なお、欠席された方は辞退したものとみなしますのでご注意ください。

◆合格発表：令和8年3月12日（木）（個人宛合否通知発送日）

◆入学説明会：令和8年3月17日（火） 午前9時30分

茨城県立土浦産業技術専門学院

◆入学式：令和8年4月10日（金） 午前11時（予定）

つくば栄養医療調理製菓専門学校

◆その他

・授業料は無料ですが、テキスト代、実習着等の費用が入学時に270,000円程度必要（個人負担）となります。また、定期試験追試受験料（1科目あたり）1,000円、補講に係る負担金（1コマ90分）1,000円（いずれも個人負担・該当者のみ）となります。

・駐車場をご利用の場合、月極駐車場は年間74,000円程度が必要（徒歩2分・個人負担）、満車の場合は近隣のコインパーキング（1日500円程度・個人負担）となります。

・4月7日（火）入学ガイダンスがあります。

・雇用保険を受給できない方が、ハローワークの支援指示を受けて熱心に職業訓練を受講する場合、一定の要件を満たせば「職業訓練受講給付金」が支給されます。安心して職業訓練を受け、より安定した就職を目指して求職活動を行う方のための制度です。詳細は住所を管轄するハローワークにお問い合わせください。

◆訓練に関するお問い合わせ先

・訓練に関するお問い合わせは管轄のハローワーク、または下記までお電話にて

茨城県立土浦産業技術専門学院 〒300-0849 茨城県土浦市中村西根番外50番179

☎TEL 029-841-3551

☎HP <https://www.pref.ibaraki.jp/shokorodo/tsusansen/itaku.html>

※願書を提出された方は選考日時に必ず土浦産業技術専門学院へお越しください。

[土浦産業技術専門学院]
(選考試験、入学説明会 実施場所)

- ・JR 荒川沖駅下車西口 関東鉄道バス乗車（つくばセンター行等 約10分）
- ・TX つくばエクスプレスつくば駅下車 バスターミナル 関東鉄道バス乗車（JR 荒川沖駅行 約20分）
- ・バス停 土浦産業学院前 下車

[つくば栄養医療調理製菓専門学校]
(施設見学会、入学式、訓練 実施場所)

JR ひたち野うしく駅下車東口

徒歩約5分

土浦産業技術専門学院HP
(委託訓練)

調理師科（長期高度人材育成コース）（１年間）カリキュラム

教育内容	調理師養成施設指定規則 の基準時間
食生活と健康	９０時間
食品と栄養の特性	１５０時間
食品の安全と衛生	１５０時間 (実習３０時間以上を含む。)
調理理論と食文化概論	１８０時間
調理実習	３００時間
総合調理実習	９０時間
合 計	９６０時間 以上

※内容や時間数は変更になる可能性があります。

日課表 訓練内容、進捗等により若干の時間変更もあります。

時限	午前	時限	午後
１	９：００～ ９：４５	５	１２：５０～１３：３５
２	９：４５～１０：３０	６	１３：３５～１４：２０
３	１０：４０～１１：２５	７	１４：３０～１５：１５
４	１１：２５～１２：１０	８	１５：１５～１６：００
昼休み	１２：１０～１２：５０	清掃	１６：００～