

調理師科（1年間）

※この訓練は、訓練実施機関である専門学校の本科生と一緒に授業を受けます

本コースは、厚生労働大臣の指定を受けた養成施設において、
調理に関する学科及び実技の訓練を行い、『調理師』の資格取得を目指す1年間のコースです 《受講料は無料》



学校法人 みのり学園
琉球調理製菓専門学校
厚生労働大臣指定

訓練実施機関

5つのジャンルの調理技術の他に、衛生管理、原価計算、カロリー表示、介護食、各部門毎の季節に合わせた多くの調理に取り組み即戦力を培います

point1

調理に必要な知識・
技術を最短で習得！

point2

すぐに現場で働きた
い人にオススメ！

point3

しっかり資格の
取得を目指す！

日本料理

中国料理

西洋料理

琉球料理

製菓



◇受講対象者（①～⑦すべてに該当する方）

- ① 概ね55歳未満の者。（但し以下の要件を満たす場合は状況に応じて対象者となり得る）
- ② 高等学校卒業以上又はこれと同等の資格を有する者。※新規学卒未就職者を除く。
(但し学卒未就職者であって、受講申込時点で学校卒業後1年以上経過している者は応募可能)
- ③ 国家資格等高い知識及び技能を習得し、正社員就職を希望する者。（既に当該資格をお持ちの方は受講できません）
- ④ 当該訓練を修了し対象資格等を取得する明確な意思を有する者。
- ⑤ ハローワークでの職業相談において、ジョブカードを活用したキャリアコンサルティングを受けた方で訓練の受講が必要と認められる者。
- ⑥ 有期労働契約等による非正規雇用労働者等、就業経験において不安定就労の期間が長いことや安定就労の経験が少ないとにより能力開発機会が乏しかった者又は出産・育児等により長期間離職していた女性等。
- ⑦ 過去に当該訓練コース及び1年以上の公共職業訓練（委託訓練）を受講（正当な理由の無い中途退校も含む）したことのない者。

◇募集期間

令和8年1月26日(月)～令和8年2月18日(水)

◇応募手続き（居住地を管轄するハローワークにて職業相談が必要になります）

■応募書類：入校願書 ※ハローワークにあります。（顔写真1枚 縦4cm×横3cm）

■提出先：居住地を管轄するハローワーク

※提出後の入校願書は返却できませんのでご了承ください。

※応募者が定員に満たない場合でも、選考試験の結果により訓練を受講できないことがあります。

※個人情報の取り扱い

訓練受講が決定した方の個人情報については、公共職業訓練に係る業務および訓練委託先に提供されます。



【初回訓練相談締切日】

求職者支援制度の対象者（特定求職者）の方は、ハローワークでの求職登録・訓練に関する相談を、令和8年2月17日（火）までに行ってください！（厳守）

【雇用保険手続きについて】

これから雇用保険手続きをされる方は、令和8年3月31日（火）までにお手続きください。

※この期間内に手続きを完了しない場合、一般求職者扱いとなり訓練受講者に対する雇用保険給付の特別な措置を受けられません。

◇選考試験日

令和8年3月4日（水）午前9時30分集合（時間厳守）：10時スタート

選考場所：学校法人みのり学園 琉球調理製菓専門学校

選考方法：筆記試験及び面接（筆記用具持参）

◇合格発表

令和8年3月24日（火）

掲示場所：琉球調理製菓専門学校 ホームページ（お知らせ）にて

掲示時間：午前9時

合格オリエンテーション：発表日の13時～14時 合格者は入校手続き書類があります。時間厳守でお願いします。

◇必要経費 受講料は無料！但し受講時に必要なテキスト代、学生保険、資格試験受験料等は自己負担です※納めた費用は返金不可となります

詳しくは訓練実施機関へお問い合わせください（裏面へ）

◇◇◇ 訓練実施機関 ◇◇◇

学校法人みのり学園

琉球調理製菓専門学校（定員15名） 住所：沖縄県浦添市前田3丁目15番3号

【訓練期間】 令和8年4月8日（水）～令和9年3月12日（金）

【取得可能資格】 調理師免許（国家資格）

【取得目標資格】 (公社)全国調理職業訓練協会主催 介護食士3級

(公社)全国調理師養成施設協会主催 食育インストラクター

【駐車場】 有（有料：20,000円/年間 一括払い）

【必要経費】 ■自己負担金 11万円程度

【その他】 ■授業料は無料ですが、前項の自己負担額以外にも次の実費が必要です。

・各種証明書発行手数料300円・再試験料500円（※1教科）等

◇◇◇ 訓練科の概要 ◇◇◇

厚生労働省指定教育時間（960時間）

※上記の時間に各訓練実施機関独自の科目や時間数を付加した総訓練時間は概ね1,053時間のカリキュラムとなっております。

領域	教育内容	時間数
食生活と健康	調理師法、健康増進法、食育基本法等を学び、健康づくりや食生活向上の能力と実践力を育てる。	90
食品と栄養の特性	食品の基本的な知識、栄養学を学び、調理師として食品と栄養について正しい視点を養う。	150
食品の安全と衛生	食品の安全の重要性など、食品衛生の管理とそれに関わる法規を学ぶ。	150
調理理論と食文化概論	調理の原理を理解し、基本操作や器具・設備等に関する知識や技術を学ぶ。食文化の継承に対する知識と姿勢を養う。	180
調理実習	調理の基礎・応用を実習を通して学ぶ。	330
総合調理実習	集団調理、衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を学び、調理師の業務全体を理解する。	90
その他	一流ホテルの料理長クラスによる特別授業、介護食士3級、食育実習、キャリア形成等。	63
総合計時間		1053

訓練受講にあたっての留意点

※このコースは1年間で国家資格を取得することを前提とした訓練のため、厚生労働省指定新教育課程時間（学科・実習）に加え、各訓練実施機関が独自に定めた授業の履修が必修となります。

そのため、要件を満たすことができない（履修単位不足、修了（卒業）ができない、休学を希望する等）がわかった時点で、職業訓練の受講を継続することはできません。

※専門学校本科生（一般学生）と同じカリキュラムで授業をおこないます。⇒但し、学校行事等の参加については、任意となります。

※訓練修了後に進学を希望する場合は、当該訓練の対象外です。

※訓練修了後、**正社員調理分野**への就職を強く希望していること。⇒就職活動については、専門学校が直接受理した求人も応募できます。

その他

沖縄県の次年度予算の成立及び沖縄県と訓練実施機関の契約をもって正式に開講が決定しますが、状況により開講しないことがあります。

【訓練実施先】学校法人 みのり学園

琉球調理製菓専門学校

〒901-2102 沖縄県浦添市前田3丁目15番3号 ☎ 098-970-4950

1年間の流れ

