

船内調理中・上級者研修

開催日: 令和3年2月2日(火)~5日(金)4日間
 場所: 静岡県静岡市 国立清水海上技術短期大学校
 主催: 一般財団法人 全日本海員福祉センター



船内にて調理を担当されている皆様へ
 調理を効率的に行う秘訣をお教えします

※研修では、実習を通して次のような調理技術を学べます！！

献立のレパートリーを増やす方法

調理方法を応用することによって、
 おかずのレパートリーが増えます。
 栄養バランスが取れた献立とするヒントを
 覚えやすい方法で紹介するとともに、
 船内の限られた食材と時間で
 効率的に調理できる方法を指導。



下処理を効率的に行う方法 食材の保存方法

廃棄率を抑える効果的な調理方法や、
 調理の下処理時間の短縮化、
 冷凍以外の食品保存方法が学べます。



船内調理について、基礎から学べます！

専門の調理師が和・洋・中の料理を幅広く実習指導。
 衛生管理方法、食中毒の防止策等を栄養士が指導。



船内での調理をしていて、こんな事ありませんか？
 ◆ 献立のレパートリーが増えてこない。忙しいのでレパートリーを増やす余裕もない。
 ◆ 調理の下処理の手間を少しでも減らしたい。食材の保存方法を学びたい。
 ◆ 自己流でやってきたけど、もう一度基礎を見直したい。



その他、栄養学の講義など、
 船内での調理に役に立つこと盛りだくさん！
 これだけ出来て、受講料は**無料**です！
 船内調理に役立つレシピ集を差し上げます。
 交通費は宿泊を伴う場合、
 家からの**往復実費相当額**を支給します！
 個人負担は、宿泊費、食費となります。
 詳しい募集要項については、
 裏面をご参照ください。

第9回 船内調理 中・上級者研修 募集要項

(一財)全日本海員福祉センター 訓練部

船内にて簡単に作れる栄養バランスの良い献立をテーマに、国立清水海上技術短期大学校にて令和3年2月2日から5日までの4日間、第9回船内調理 中・上級者研修を実施します。

甲板部・機関部・事務部を問わず、船内にて調理に従事されている方の積極的な参加をお待ちしています。なお、この研修は、船員法第80条第4項に基づく「船内における食料の支給を行う者」に必要な能力を証明するための講習として国土交通省から指定されています。

※この研修は船舶料理士の受験研修ではありません。

実施主体：(一財)全日本海員福祉センター (略称=JSS)

開催日：令和3年2月2日(火)、3日(水)、4日(木)、5日(金) 4日間

開催場所：国立清水海上技術短期大学校 〒424-8678 静岡市清水区折戸3-18-1

：研修担当・(独)海技教育機構 学校教育課 教務課 調理教育室 松田主幹 Tel. 054-334-0923

研修対象者：船内で調理に従事している船員(調理経験1年以上、包丁や調理器具の取り扱いになれている方、船舶料理士免許については不問)

募集定員：7名

受講申請締切日：令和3年1月19日(火)

【注意】原則、申込順を優先としますが、定員を超えた場合は参加者の調整を行います。

受講料：無料(但し宿泊費、食費については自己負担)

交通費：受講のため、居所を変更しなければならない場合は、規則による往復実費相当分を支給します。

宿泊：宿泊希望者は、ホテルを紹介します。

(ホテルから会場まで無料送迎有)

研修内容：船内調理に従事する船員を対象に乗組員の食事による健康管理術の習得ならびに当番制で賄いを担当する船員の調理作業の負担軽減を図る。

<実習内容(予定)>

- ・肉の冷蔵保存方法
- ・手間を省いた一括調理で和・洋・中にアレンジできる野菜の下準備の方法
- ・保存ができる料理と追加の一品料理
- ・日本料理と中国料理の各種タレの紹介
- ・手軽に作れる西洋料理の紹介

<学科(予定)>

※栄養学

- ・栄養とミネラルの摂取方法と効果的な食材の組み合わせ
- ・生活習慣病やメタボリックシンドローム(メタボ)など、食生活の課題を見直す

※食品衛生学

- ・食の安全と安心の確保
- ・食中毒予防について

受講申請：最寄りの全日本海員組合支部、またはJSSに申請してください。(FAX申込可)

問合せ先：〒106-0032 東京都港区六本木7-15-26 (一財)全日本海員福祉センター訓練部

電話：03-3475-5391、FAX：03-3475-5892、Mail：jss0511@jss01.jp