

介護調理コースについて、よくある質問

Q：初任者研修とはどんな資格ですか？

A：平成 25 年度の法改正により「ホームヘルパー 2 級」が「介護職員初任者研修」へ移行されました。「初任者研修」は施設介護、在宅介護に関係なく、基本的な介護技術を学べる介護の入門資格となります。

Q：全く調理も介護も経験がありません。それでも訓練についていけるのでしょうか？

A：料理の経験があまりない方もいらっしゃいますが、調理実習は包丁の持ち方等、基本的なことから始めますので大丈夫です。様々な調理法を学び、最終的にはグループで 90 人分の大量調理が出来るように学んでいきます。介護も殆どの方が未経験ですが、授業は介護の基本から学べるカリキュラムとなっており、最終的には多くの方が初任者研修を取得しています。

Q：体力に不安がありますが、大丈夫でしょうか。

A：調理も介護も立ち仕事が多いので体力は必要ですが、訓練を重ねるうちに調理や介護業界への就職に必要な体力が身に付くと思います。

Q：就職先はどんなところが多いですか？

A：調理分野では、高齢者施設、社会福祉施設、病院、学校等の給食施設に就職する方が多いです。介護分野では、高齢者施設やデイサービス等の介護保険事業所、障害者施設に就職する方もいらっしゃいます。

Q：家庭の事情などで訓練を休んだ場合、初任者研修の取得はできますか？

A：初任者研修取得には、お休みのないよう出席いただくことが必要です。水曜は原則 14 時 30 分に訓練が終わります。カリキュラムを確認した上で、このような日に予定を合わせる等、調整いただいています。

Q：60 歳ですが、就職できますか？

A：正社員で就職する方もいらっしゃいますが、パートやアルバイトという勤務形態で就職される方が多いです。

Q：コースはどんな年齢構成ですか？

A：若い方は 18 歳位から上の方は 60 歳を超えた方も在籍しています。平均年齢は概ね 40 代後半です。男女比は、若干女性の方が多いです。若い方も年齢を重ねた方も、お互い刺激を受けながら学んでいらっしゃいます。

Q：コースの一番の特徴を教えてください。

A：調理も介護も両方学べることです。介護施設によっては、グループホームや小さなキッチンのある特別養護老人ホーム等で、ご飯や汁物を介護職員が調理するところもありま

す。調理の技術を活かしながら介護職、介護の知識や技術を活かしながら調理職という働き方が可能で、仕事の幅が広がるのが一番の特徴です。



調理実習場



調理実習風景



調理実習成果物 アジフライ



調理実習成果物 ハンバーグ