

平成19年度「専修学校を活用した再チャレンジ支援推進事業」成果報告書

事業名	セカンド・チャレンジ		
法人名	学校法人 ホテヤ学園		
学校名 ((2) のみ)	大館調理師専門学校		
代表者	理事長 布袋屋 伊作	担当者 連絡先	布袋屋 幸穂 TEL 0186-43-4225
1. 事業の概要			
調理師免許を持ち、一度は調理師として働いた経験を持つ人たちを対象にもう一度働くためには、今の現実を知ってもらうことが大切と思い4回の講座を設けました。そして、何よりももう一度働きたいという人たちの参加をお願いした。それぞれ第一線で店を切り盛りしているオーナーシェフを中心に現在、お客さんが求めているものや調理体験のないもの・食したことのない食材を中心に調理実習を行ったり、講座は4回でしたが、中身の濃い内容であった。			
2. 事業の評価に関する項目			
①目的・重点事項の達成状況			
講座が終わり、3ヵ月になります。講座受講生30名の内、講座開催中に仕事を持っていないで参加した70%のうち、パートで働き始めた40%・現在就職活動中60%・仕事を持っているで参加した30%の内、正式雇用になった1名・新しい職場に就職が内定1名・変わりなし7名という状況である。			
②事業により得られた成果			
③今後の活用			
今回行った調理実習を繰り返し行い、また新しい調理方法なども取り入れておこないたい。新たな受講生と再度受講したい希望者を募り話題となっている食材や大量に食材をさばくための調理方法なども同時に実習する。給食関係希望者が多いので、スチールコンベクションや回転釜を何度か使いこなすような調理実習形態をととのえて講座を組みたい。			
④次年度以降における課題・展開			
初めて行った事業であったが、意外に再就職希望者が多くいる現実をみたように思う。その為、次年度はもう少し講座回数を多くして集団給食での大量調理などの回数を多くした実習を行いたい。これから、就職を斡旋したり、相談にのったりしながら、希望する再就職の道を広げていきたい。			

3. 事業の実施に関する項目	
①ニーズ調査等	
②カリキュラムの開発	
③実証講座	
<p>セカンド・チャンスと題して、何らかの事情で一度、職を離れた。そして、今一度働きたいと思っている調理師免許を持っている人を対象として、全4回・同じメンバーで30名の参加者で行った。本校の新しくなった調理室および集団調理室で4回の実習を行った。食べたことのない食材・新しく見る調理器具・今まで知らなかった料理方法に満足のようなようであった。しかし、すぐ実践するには、身近な食材を使ったものの方が反応は大きかった。</p>	
④その他	
<p>給食などに就職を希望する人が多いため、集団給食(大量調理)の実習を今回の調理実習の講座には入れてみた。回転釜・スチールコンベクション・食器洗浄器などの大量に作り、後始末をするという調理実習講座を設けてみた。</p>	