

受講料  
無料

# 受講生募集のご案内

## パン製造科

訓練内容  
充実!

パン製造販売店の店舗内で実際の製造作業現場を活用して実施しパンの製造方法等を学び習得します。

募集期間

4月7日(月)～11月7日(金)



※訓練施設設備等の関係で受講できない場合があります。

### 対象者



次の(1)及び(2)に該当する方です。

(1)原則、次のいずれかの手帳を所持している方。

- ・身体障害者手帳
- ・療育手帳
- ・精神障害者保健福祉手帳

※手帳を所持していない方は医師の診断書・主治医の意見書が必要です。

※発達障がいのある方及び難病の方も受講できることがあります。

(2)次のいずれにも該当する方。

- ・訓練場所へ通所が可能な方。
- ・公共職業安定所のみどりのコーナー(専門援助部門)に求職申込みを行っており、受講あっせんが受けられる方。



※ 詳しくは、ハローワークはこだて(函館公共職業安定所)みどりのコーナー(専門援助部門)にお問い合わせご相談ください。

|      |                                                                                      |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 訓練期間 | 3ヶ月以内を標準に設定します。                                                                      |
| 訓練時間 | 300時間を標準とします。                                                                        |
| 訓練場所 | 手作りパンの家こすもす 函館市富岡町2丁目46-8                                                            |
| 応募書類 | 入学願書、障害者手帳等<br>(手帳を所持していない方は医師の診断書・主治医の意見書の写し)<br>※入学願書は、みどりのコーナー(専門援助部門)でお受け取りください。 |
| 応募方法 | みどりのコーナー(専門援助部門)に応募書類を提出してください。                                                      |
| 選考等  | 願書受理後、速やかに実施することとし日程調整のうえ随時面接試験を行います。                                                |
| 合否発表 | 選考試験後、速やかに本人あてに郵送で通知します。                                                             |
| 受講料等 | 受講は無料です。職業訓練生総合保険3,100円は自己負担になります。                                                   |

◆ お問い合わせ・相談・出願先 ◆

ハローワークはこだて(函館公共職業安定所)  
みどりのコーナー(専門援助部門) ☎ 0138-88-1320 (直通)

令和7年度 障害者委託訓練「パン製造科」訓練計画

|                |                                         |     |                                                                                                                      |
|----------------|-----------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 訓練科目         | パン製造科                                   |     |                                                                                                                      |
| 2 訓練定員         | 2名(1名から実施可能です。)                         |     |                                                                                                                      |
| 3 訓練期間         | 3ヶ月以内を標準に設定する。                          |     |                                                                                                                      |
| 4 訓練時間         | 300時間を標準とする。                            |     |                                                                                                                      |
| 5 訓練目標         | 就職に必要なパンの製造方法や接客・販売に関する知識・技能の習得を目指す。    |     |                                                                                                                      |
| 6 想定する就職先      | パン製造・販売店                                |     |                                                                                                                      |
| 7 訓練内容         | パン製造販売店で実際の作業現場において実践的なパンの製造方法等を学び習得する。 |     |                                                                                                                      |
| 科 目            |                                         | 時 間 | 科 目 内 容                                                                                                              |
| 学<br><br><br>科 | パ ン 製 造 理 論                             | 10  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・製パン方法</li> <li>・製パン工程(材料の知識、発酵の知識)</li> </ul>                                |
|                | 食 品 衛 生                                 | 5   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒</li> <li>・衛生管理</li> <li>・清掃</li> </ul>                                   |
|                | 接 客 ・ 販 売                               | 5   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・挨拶、礼儀作法</li> <li>・接客用語、言葉遣い、身だしなみ</li> <li>・包装の知識</li> <li>・レジの知識</li> </ul> |
|                | 計                                       | 20  |                                                                                                                      |
| 実<br><br>技     | パ ン 製 造 業 務 実 習                         | 260 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・材料の計量作業</li> <li>・製パン作業<br/>(生地のみねめ作業、発酵作業、形成作業、オープン作業)</li> </ul>           |
|                | 接 客 ・ 販 売 実 習                           | 20  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・接客対応実習(挨拶、言葉遣い、身だしなみ)</li> <li>・販売実習(包装・レジ操作)</li> </ul>                     |
|                | 計                                       | 280 |                                                                                                                      |
| 合 計            |                                         | 300 |                                                                                                                      |