

学院生人材リスト
平成29年度 福祉調理コース

平成29年10月4日入校～平成30年3月7日修了

平成30年3月1日現在

番号	性別	年齢	住所	希望職種	希望勤務地	資格・免許	運転免許	主な職務経歴及び自己PR
1	女	51	神戸市西区	①老人ホーム調理員 ②学校給食調理員 ③保育園/幼稚園調理員	西神	秘書検定2級、ペン字検定2級、珠算能力検定3級	有	大量調理の調理技法、介護食及び調理における安全衛生や栄養学を学院での訓練で学びました。新調理システム機器(ブラストチラー、真空包装機、スチームコンベクションオープン)の使用方法も習得しております。その他パソコンでEXCLEやWordを使用することができます。性格的には他人との協調性に優れていると自負しております。
2	女	52	神戸市垂水区	①事業所調理員 ②学校給食調理員 ③老人ホーム・保育園調理員	神戸、県外		有	調理の仕事に携わりたいと思い学院に入校しました。訓練では、志を同じくするクラスメイトと大変充実した時間を過ごしております。大量調理技術及び新調理システムの利便性など予習、復習を心がけ実習を繰り返しながらそれらの分野に自信をつけ習得しました。
6	男	60	加古郡稲美町	①事業所調理員 ②セントラルキッチン調理員 ③デイサービス・老人ホーム調理員	西神、明石、姫路、加古川	介護福祉士	有	学院では、介護食を学び、大量調理技術を習得しています。これらの知識、技能、技術を活かして大量調理の現場で働きたいと考えています。
11	女	41	神戸市垂水区	①給食調理員 ②飲食調理員	但馬		有	現在、集団大量調理技術を学んでおり、新調理システム(ブラストチラー、スチームコンベクション、真空調理)の使用方法を習得しています。チームワークに重きを置いた調理を行う過程を大切にしています。これまでは、接客を主とした仕事が多かったので、言葉使いや伝え方などコミュニケーションの取り方を工夫するのが得意です。

12	男	26	姫路市	①飲食調理員 ②給食調理員	神戸、三田、灘、西神、尼崎、西宮、伊丹、明石、姫路、加古川、西脇、大阪、奈良		有	前職まで、食品の製造に携わっていました。大人数で大きなプロジェクトに取り組むことも多くあり、そのような仕事は些細なミス一つで取り返しの付かない事になることが多く、そのミスを極力無くすためにも全体で情報共有を密にできるようミーティングを提案するなどを行いました。これからも人と人とのコミュニケーションを大事にした行動をし、企業に貢献したいと考えています。
13	女	35	神戸市須磨区	①保育園、病院調理員 ②配食センター調理員 ③カフェ調理員	神戸、明石	マクロビオディッククッキングスクール初・中・上級コース修了、ベジタブル&フルーツジュニアマイスター、タイ国認可タイセラピシヨナルマッサージコース修了、介護福祉士	有	学院で、栄養・衛生・食品の知識や調理の基本技術から高齢者食・治療食・大量調理の実務的スキルを習得しています。食と健康に対する関心は強く、前職においては、健康食品や自然食の販売、食事スタイル改善指導など行っていました。今後は調理の経験を積んで調理師免許取得に向けて挑戦し、ゆくゆくは、調理のできる食育指導士として活躍して行きたいと考えております。
14	女	44	尼崎市	①給食調理員 ②飲食店調理員	尼崎		有	性格的には、明朗・活発で物事には一生懸命に取り組めます。父親の介護経験を経て、福祉調理というものがあることを知り、現在、介護食・給食等の大量調理・新調理システムを学んでいます。
17	女	57	神戸市西区	①事業所 ②学校給食	神戸、明石		有	今まで様々な職種の企業で働きましたが、どのような職種でも根気強く取り組むことができました。健康には特に自信があり、体調不良での急な休暇はほとんどありません。現在学院において、大量調理を勉強中です。将来は調理師免許を取得したいと日々勉強に励んでいます。
18	女	55	神戸市西区	①高齢者給食調理	西神	栄養士免許、MOUS2002上級Word、MOUS2002上級Excel	無	調理することが好きであることもあって、約1年間老人ホームで働いた経験があります。学院では、大量調理だけでなく、高齢者の身体の変化や介護食、食中毒の知識や衛生的な調理の仕方など幅広く学んでいます。食べていただいた方が喜んでいただけるように安全でおいしい食事を笑顔で提供したいと考えています。