

コース内容

	内容	対象者	特徴	背景と目標	考えられる波及効果	課題
調理基礎コース	調理経験が全くない人に包丁の使い方から指導する	生活困窮者で、調理に興味がある人。	奨学金制度を設け働きながら通える時間割設定とする。受講期間中はパートタイムなどの短期就業を斡旋し、修了後は正規雇用の仕事を斡旋する。	調理に興味があっても調理師学校に行く余裕はなく、ローカルレストランなどで下働きをしている少年が多い。彼らが必ずしも現場で下積みからコックになれるとは限らず、多くは職場を渡り歩くこととなる。彼らに技能を身に付けさせ自立させる。	常に人材が不足している飲食業界に、技術を身に着けた人材が送り込まれる。	受講対象者の選別 受講期間中の収入確保 終了後の就労支援
和食基礎コース	和食以外の現場での調理経験があり新たに和食技能を身に着けたい人に、和食材の基礎から指導する。	調理現場の経験者	従業員のスキルアップのための雇用主からの依頼も受け付ける	既に多くのレストランではコンチネンタル・中華と共に「てんぶら」など1・2品の和食を置くところがあるが、これらのレストランでは和食メニューを増やしたくても、コックの和食レパートリーが限られているために和食メニューを増やすことが難しい。これらのコックを指導し、レストランでの和食メニューを増やしてゆく	様々なレストランに和食メニューが加えられることで、コンチネンタル、イタリアンにはなじみがあっても、和食に対して特別なイメージを持ち、和食レストランに行く機会がなかった層に、気軽に和食を試す機会が生まれる。	価格設定：本人の遺志により自己負担で受講する場合は何らかの優遇をしたいがその選別
		一般家庭のコック・お手伝いさん	従業員のスキルアップのための雇用主からの依頼も受け付ける	家庭内でも和食を食する機会が増えているがコックがいる邦人の家庭では、雇用主である主婦が直接指導することが多いが、外国人、ネパール人 の場合は難しく、既に何件かの依頼を受けている	一般家庭内での和食の普及	価格設定：本人の遺志により自己負担で受講する場合は何らかの優遇をしたいがその選別
和食ブラッシュアップコース	既にある程度の和食技能を持っている人に、さらにその上の技術、知識をつけさせる。応用ができるようなアイデアの提供。	和食経験者	ワークショップ形式 従業員のスキルアップの為の雇用主からの依頼も受け付ける	和食レストランにおいても、定期的な指導等がない場合は、その品質が変わってしまう。ワークショップなど単発の講習で彼らの技術の維持向上を図る。	和食の質を向上させることで、業界全体の質が向上する。	指導者の確保（現在日本の経験者を中心に交渉中）
各種ワークショップ	和食に限らず、各国の特に家庭料理を中心に講座を設ける	在留外国人 ネパールの主婦層	講師はホームページを通じてネパール内外に呼びかけ短期滞在者なども対象に募集する。	近隣には多くの在留外国人が住んでおり、料理を覚えたいという声、教えたいという声が常々寄せられる。これらの交流の場を作り「食」を介しての文化交流を図る。	この料理教室を「食」の情報発信の場とする。	安定的な講師の確保