

全4回
受講無料
定員8名

「人が集い、町がにぎわい、仕事を創り、町を育む」～ びらとり町民チャレンジプロジェクト～

食に関連した地域資源の活用を目指します。当講座においては調理実習、調味料や加工品等の制作を通じ、地域食材の提供方法を学ぶことで、人材を育成する講座を開催します。

お気軽にご参加ください！！ <<地域求職者対象>>

【日程が変更になりました！！】

サッポロファクトリーレング館1Fにあるイタリアンレストランの代表を務める堀川氏から、飲食店で働くときにどんなことが大切かを学び仕事へと繋げていく講座です。

あわせて、平取町の食材を活かしてさまざまな料理を作り、地域食の可能性を高めて、それを活用したおもてなしの向上に繋げていく事を学ぶ講座も同時開催いたします。

1 回目：食品衛生と接客サービス

~~9月19日(水)~~ 13:00～15:00

10月10日(水)

2 回目：地域食材を使った地域食の調理実習

~~9月19日(水)~~ 15:00～17:00

10月10日(水) 18:00～20:00

★場所★

ふれあいセンターびらとり 栄養実習室

★講師★

トラットリア/ピッツェリア テルツィーナ 代表 ほりかわ ひでき 堀川 秀樹 氏

平取町にはさまざまな特産品があります。ほうれん草、トマト、和牛、黒豚などなど。たくさんの特産品が全国へと広まっています。その中でも代表的なトマトを使用し、調味料や加工品作りを体験！その調味料や加工品を活かし、どんな料理が提供できるのかを学ぶ講座を開催いたします。

3 回目：地域食材を活かす 調味料の制作実習

~~9月20日(木)~~ 10:00～15:00 (1時間休憩)

10月19日(金)

4 回目：地域食材を使った加工品の制作実習

~~9月21日(金)~~ 10:00～15:00 (1時間休憩)

10月9日(火)

★場所★ 振内青少年会館

★講師★

NPO日本食育インストラクター こばまつ ひろえ だしソムリエ協会認定講師 小葉松 弘恵 氏

<<持ち物>> エプロン・三角巾

【お問い合わせ先】

平取町地域活性化協議会 TEL:01457-2-3091 担当:互野・組本



作
つ
て
、
食
べ
て
。

知
ろ
う
じ
ゃ
な
い
か
!

多様な地域食の提供方法講座




FAX (01457) 2-3092

平取町地域活性化協議会 行

おもてなし人材育成講座

参加申込書

セミナー名	【多様な地域食の提供方法講座】（全4日間） *本講習は連続受講を原則としておりますが、やむを得ず都合が合わない場合はどの講習に参加出来ないかを、下記の連絡欄に記入願います。		
(ふりがな) 氏名			
住所	〒055-		
電話番号	— —		
生年月日	昭和・平成 年 月 日 (歳)		
就職状況 (該当に○)	1 求職中 2 在職しているが、転職希望 3 創業希望		(該当の方にお伺いします) 平取町内にて希望されてまいりますか？ はい ・ いいえ
連絡欄			

* 「地域求職者」とは、平取町内にて就職を希望されている方や、現在は在職中で平取町内にて転職を希望されている方を指しています。

* 定員に達した時点で締め切らせていただきますのでご了承ください。

* 開始時間や場所が変更になる場合もございます。申込み時にご案内いたします。

* 講習の受講はハローワークにおける失業認定の求職活動1回と認定されます。
ただし、認定の変更は認められません。

【個人情報の取り扱いについて】

本講習は北海道労働局の委託を受け、「実践型地域雇用創造事業」（厚生労働省）の事業として実施しています。事業は雇用情勢の改善を目標としており、講座を受講された皆様に就労状況等のアンケート調査等をお願いする場合がありますが、提供いただきました個人情報は、アンケートや調査、セミナーに関するご連絡、受講者名簿の作成、各種情報案内の目的にのみ使用します。それ以外に無断で第三者には提供はしませんので、同意の上、ご参加ください。

主催：平取町地域活性化協議会 【HP】<http://biratori-kassei.com>

〒055-0107 沙流郡平取町本町40-3(にぎわい交流館 陽だまり内2F)

TEL：01457-2-3091 FAX：01457-2-3092

【メールアドレス】br.tagaino@gmail.com 担当：互野、組本