

神戸スイーツ・コンソーシアム（KSC） in 東京

菓子とパンの講習会「チャレンジド・プログラムVol. 3」

募集要項

神戸スイーツ・コンソーシアム（KSC）は社会福祉法人プロップ・ステーションと、製粉業界最大手日清製粉株式会社の主催により、多数の企業と行政のご協力を頂き、「スイーツの世界で活躍するチャレンジド（障害のある人）を生まだそう！」というミッションを掲げて、2008年6月に発足しました。

KSCの開催する「チャレンジド・プログラム」では、超一流プロのパティシエやブーランジェを講師に迎え、その技術を教授する講習会を実施しています。プログラムでは、各地の作業所や施設でお菓子作りに従事する精神・知的障害のチャレンジドを対象として、スキルを上げて生産性・報酬を上げたい、スイーツの世界で就労したい（独立・開業）、製造販売業に携わりたいといった人たちに、超一流プロのレシピと技を直接指導します。修了生の中には、すでにKSCで学んだスイーツを作業所単位で製品化している人もいます。

そして2010年度は「チャレンジド・プログラムVol. 3」が、昨年に引き続き東京日本橋の日清製粉小網町加工センターを講習会場に5月より開講となります。講師陣にはモロゾフ株式会社テクニカル・ディレクター八木淳司氏（オーストリア国家公認マイスター）、フランス菓子店「ノリエット」の永井紀之シェフ、神戸「ブーランジェリー・コム・シノワ」の西川功晃シェフ、ウィーン菓子店「コンディトライノイエス」の野澤孝彦シェフらに加え、本年度より、日本の女性パティシエの草分け的存在のフランス菓子「ラ・シュエット」近藤冬子シェフと、神戸を代表するショコラティエの「ラ・ピエール・ブランシュ」白岩忠志シェフが新たに参加します。

KSCでは平成22年5月より計8回のカリキュラムで「チャレンジド・プログラムVol. 3」を開催しますので、下記の要項により受講生を募集します

記

1. 主催者

社会福祉法人プロップ・ステーション
日清製粉株式会社

2. 協賛企業

株式会社A D E K A、石川株式会社、オリエンタル酵母工業株式会社、大山ハム株式会社、タカナシ販売株式会社、月島食品工業株式会社、株式会社平瀬フーズ、丸紅株式会社、三井製糖株式会社、モロゾフ株式会社（その他協力企業多数）
（2010年3月1日現在）

3. 後援

農林水産省、厚生労働省、総務省、東京都、兵庫県、神戸市、日本セルプセンター、
関東社会就労センター協議会

4. 事務局

社会福祉法人プロップ・ステーション内 K S C事務局
電話： 078-845-2263 Fax： 078-845-2918
メールアドレス： sweets@prop.or.jp
URL： <http://www.kobesweets.org/>

5. 「チャレンジド・プログラムVol. 3」 開講日程

平成22年5月15日（土）第1回プログラムを開講（開講式・開催趣旨説明・取材他）。プログラムは原則として月1回、第3土曜日の13:00～18:00に実施する。以降、6月に第2回、7月に第3回、8月に第4回、9月に第5回、10月に第6回、11月に第7回をそれぞれ開講し、11月下旬もしくは12月上旬に修了式・成果発表会を開催する。各月の担当講師と実習内容は以下の通り。

- 第1回 5月15日（土） 永井シェフ（フィナンシェ）
- 第2回 6月19日（土） 西川シェフ（未定）
- 第3回 7月17日（土） 八木マイスター（未定）
- 第4回 8月21日（土） 近藤シェフ（ムース）
- 第5回 9月18日（土） 永井シェフ（未定）
- 第6回 10月16日（土） 白岩シェフ（チョコレート）
- 第7回 11月20日（土） 野澤シェフ（シュトーレン）
- 第8回 修了式・成果発表会（11月下旬もしくは12月上旬）

6. 開催場所

第1回～7回 日清製粉小網町加工センター

住所 〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12

第8回は東京都内のホテルを予定

7. 講師

モロゾフ株式会社テクニカル・ディレクター 八木淳司氏

(オーストリア国家公認マイスター)

フランス菓子店「ノリエット」 永井紀之シェフ

神戸「ブーランジェリー・コム・シノワ」 西川功晃氏シェフ

ウィーン菓子店「コンディトライノイエス」 野澤孝彦氏シェフ

フランス菓子「ラ・シュエット」 近藤冬子シェフ

神戸「ラ・ピエール・ブランシュ」 白岩忠志シェフ

8. 応募資格

下記のすべてを満たす人を対象とします。

- (1) 作業所や施設でお菓子作りに従事する精神・知的障害のチャレンジド（リーダー的立場で活躍している人が望ましい）
- (2) スキルを上げて生産性・報酬を上げたいという目的意識を持っている人
- (3) 保護者・作業所職員などがサポーターとしてチャレンジド・プログラムと一緒に参加できる人
- (4) プログラム内容を作業所や施設で復習できる人
- (5) 計量のできる人。できれば所属する作業所や施設で業務用のオーブンを使用した経験のある人（この講習会は材料や機材の扱い方を習得していただくことも目的としていますので、当日計量から機材の洗い・片付けまで行える方）
- (6) 全講座に出席できる人
- (7) 講習の様様をビデオ撮影し後日DVDとして製品化します。また随時新聞社、テレビ局などのメディアによる取材が行われますので、受講生の皆さんの受講風景や写真、氏名などが公開される場合があります。以上について了承いただける人

9. 募集人数

10名（応募多数の場合は書類選考とします）

ただし、1施設（作業所）でチャレンジド2名まで申し込めます。その際のサポーターは1人とします。

10. 受講料

一人 30,000円（全8回分）

11. 応募方法 電話若しくはメール又はFAXで申し込んでください。

応募は、必ず所定の申込書に記入の上、メール又はFAXで申し込んでください。
応募用紙は神戸スイーツ・コンソーシアムのホームページからダウンロードしてください。

ホームページURL：<http://www.kobesweets.org/>

ダウンロードできない方は、ご連絡いただければFAXします。

12. 募集期間

4月1日～4月16日（必着）

13. 受講者の決定

神戸スイーツ・コンソーシアム講師と事務局による選考で受講者を決定します。必要に応じて面接することがありますのでご了承ください。

14. 申込先

社会福祉法人プロップ・ステーション内 KSC事務局

電話：078-845-2263

FAX：078-845-2918

メールアドレス：sweets@prop.or.jp