

神戸スイーツ・コンソーシアム

「チャレンジド・プログラム vol.7」 in KOBE・TOKYO

募集要項(東京会場)

主催：社会福祉法人プロップ・ステーション、日清製粉株式会社

後援：農林水産省、厚生労働省、総務省、東京都、兵庫県、神戸市、

日本セルフセンター、関東社会就労センター協議会(以上、2014年度予定)

開催期間

2014年6月～11月(各月1回、原則として第三土曜日の午後で開催)。開講式と第1回講習は6月7日(土)に開催。12月1日に修了式・成果発表会を開催。

<日程>

第1回	6月 7日(土)	メイン会場：神戸	講師：西川功晃シェフ
第2回	7月19日(土)	メイン会場：東京	講師：永井紀之シェフ
第3回	8月23日(土)	メイン会場：神戸	講師：杉本都香咲シェフ
第4回	9月20日(土)	メイン会場：東京	講師：野澤孝彦シェフ
第5回	10月25日(土)	メイン会場：神戸	講師：白岩忠志シェフ
第6回	11月15日(土)	メイン会場：東京	講師：川内唯之シェフ
修了式	12月 1日(月)	会場：東京KKRホテル(東京大手町)	

主催

社会福祉法人プロップ・ステーション、日清製粉株式会社

後援

農林水産省、厚生労働省、総務省、東京都、兵庫県、神戸市、

日本セルフセンター、関東社会就労センター協議会(以上、2014年度予定)

講師

八木淳司マイスター モロゾフ株式会社テクニカル・ディレクター(オーストリア国家公認マイスター)

永井紀之シェフ フランス菓子「ノリエット」

西川功晃シェフ 神戸「サ・マーシュ」

野澤孝彦シェフ ウィーン菓子「ノイエス」

白岩忠志シェフ ショコラティエ「ラ・ピエール・ブランシュ」

川内唯之シェフ 「香川調理製菓専門学校」

杉本都香咲シェフ 吉祥寺「シェトラ」

ほか

開催内容

6月より神戸会場と東京会場で各月1回プログラムを同時開講。会場からユーストリームを利用して講習の様子をネット配信。詳しい日程と講習内容は、決定次第発表いたします。

開催会場

日清製粉(株) 小網町加工技術センター

住所 〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12

東京会場の受講生は、すべての講習が東京会場で行われます。

募集人数

8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名まで申し込みます。その際のサポーターは1人とします。

応募資格

原則として、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で、リーダー的立場で活躍している人。
- 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。所属する作業所や施設に業務用のオーブンがあり、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・片付けまでを補助を受けることなく一人で行える人。
- ⑥全講座に出席できる人。
- ⑦講習の様様をビデオ撮影しユーストリームを利用して放映します。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ます。以上について了承いただける人。

応募方法

所定の申込書に記入の上、メール又はFAXで申し込み。

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できます。

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。

募集期間

定員になり次第締め切り。

受講料

東京会場:30,000円(1名)

受講者(作業所)の決定

ご応募いただきました皆様の中から、神戸スイーツ・コンソーシアム講師と主催者による選考のうえ決定します。

お申込・問合せ先

社会福祉法人プロップ・ステーション内 KSC事務局

電話: 090-7909-1847(担当:樫本)

FAX: 078-330-8527

メールアドレス: sweets@prop.or.jp