

神戸スイーツ・コンソーシアム（KSC）  
菓子とパンの講習会「チャレンジド・プログラムVol. 4」

＜愛知県開催＞  
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）を生みだそう！」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、ショコラティエを講師に迎え、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たちもいます。

4年目となる本年度、愛知県で2回目となるKSC「チャレンジド・プログラム」を開催いたします。クラウド・コンピューティングとブロードバンド回線を利用して講習会場から映像を配信し、各地のチャレンジドが同時に学習する、遠隔講習会を実施します。講習会場は愛知県の修文大学などで、6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マイスター（オーストリア国家公認マイスター）、フランス菓子「ノリエット」永井紀之シェフ、神戸「サ・マーシュ」西川功晃シェフ、ウィーン菓子「コンディトライノイエス」野澤孝彦シェフ、ショコラティエ「ラ・ピエール・ブランシュ」白岩忠志シェフ、名古屋「カフェタナカ」田中千尋シェフ、「名古屋東急ホテル」原富彦シェフ、「修文大学」相墨一彦シェフが担当します。

平成23年6月より3回のカリキュラムで「チャレンジド・プログラムVol. 4」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。

平成23年5月1日

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

## 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、タカナシ販売株式会社、月島食品工業株式会社、株式会社日東商会、株式会社アイ・エム・コーポレーション、福島工業株式会社、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）

（2011年4月1日現在）

### 3. 後援

農林水産省、厚生労働省、総務省、神戸市、兵庫県、岡山県、日本セルフセンター

### 4. 協力

修文大学ほか

### 5. 「チャレンジド・プログラムVol. 4」 開講日程

平成23年6月25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、8月に第2回、10月に第3回をそれぞれ開講します。各月のメイン担当講師と実施会場（はメイン講師の会場）は以下の通り（予定）。

第1回 6月25日（土）原シェフ（神戸・愛知）

第2回 8月27日（土）野澤シェフ（神戸・愛知）

第3回 10月8日（土）田中シェフ（愛知・神戸）

### 6. 開催会場

愛知会場：

修文大学

住所 〒491-0938 愛知県一宮市日光町6

びいえん（NPO法人くらし応援ネットワーク）

住所 〒456-0002 名古屋市熱田区金山町一丁目8-13 彫清ビル南館301

## 7. 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「コンディトライノイエス」  
白岩忠志シェフ 神戸「ラ・ピエール・ブランシュ」  
田中千尋シェフ 名古屋「カフェタナカ」  
原富彦シェフ 名古屋「東急ホテル」  
相墨一彦シェフ 愛知「修文大学」

## 7. 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後日DVDとして製品化する場合があります。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。

## 9. 募集人数

愛知会場：4名

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。(各会場とも応募多数の場合は書類選考とします)

## 10. 受講料

愛知会場 10,000円(全3回分)

12. 応募方法メール又は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致します。

1 1. 募集期間

5月1日～6月10日（必着）

1 2. 受講者の決定

神戸スイーツ・コンソーシアム講師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。

1 3. 申込・連絡先

社会福祉法人プロップ・ステーション内 KSC事務局（担当：樫本）

電話： 090-7909-1847

FAX： 078-845-2918

メールアドレス：[sweets@prop.or.jp](mailto:sweets@prop.or.jp)

社会福祉法人プロップ・ステーション  
〒658-0032 神戸市東灘区向洋町中6-9  
神戸ファッションマート 6E-13

日清製粉株式会社  
〒101-8441 東京都千代田区神田錦町1-25