

# 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.11」

### 募集要項(神戸会場)

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：総務省、厚生労働省、農林水産省、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

#### 開催日程

2018年6月21日(木)午後1時～5時に開催。

#### 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

総務省、厚生労働省、農林水産省、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

#### 講師

西原金蔵シェフ(京都「オ・グルニエ・ドール」)

八木淳司マイスター(オーストリア国家公認マイスター)ほかを予定

##### <講師紹介>

西原金蔵シェフ

1953年、岡山県生まれ。74年、京都グランドホテル(現リーガロイヤルホテル京都)でサービスマンとしてキャリアをスタートさせる。78年、辻調理師専門学校へ入学する。79年、フランスへ渡る。「レカミエ(1つ星)」や「エッセル・ロワイヤル」などレストランで研鑽を積む。81年、第30回アルパジョン・コンクール ピエス・モンテ部門に出場し、みごと銅賞を受賞(すべての部門において、日本人では唯一の受賞であった)同年帰国。83年、神戸ポートピアホテル内のレストラン「アラン・シャペル」にて専属パティシエとなる。87年、アラン・シャペル本人からのオファーでフランス・ミオネーにある「Alain CHAPEL」にて日本人初となる3つ星レストランのシェフ・パティシエに就任。シャペルから絶大なる信頼を得て、ミオネーの本店はもちろん、世界中で行われたシャペルのフェアでも活躍する。89年、帰国。同年ホテルオークラ神戸の副製菓長就任。91年、ジャック・ボリーからのオファーで銀座「資生堂パーラー」 「ロオジエ」の総製菓長に就任。97年、美家古食品(株)トロワグロ事業部 生産企画管理部長 総製菓長 98年、神戸マリンホテルズ舞子ビラの総製菓長就任。2001年、京都に「オ・グルニエ・ドール」を開店。お菓子教室「エスパス・キンゾー」も主宰し、多くの生徒に菓子作りのノウハウを伝えている。

#### 開催内容

焼き菓子などの製作と包装、販売までを実習支援します。

#### 開催会場

日清製粉株式会社東灘工場加工技術センター

住所 〒658-0024 兵庫県神戸市東灘区魚崎浜町14

## 募集人数

8名(チャレンジド、サポーター合計人数)

1施設(作業所)でチャレンジド1~2名、サポーター1名申し込みます。

## 応募資格(チャレンジド)

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・知的障がいのチャレンジドで、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 作業所職員・保護者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 講習の様様をビデオ撮影しYouTube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。

## 募集期間

5月21日(月)~6月1日(金)必着

## 受講料

無料

## 見学

別途お申し込みにより、無料にてご見学もいただけます(定員有り)。

## 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: 榎本)

FAX: 078-330-8527

メールアドレス: kouho@prop.or.jp