

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(熊本会場)

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、北海道、熊本県、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

開催日程

2018年9月13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、北海道、熊本県、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

講師

北川博喜シェフ(熊本「メゾン・ド・キタガワ」オーナーシェフ)

八木淳司マイスター(オーストリア国家公認マイスター)

<講師紹介>

北川博喜シェフ

1963年熊本県熊本市生まれ。日本菓子専門学校卒業後、都内和菓子店で修行。

(株)日本ガストロノミー研究所やフランス菓子「シェ・リュイ」で経験を積み、

2000年、熊本にて「欧風創作菓子メゾン・ド・キタガワ」を開業。

2003年にはワールドスキルズスイス世界大会洋菓子部門エキスパートに日本代表として参加。ケーキ教室 エコール・キタガワ主宰。県内外の製菓専門学校などの非常勤講師、一般社団法人熊本県洋菓子協会副会長、洋菓子協会九州ブロック技術部会統括を務める。

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

株式会社丸菱 新技術センター

住所 〒861-2241 熊本県上益城郡益城町宮園788

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ユーチューブ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

8月6日(月)~8月17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