

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.12」

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：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ほか

開催日程

2019年6月11日(火)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ほか

講師

永井紀之シェフ(フランス菓子「ノリエット」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)ほかを予定

<講師紹介>

永井紀之シェフ

1961年生まれ。辻調理師学校フランス校卒。「オー・ボン・ヴュー・タン」のオープニングスタッフとして入社、2年後渡仏。ヴァランス「ダニエル・ジロー」、グルノーブル「ドゥ・ヴェルバル」、パリ「ミッシェル・ロスタン」、ボンダイゼール「ミッシェル・シャブラン」、スイス・ジュネーブ「ホテル・インターコンチネンタル」、ルクセンブルグ「オーバーワイズ」など、ヨーロッパで6年間過ごしたのち、帰国。1993年より「ノリエット」。著作に「シェフのフランス地方菓子」(PARCO 出版)、「フランス菓子職人の仕事パティシエ」(PHP 研究所)、「永井紀之 ノリエットのお菓子」(PARCO 出版)などがある。

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) 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

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

4月1日(月)～5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: 樫本)

FAX: 078-330-8527

メールアドレス: kouho@prop.or.jp