

クックチル・ニュークックチルの専門知識から体験実習までの総合カリキュラム講座

クックチルリーダー養成・認定講座

第11回 受講者募集のご案内



一般社団法人 **日本医療福祉セントラルキッチン協会**

Tel.03-6273-3815 <http://www.jcka.or.jp/>

〒105-0003 東京都港区西新橋1丁目12-3 西新橋TMビル8階((株)生活デザイン研究所 内)
Fax.03-6273-3816 E-mail: seikatud@crocus.ocn.ne.jp

実施概要

日時 2019年11月19日(火)~21日(木) [3日間]

場所 株式会社メディカルフーズはぁもにい
兵庫県神戸市中央区港島南町5丁目3番地7



■お問い合わせ先

(社)日本医療福祉セントラルキッチン協会 事務局 担当者/宮野鼻(みやはな)・小佛(こほとけ)
Tel.03-6273-3815 Fax.03-6273-3816 E-mail: seikatud@crocus.ocn.ne.jp

1 講座開設の経緯と目的

世界にも例を見ない急激な少子高齢化が進むわが国では、国民医療費の拡大抑制を主眼とする医療制度改革の一環として、数次にわたる診療報酬の見直しが実施されてきました。

また、2015年の医療保険制度改革によって、入院患者の食事代負担額が2018年度には460円に引き上げられました。その結果、医療・福祉施設の栄養部門には、コスト低減や業務の効率化、品質の向上に加えて、深刻化する人手不足を克服するための対策が強く求められています。

同時に、HACCP対応の制度化により、ノロウイルスや病原性大腸菌O157など、多様化する食中毒のリスクから患者さまやご利用者を守る万全な衛生管理の実践は、施設にとって待ったなしの課題です。

こうした厳しい状況を打開する方法として、ここ数年、医療・福祉施設での導入が目に見えて増加し始めているのが、調理作業の生産性や食事の安全性の向上、食材費・人件費・光熱費等のコスト低減などに高い貢献ポテンシャルを持つクックチル・ニュークックチルシステムです。

そこで協会では、セントラル・サテライト方式の食事サービス実践における前提条件でもあるクックチル・ニュークックチルに関する深い知識と調理技術・運営ノウハウを習得した専門家リーダーの養成を目的とする「クックチルリーダー養成・認定講座」を開設し、これまで10回実施して参りました。そしてこのたび、「株式会社メディカルフーズはあもにい」のご協力の下、第11回目を実施することと致しました。

管理栄養士、栄養士、調理師はもちろんのこと、関連業務に携わられ、食事サービスの向上に高い理念と志をお持ちの幅広い分野の皆さまのご参加をお待ちしています。

2 研修の基本的な考え方と特徴

当講座は、クックチル・ニュークックチルに関する理論から調理技術、衛生管理を始めとする運営ノウハウまでを、セントラルキッチンでの厨房現場での体験実習を交えながら、体系的に理解・習得いただくことを目的とする、わが国で最初の実践的な研修です。

特徴となるポイント



認定証

- クックチル・ニュークックチルの定義から導入効果、調理工程と遵守すべきルール・基準、高度衛生管理の構築と実践のポイントまで、基本となる専門知識の体系的な研修
- クックチル調理の基礎技術講習(スチコン、再加熱カートの調理体験実習 他)
- メディカルフーズはあもにいの厨房現場での食事箋・献立作成、食材発注管理、下処理、加熱調理、冷却保存、出庫等全工程の作業および運営管理の体験実習
- 講師やメディカルフーズはあもにいスタッフとの情報交換ミーティング
- 修了テスト合格者へのクックチルリーダー認定証の交付

3 カリキュラム内容(予定) 協力/株式会社メディカルフーズはあもにい

	1日目(11/19)		2日目(11/20)		3日目(11/21)			
	a	b	a	b	a	b		
9:00	講座オリエンテーション&施設紹介		9:00	■実習 野菜下処理作業	■実習 加熱・冷却作業	9:00	■実習 加熱・冷却作業	■実習 野菜下処理作業
9:30						10:30		
	■厨房見学 食材検品作業、 野菜・魚・肉・下処理作業、 加熱・冷却作業		10:30	休憩		10:30	休憩	
			10:40	■実習 肉・魚下処理 作業(2)	■実習 加熱・冷却作業	10:40	■実習 加熱・冷却作業	■実習 肉・魚下処理 作業(2)
12:10	ミーティング		12:10	ミーティング		12:10	ミーティング	
12:30	昼食・休憩		12:30	昼食・休憩		12:30	昼食・休憩	
13:30	■講義 「クックチル・ニュークックチルの 基本概念と導入意義」		13:30	■実習 出庫作業	■実習 調合作業	13:30	修了テスト	
14:30	■講義 「クックチル・ニュークックチルの 導入成果実現の要件」		14:15	■実習 調合作業	■実習 出庫作業	14:00	■講義 「クックチル・ニュークックチル 業務運用のポイント」	
15:30	■講義 「献立・レシピ工程計画作成の ポイント」		15:00	■講義 「衛生管理の実践ポイント」		15:00	まとめ/ミーティング 修了式	
16:30	質疑応答・まとめ		16:30	質疑応答・まとめ		16:30	終了	
17:00	終了		17:00	終了				

4 受講者募集要項

1 受講者の対象

- 医療・介護・福祉施設の管理栄養士、栄養士、調理師および管理責任者
- 給食委託企業、厨房機器メーカー、食材メーカー等の管理栄養士、栄養士、調理師 他

2 募集定員

8名限定(定員になり次第、締め切らせていただきます)

3 配布テキスト

- 研修講義テキスト
 - 「フードサービスの課題とクックチルの活用法」(楠見五郎著・幸書房刊)
 - 「病院給食施設の設計マニュアル」((社)日本エレクトロヒートセンター刊)
 - 講師作成のオリジナルテキスト資料
- 体験実習資料
 - クックチル調理レシピおよび標準作業手順書、衛生管理マニュアル、各種帳票のサンプル

4 受講料

- (社)日本医療福祉セントラルキッチン協会 会員様…¥90,000/名(消費税別途)
 - その他一般の方……………¥100,000/名(消費税別途)
- ※上記の受講料にはテキストおよび3日間の昼食代金が含まれています。