

日本食・食文化普及人材育成支援プログラム

2021年度 研修参加者募集のお知らせ

日本食・食文化の正しい知識や調理技能を修得するためのオンライン研修生を大募集。オンライン研修により、自国にいながらトップクラスの料理人によるカリキュラムが学べます。短期間のトレーニングで基礎的な日本料理の技術を身に付けて、日本政府公認の認定資格を取得するチャンスです。

● 応募締切: ~2021年6月30日

● オンライン研修: 2021年7月25日~11月30日

- * 日付はすべて日本時間
- * 応募者の中から書類選考等を踏まえ、研修生を決定
- * 状況によりスケジュール等は変更となる場合があります



【オンライン研修概要】

- ・日本料理アカデミー※1が監修した日本料理に関する教材(動画及び教本)を通じ、基礎から日本料理を学ぶことができます。
- ・オンライン研修の修了試験合格者は、農林水産省が定める「海外における日本料理の調理技能認定制度」※2のブロンズ認定試験に挑戦できます。
- ・研修期間中は、京都調理師専門学校※3(日本料理アカデミーパートナーシップ校)のトレーナーが、研修生の質問に丁寧に答えます。

➤ オンライン研修はEラーニング視聴が可能なインターネット環境があれば、お好きな時間帯に受講できます。

➤ 研修生全員に、研修に必要な和包丁と砥石+教本が提供されます(食材は各自で用意してください)。

※1 世界に向けた日本料理の普及活動や人材育成・学術研究等を実施しているNPO法人。 <https://culinary-academy.jp/english>

※2 農林水産省が定めたガイドラインに従い、日本料理の適切な知識・技能を有する外国人日本食料理人を認定する制度。 https://www.maff.go.jp/j/shokusan/syokubun/pdf/chori_o_e.pdf

※3 90年の歴史と伝統を持ち、多くの有名日本料理シェフを輩出している名門料理学校。 <https://sites.google.com/st.taiwa.ac.jp/eng/kyocyo?authuser=0>

〈本プログラムをサポートするシェフの一例〉



日本における招聘研修も実施予定(選抜者のみ)

上記のオンライン研修にて優秀な成績を収め、日本産農林水産物・食品の魅力発信のための先導的役割を担うことが見込まれる方を選抜し、日本に招聘。日本国内でリアルに食材や文化に触れながら、よりハイレベルな技術や知識の修得が可能です。(招聘期間は、1カ月程度(2022年1月上旬~2月下旬頃)を予定しています。)

- ◆ 招聘研修においては、自国⇄日本のフライト費用・日本滞在中の居住・研修に係る費用はサポートされます。(ただし、在留期間中の私的な生活費・物品購入費等は補助対象外となります。)
- ◆ 招聘研修は、新型コロナウイルスの感染状況等により中止・変更が生じる場合があります。

本プログラムは、日本料理の正しい知識や技能を身につけた方々に、日本食と食文化、そして日本産食材の素晴らしさを世界中へと広めてもらうことを目的としています。



参加希望者はメールにてお問合せ下さい。

(担当: Ms. Yayoi Makino, Ms. Aya Hamasuna)

nihonshoku@tow.co.jp

※本プログラムは、日本国農林水産省の補助を受け、日本食・食文化普及人材育成支援協議会が主催する事業です。

日本食 ● 食文化普及
人材育成支援協議会
Japanese Cuisine and Food Culture
Human Resource Development Committee

当プログラムへの参加条件

- 受講開始時の年齢が18歳以上の者
- 外国籍である者（日本国内在住者でも外国籍であれば参加可能）
- 料理学校の卒業生または日本食レストランでの調理に従事した勤務経験がある者（「日本産食材サポーター店」での勤務経験があれば尚可）
- 日本食・食文化に対する学習意欲を持ち、研修にあたり体力・健康に支障のない者
- 日常会話レベル以上の英語での会話、読み書きが出来る者（日本語ができれば尚可）
- オンライン研修を視聴できるインターネット環境を自身で用意できる者
- 本プログラム修了後、日本食・食文化及び日本産食材のサポーターとなる意志がある者
- 招聘研修に選出された場合、指定の日程・条件に従って来日及び日本滞在が可能である者
- （招聘研修生に選出された場合）在留期間中の補助対象外となる私的な費用を負担できる者
- 食材のディストリビューター（卸売業者）やインポーター（輸入業者）とのネットワークを有する者

サポートされる費用

<オンライン研修時>

- オンライン研修の受講料
 - 研修に必要な基本の日本料理セット：研修テキスト（英語版）、和包丁（薄刃包丁）、砥石
- ※オンライン受講に係る通信関係費はご自身での負担となります。
 ※研修時に必要な食材等をご自身での負担となります。

<招聘研修時>

- 自国⇄日本のフライト費用 ※事業者が指定する日程でのエコノミークラスでのフライトとなります
- 日本滞在期間中の居住費 ※事業者が指定する宿泊施設での滞在となります
- 研修に係る経費（リアル研修受講料、食材研修ツアー参加費、等）
 ※研修を途中で離脱した場合はかかった経費の全額を返還をしてもらいます。

その他

コラボレーションツール「Lark」を利用しての研修となりますので、「Lark」のインストールが必須となります。
<https://www.larksuite.com/>

■スケジュール（※日時はいずれも日本時間です ※研修について現時点での予定であり、変更となる場合があります）

～2021年6月30日(水) 23時59分	応募期間	2021年6月30日(水)23時59分までに必要書類書類を nihonshoku@tow.co.jp 宛てに提出してください。
2021年7月5日(月)	合格通知	合格者のみ、合格通知をご連絡致します。
～2021年7月12日(月)	契約	誓約書へのサインをもって、正式な研修生としての採用となります。
	研修用のシステム設定 研修基本セットの送付	
研修準備完了次第 ～2021年9月20日(月)	Eラーニング研修	農林水産省が定める「海外における日本料理の調理技能認定制度」のブロンズ認定に準拠して制作されたEラーニングカリキュラムによる研修 (Lesson0～Lesson10)
～2021年9月30日(木)	Eラーニング到達度確認試験	EラーニングのLessonごとの到達度確認試験（筆記及び実技）
2021年10月15日(金)	可否通知	到達度確認試験の結果をご連絡致します。
～2021年11月12日(金)	ブロンズ試験	（確認試験合格者のみ） 農林水産省が定める「海外における日本料理の調理技能認定制度」ブロンズ試験。合格者はブロンズ認定者として登録し、登録証を授与します。
選抜者のみ 2022年1月11日(火) ～ 2022年2月22日(火)	成績優秀者の中から選抜された者を対象とした招聘研修	上記、ブロンズ試験まで合格した者の中から、特に優秀な成績を収め、日本食・食文化習得の意欲が高い研修生が対象。 <具体的な研修内容(予定)> ・日本滞在中の調理実習等で必要となる基礎的な日本語研修（オンライン予定） ・日本料理の調理技能に関する技術研修及び座学 ・日本産食材見学ツアー＆日本産食材生産者との交流会(予定) ・修了テスト ・その他日本食・食文化に関わる各種研修 ※滞在期間中は、原則的に平日が指定研修日、土日は自主研修日となります。