

調理とレクリエーションの2本立て研修会 みんなで楽しく、スキルアップ!!

～開催のご案内～

調理分野、レクリエーション分野の専門家を講師に招き、利用者と共に、作って楽しく、食べて美味しい日常調理のコツと、すぐ気軽に出来る、レクリエーションの手数とその伝え方を体験しながら学び合いたいと思います。1日の体験を通し、参加して頂いた皆様の仲間の輪が広がる良いチャンスだと思います。ふるってご参加ください!!

- 日時：平成29年11月15日（水）9時30分～16時00分
- 会場：松前町総合福祉センター（2階調理実習室・和室会議室）
- 内容：「介護職員の日常生活支援力向上研修」～調理技術とレクリエーション技術を高めよう～
- 参加費：無料
- 参加人数：30名（定員になり次第締め切らせていただきます。）
- 準備物：タオル、三角巾、エプロン ※当日は動きやすい服装で！！
- 講師紹介：第1部 9:30～12:45 調理研修講師
TOMO クッキングルーム料理研究家 門田 智子 先生
- 第2部 13:00～16:00 レクリエーション研修講師
日本介護職業能力育成機構 JCCD 阿部 恵子 先生

全国料理学校特別師範、家庭科教員免許、栄養士、クッキングアドバイザー、テーブルコーディネーター、MRM、食育1級インストラクター、NHK他TV料理担当、ラジオ料理担当、済美高校講師他

介護福祉士、ヨガインストラクター、レクリエーションインストラクター養成講師、介護福祉士初任者研修講師、外国人介護技術実習生講師、福祉施設レクリエーション・コミュニケーション指導者他

参加申し込み

事業所名		
連絡先	(TEL)	(FAX)
氏名		(役職等)
氏名		(役職等)

*申し込み締め切り 10月31日(火)までに事務局までFAXにてご返送下さい。

<送付先> **FAX: 089-989-2557**

一般社団法人 愛媛県地域密着型サービス協会 事務局

FAX受付確認印

希望する

(確認印が必要な場合のみ○印をつけてください)

一日のタイムスケジュール

9:00~ 9:30	受付
9:30~	開会
9:30~12:00	第1部 調理研修 (実習)
	<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもとキノコの混ぜご飯 ・ チキンローフ ・ 鮭入りじゃが芋団子のコーンあん ・ 里芋と柿のゴマ酢合え ・ みかんケーキ <p style="text-align: center;">(いつもの食材を使って、驚くほど簡単に調理できます。)</p>
12:00~12:45	第1部 調理研修 (試食&質疑応答)
12:45~13:00	休憩
13:00~16:00	第2部 レクリエーション研修 (明日から役に立つレクレーションメニュー)
16:00	閉会

会場地図

