


講習番号 13 開催地域 小松市 受講料・テキスト代 無料

(発酵食品)

厚生労働省、自治体など公的機関の指導に従って感染予防の対策を実施します。

調理補助講習

～発酵食の魅力！自然の力で体も心も生き生きと！～



講習期間	令和2年 11月6日(金) の 1日間		
講習日	11/6,		
※	新型コロナウイルス感染症の感染防止のため、延期または中止となることがあります。		
講習内容	身近な発酵食品を使って「作って」「食べて」「学ぶ」調理実習		
実施場所	こまつドーム 小松市林町ほ5		
対象者	① 石川県内在住の60歳以上の方(令和3年3月31日時点で満60歳以上)であり、かつ、申込時にシルバー会員でなく、受講後シルバー会員として就業を目指す方 ② 職種転換を希望するシルバー会員若しくは、昨年度1年間就業していないシルバー会員		
申込期限	令和2年 10月23日(金) 必着	募集人員	10名
※	・ 受講者は、選考により決定します。(先着順ではありません。) ・ 選考結果は、申込者全員に対して申込締切後に書面にて通知します。 ・ 開催人数に満たない場合は、中止となることがあります。		

※ 裏面「受講申込書」に記入し下記へお申込みください。

★ (公社)小松市シルバー人材センター

★ ハローワーク小松

★ 最寄りのシルバー人材センター、ハローワーク

※ 郵送またはFAXによるお申込み、講習会についての詳細は連合会へお願いします。

※ 詳しくはホームページをご覧ください。

石川県シルバー人材センター連合会

検索

★ (公社) 石川県シルバー人材センター連合会
〒920-0862 金沢市芳斉1-15-15
TEL 076-222-4680
FAX 076-222-4681

調理補助(発酵食品)講習【日程表】

育成 13
小松市

講習会場 こまつドーム
小松市林町ほ5

	日程	時間	講習内容	備考
1日目	11月6日 (金)	9:15~9:30	開講式・オリエンテーション	
		9:30~14:30	発酵食品の効果・効能について 発酵食品を使って調理実習	
		14:30~	シルバー人材センターの説明・閉講式	

※日時、内容等は事情により若干変更になる場合があります。

