

平成25年度「函館イカマイスター」養成講習会・認定試験 申込書

○養成講習会 平成25年11月22日(金)～24日(日)

○認定試験 平成25年12月8日(日)

○申込締切 **平成25年10月31日(木)** (先着60名まで)

◎申込書への記入は原則として受験者本人の自筆 ★印は必須記入項目 ※印は該当者のみ記入

★ふりがな		★性別	★生年月日
★氏名	(姓) _____ (名) _____	男・女	大・昭・平 年 月 日
★連絡先住所	〒 _____		★電話(日中連絡先)
★属性 ○印をつけてください	1. 小中学生 2. 高校生 3. 大学・短大・各種学校生 4. 会社員・会社役員 5. 公務員・団体役員 6. 自営業 7. 無職 8. その他()		学校名又は勤務先名
★希望者には弁当・お茶を手配します。(11/22・11/23のみ) 必要な方は○印をつけてください。代金600円は当日徴収します。		11/22・11/23	※申込後のキャンセルは受けません。

※受験要件 ○印をつけてください	1. 調理師免許を所有 2. 栄養士免許を所有 3. 函館水産連合協議会の推薦有り
---------------------	---

◎養成講習会の受講希望科目を選択して番号を○印で囲んで下さい。
(但し認定試験の出題範囲は全科目です。)

- (1) 一般受験者の方は実習⑩、実習⑪(AかBいずれか1科目)を必修で選択するほか、受講希望学科(①から⑨のうち)3科目以上を選択して下さい。(合計5科目以上の選択が必要です)
- (2) 一部科目免除受験者の方は免除科目以外の希望学科(①から⑨のうち)4科目以上を選択して下さい。

日時(会場)	平成25年11月22日(金) (産学官交流プラザ)	平成25年11月23日(土) (産学官交流プラザ)	平成25年11月24日(日) (調理製菓専門学校)
9:00～10:00	① 「函館市の水産」	⑥ 「イカの成分」	9:00～10:30 ⑩A 実習「イカの調理」 A
10:05～11:05	② 「イカの種類」	⑦ 「イカの鮮度保持と有効利用」	
11:10～12:10	③ 「イカの生理と生態」	⑧ 「食品加工」	11:00～12:30 ⑩B 実習「イカの調理」 B
昼休み 12:10～13:00	昼休み	昼休み	
13:00～14:00	④ 「イカ類の生活史・回遊と資源変動」	⑨ 「イカの漁具・漁法」	
14:05～15:05	⑤ 「水産食品衛生」	⑩ 14:15～15:45 実習「イカの解剖」	

⑩	全日程・全科目の 受講希望
---	------------------

本申込書にご記入いただいた個人情報につきましては、養成講習会・認定試験における本人確認、受講者・受験者・合格者台帳の作成、認定証等の発行および養成講習会・認定試験に関する連絡・各種情報提供の目的にのみ使用いたします。

(事務局処理欄)

平成25年 月 日

受講料	テキスト

選択科目	添付書類

整理No. _____