

平成27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27年11月21日(土)～23日(月・祝)

○認定試験 平成27年12月6日(日)

○申込締切 **平成27年10月30日(金)** (先着80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	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 ○印をつけてください 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。(11/21・11/22のみ) 必要な方は○印をつけてください。代金600円は申込時に徴収します。		11/21・11/22	※申込後のキャンセルは受付けません。

※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⑧のうち)4科目以上を選択して下さい。

日時(会場)	平成27年11月21日(土) (函館市国際水産・海洋総合研究センター)	平成27年11月22日(日) (函館市国際水産・海洋総合研究センター)	平成27年11月23日(月・祝) (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
10:10～11:10	② 「イカの種類」	⑦ 「イカの鮮度保持と有効利用」	
11:20～12:20	③ 「イカの生理と生態」	⑧ 「イカの加工」	11:00～12:30 ⑩B 実習「イカの調理」 B
昼休み 12:20～13:10	昼休み	昼休み	
13:10～14:10	④ 「イカ類の生態と資源変動」	⑨ 「水産食品衛生」	
14:20～15:20	⑤ 「イカ釣り漁業の漁具・漁法」	⑩ 14:20～16:20 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27年 月 日

受講料	テキスト

選択科目	添付書類

整理No. _____