

Internship/Work Experience in Toyama/Japan

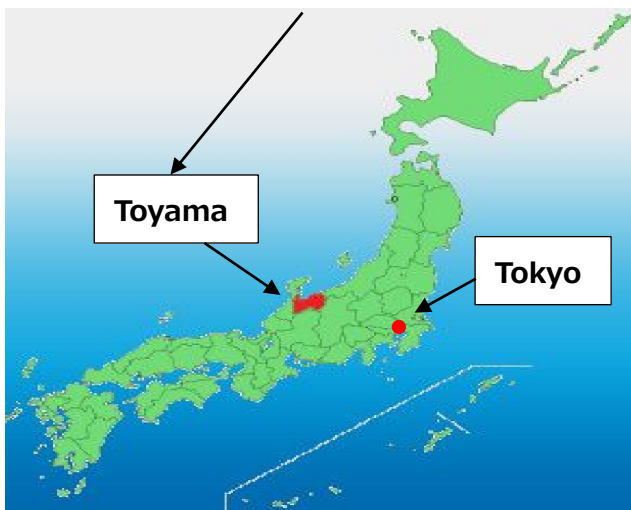
Introduction:

日本でのワクワクするようなインターンシップ（有給）に挑戦してみませんか？日本語や日本文化、さらには和食について学んだ後、日本国内の高級ホテル・旅館で有給インターンシップに参加することができます。（日本語・日本文化・和食はオプション）

このプログラムは、ホテル・レストラン・観光業などで将来のキャリアを築こうとしている人のために開発されたものです。ホスピタリティー分野でのキャリアに直結する知識やスキルを身につけると同時に、生涯忘れることのできない素晴らしい経験が可能です！

学校法人浦山学園のウヤマ・ソーシャル・プラットフォーム（USP）は、事務局として本プログラムの推進にあたるとともに、参加者の希望・適正を考慮して就業先とのマッチングを行うほか、プログラム中は就業状況のモニタリングと参加者サポートにあたります。

日本国内における事務局：
USP
Urayama Gakuen



■プログラムの特徴

1. 国内大手の高級ホテル・旅館等との提携により、富山県内はもとより、日本国内各地の様々な就業先でのインターンシップ（有給）が可能となっています。
2. 農林水産省が推進する日本料理の調理技能認定講座を受講することができます（オプション）。
*Japanese Culinary Arts in Toyama (JCAT)
3. 日本語・日本文化のコースを受講できます（オプション）

■Japanese Culinary Arts in Toyama (JCAT)

※ 2 週間プログラム（オプション）

本プログラムの修了により、農林水産省認定・海外における日本料理の調理技能（ブロンズ・レベル）が認定されます。

すし、てんぷら、そば、うどんなど、和食の調理実習には、北陸・富山ならではの食材を活用します。



参考 URL（富山観光ナビ）：<https://www.info-toyama.com/>

参加対象と資格要件:

本プログラムの有給インターンシップには、参加者の滞在資格（ビザ）に応じて、次の 2 種類の参加者要件があります。

A: インターンシップ: Internship Visa*が取得できる方のためのプログラムです。

参加者は、大学（院）・短大・専門学校等の高等教育機関でホテル・調理・観光マネジメントを学ぶ学生が対象です。
参加者は、本プログラムの有給インターンシップ参加により、所属する高等教育機関から単位認定を受けることができます。

B: ワーキング・ホリディ: 参加者は、Working Holiday Visa*を取得して、本プログラムの有給インターンシップに参加することができます。この場合、プログラム参加時の満年齢が18歳以上30歳未満であり、当プログラムにおいては、過去に日本においてワーキングホリディに参加した経験がないことが条件です。

その他の重要ポイント:

- 1 有給インターンシップでの仕事は、主としてホテル・レストラン（調理含む）での業務となります。
他業種での有給インターンシップを希望する場合は、ご相談ください。
- 2 プログラムの期間: 参加者は以下のいずれかの開始時期・期間を選択してください。
 - 2019年5月からの6か月～1年間
 - 2019年11月からの6か月～1年間
- 3 有給インターンシップの時給: 1,000 円（原則）
- 4 本プログラム参加費は一名につき60,000円です。その他費用は、すべて実費となります。

JCAT 2週間プログラム 概要
海外における日本料理の調理技能認定講座(農林水産省)



2週間コース(10日間 総時間 60h)

和食	講習時間	コマ数	内 容	テキスト	講 師	受講料	備考
日本料理	4日 90分×16コマ (24h)	1	文化	和食検定 (英訳付き)	〈 代表講師 〉 佐藤 茂男 (元なだ万取締役料理長) 吉田 健作 (富山正統すし研究倶楽部 代表) その他 老舗日本料理店料理長	180,000円 (食材・テキスト・課外実習費 含)	宿泊費別途 90,000円 (@6,000円×15泊) ※宿泊地については、富山駅前ホテル(シングルルームを予定) 実習着等については、原則、持参とするが、希望者については準備。 12,500円(実習着・室内履き等)
		1	和食道具の扱い方				
		12	和包丁の扱い方、研ぎ方				
			一汁三菜				
			(だしの取り方、コメの炊き方)				
			魚の扱い方、さばき方				
			五味、五色、五法について				
1	和食の作法、おもてなし						
1	食品衛生						
寿司	2日 90分×8コマ (12h)	1	歴史	寿司小冊子			
		7	シャリ切り				
			巻物(細巻、太巻き)				
			握りずし				
		押し寿司					
天婦羅	1日 90分×4コマ (6h)	1	歴史	天ぷら小冊子			
		3	揚げ物の調理のポイント				
			天婦羅の盛り合わせ				
			かき揚げ				
課外実習	2日 90分×8コマ (12h)	4	蕎麦打ち体験1日	富山の自然			
		4	野外体験授業1日				
筆記試験	1日 90分×4コマ (6h)	1					
実技試験		3	オリジナル定食メニューの作成 食材の扱い方、調理法、 盛り付けに関する試験				