

6月開講 訓練生 募集



令和8年度 沖縄県障害者委託訓練

定員 **1** 名

食肉加工実務科 (実践訓練)

募集期間	令和8年4月1日(水)～令和8年4月20日(月)
申込方法	住所を管轄するハローワークに職業相談のうえ、お申し込み下さい。 《ハローワーク連絡先》 那覇098-916-6205、沖縄098-918-0074、名護0980-52-2886 宮古0980-72-3329、八重山0980-82-2327 ※入校願書は、必ずハローワークに提出して下さい。
訓練期間	令和8年6月1日(月)～令和8年8月28日(金) (3ヶ月)

雇用保険受給手続きをされる方

令和8年5月22日(金)までにお手続きください。
この期間内に手続きを完了しない場合は、訓練受講者に対する雇用保険給付の特別な措置を受けられない場合があります。

求職者支援制度対象者(特定求職者)の方

初回訓練相談締切日は令和8年4月17日(金)までです。
ハローワークでの訓練の相談・求職登録は必須事項です。
必ず行ってください(厳守)

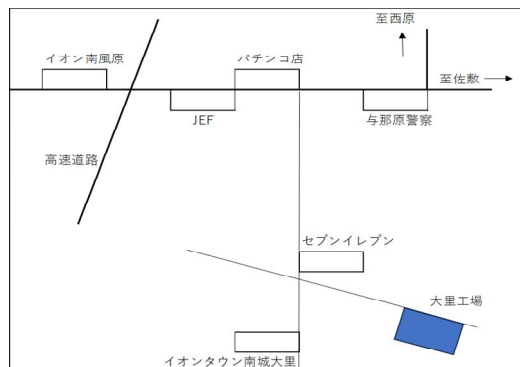
訓練風景 (写真貼付け)



訓練実施先 (大里工場)
株式会社 那覇ミート

訓練コースの特徴

現場実習を通して、食肉加工場内での作業工程を学べるとともに指導員のもと順次ステップアップしていく自分を実感する事ができます。
食品加工業界での衛生管理やビジネスマナーについても学べます。



住所： 沖縄県南城市大里字大城1927
TEL 098-946-4130

沖縄県立浦添職業能力開発校
TEL:098-879-2560

科 名	食肉加工実務科(実践能力習得訓練コース)	【 訓 練 期 間 】 3ヶ月 令和8年6月1日(月)～ 令和8年8月28日(金) 【 訓 練 時 間 】 247 時間 (51日) 月～金曜日(土日・祝日休み) 9:00～14:50 昼食時間60分含む 【 定 員 】 1 名 ※定員に満たない場合は、開講しない場合もあります。 【訓練実施場所・選考試験会場】 株式会社那覇ミート 大里工場 住所:南城市大里字大城1927 TEL 098-946-4130 ※選考試験会場及び訓練実施の場所は表面で確認をお願いします。 【 選考方法 】 面接試験 【 選考試験日時 】 令和8年5月7日(木) 集合時間 AM10:00 選考時間 AM10:15 開始 【合格発表・伝達方法】 令和8年5月22日(金) 時間 AM10:00～11:00の間で、 受験者全員に電話で可否を通知いたします。 【駐車場】 あり(無料) 【その他】 沖縄県と訓練実施機関の契約をもって正式に開講が決定しますので、状況により開講しないことがあります。
【 募 集 対 象 】 知的障害、発達障害、その他(高次脳機能障害、難病)の方で、当該障害者手帳をお持ちの方及び次のいずれにも該当する方です。 (上記の障害に該当しない方は、浦添職業能力開発校へご相談ください。) ① 障害の症状が固定し、訓練に支障がない方。 ② 公共職業安定所(ハローワーク)に求職申し込みを行っている方。 ③ 公共職業安定所長から職業訓練の受講に関するあっせんを受けた方。 ④ 身辺処理能力を有し、介助を必要としない方。 ⑤ 訓練修了後就職の意志があり、就職に必要な技能習得が見込める方。 ※手帳所持者以外の方は、ハローワーク窓口にてご相談ください。 ※配慮が必要な方は個別にご相談ください。 【 訓練目標 】 食肉加工業における衛生管理マナーを理解し、実践的な技術の習得を目指します。 【 訓練内容問い合わせ先 】 株式会社 那覇ミート 〒 901-1203 住所:沖縄県南城市大里字大城1912-1 TEL:098-943-6066 担当者名:小波津 【 入 校 願 書 提 出 先 】 (1) 住所地を所管するハローワークに提出すること。 (2) 入校願書、写真1枚(横3cm×縦4cm)、応募資格基準に該当する手帳の写し、精神障がいの方は合わせて主治医の意見書(直近3ヶ月以内のもの)が必要です。 (3) ご提出いただいた入校願書(写真も含む)、その他の応募書類は返却できませんので、予めご了承ください。 (4) 個人情報(入校願書、主治医意見書、手帳の写し等)の取扱いについて公共職業訓練業務及び訓練委託先に提供されます。 【 必 要 経 費 】 (1) 訓練は無料です。(検便代、作業着、安全靴等委託先が負担します) (2) 職業訓練生総合加入のため、3,100円(任意加入) ※納めた費用は返金不可となります。 ※食肉加工センターでは、着衣の上から作業着を着用しての作業となります。 (作業着、長靴等は委託先が準備します)		

【カリキュラムの概要】			
訓 練 科 目		訓 練 内 容	時 間
学 科	ビジネスマナー	身だしなみ、挨拶、言葉使い(敬語)、話し方、勤務中のマナー(報告・連絡・相談)他	6
	食品衛生管理	食品衛生管理について(食中毒、細菌等)	9
	労働安全衛生研修	業務上の作業安全について(業務マニュアル、作業の安全確保について)	6
実 技	現場実習	食肉製品の包装業務(真空包装、袋詰め)	220
就 職 支 援		適性検査と適正のある職業の理解、インターネットを使用した求人検索、履歴書・職務経歴書作成、面接指導	4
課 外		オリエンテーション	2
総訓練時間		(学科 21 時間) (実技 220 時間) (就職支援 4 時間) (課外 2 時間)	
各 種 行 事		入校式・修了式	