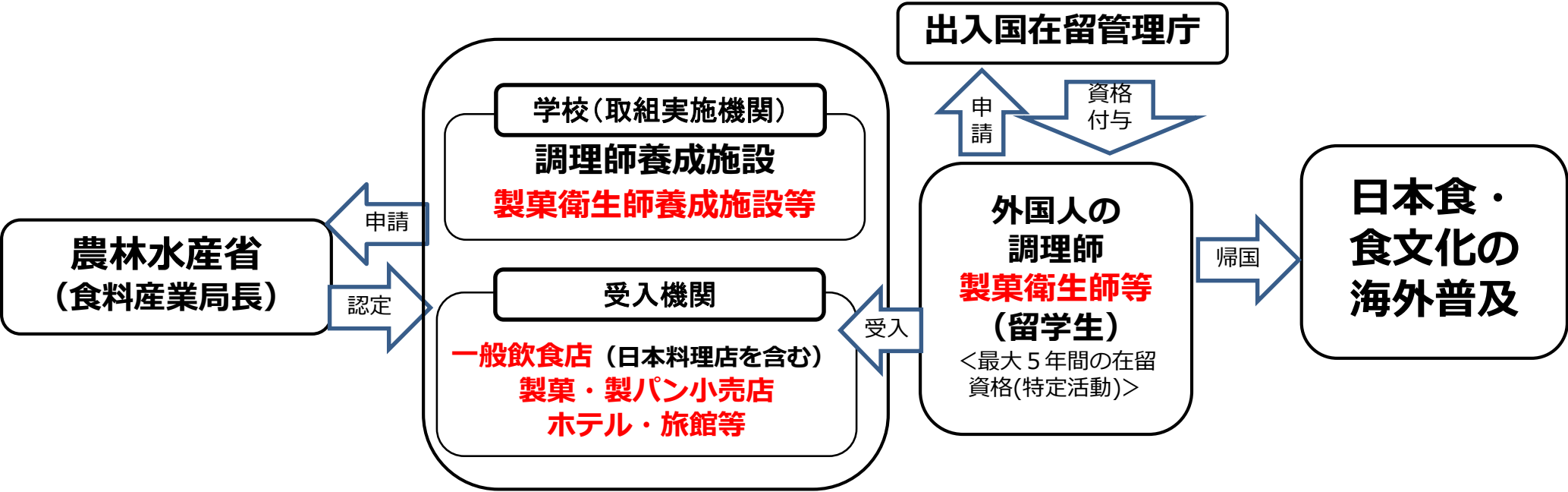


日本料理海外普及人材育成事業の一部改正について

- 日本料理の海外普及を目的に、調理の専門学校を卒業した外国人留学生が、引き続き、日本国内の日本料理店で働きながら、技術を学べる制度(最長5年間)。
- クールジャパンの議論において、日本料理以外の分野でも、教える技術が高い日本で学びたいとの意見。
- このため、調理又は製菓の専門学校を卒業した留学生が就職できる業務の幅を拡充し、日本料理以外の料理や製菓も対象とすることで、日本の食・食文化の海外普及の促進を行う。

日本の食文化海外普及人材育成事業(赤字は拡充事項)



日本料理海外普及人材育成事業実施要領の一部改正案のスキーム

農林水産省（食料産業局長）

法務省、厚生労働省

①実習計画を
共同で申請

②実習計画を
認定

④監査
(必要と認
めるとき)

⑥受入状況
報告
(関係省庁含む)

⑨評価結果
報告

⑩活動継続の
適否を通知

⑫本事業を終了し
た外国人調理
師等に関する
情報を提供

取組実施機関（調理師養成施設、製菓衛生師養成施設等）

【要件】 ①実習計画を策定・実施する人員体制、②健全、安定的な経営状況 等

③監査
(少なくとも半年に1回)

⑤受入状況
報告

⑪活動終了及
び帰国を報告

受入機関（飲食店、菓子・パン製造小売、ホテル・旅館等）

【要件】
①実習計画を実施できる事業所、②健全、安定的な経営状況、③労働関係法令等の遵守、
④養成施設で修得した技術や知識を活用し、実習期間内に下ごしらえから料理の完成に至るまでの一連の
作業工程が実習可能 等

⑦面接
(初年度は半年に1回
：監査とは別)

⑧評価
(少なくとも1年に1回)

日本食レストラン海外普及機構

本事業を終了した外国人調理師等の情報を海外の支部、会員事業者に伝達することにより、当該外国人調理師等の現地店舗での採用等、日本の食文化の普及活動の機会を提供

相談、苦情

調理・製菓業務に
労働者として従事

調理・製菓の技能を
指導

外国人調理師、外国人製菓衛生師等（留学生）

【要件】
①素行が善良、②調理・製菓の技術の修得・普及の意思・意欲、③18歳以上 等

製菓分野における範囲と実習期間について

日本の食文化海外普及人材育成事業
在留資格「特定活動」

上限5年

合格・免許取得

製菓衛生師試験

資格取得（試験合格等）までの期間

実務経験
2年以上

実務経験
2年以上

在留可能な
在留資格なし

製菓衛生師免許取得予定者
在留資格「特定活動」(上限3年)

1年制
(製菓衛生師試験受験
資格取得者のみ)

2年制
(製菓衛生師試験受
験資格取得者のみ)

2年制 (専門士)
【基準①衛生法規②公衆衛生学③食品
学④食品衛生学⑤栄養学⑥製菓理論
⑦製菓実習 (480時間以上)】

1年制
(専門士ではない)

製菓衛生師養成施設
(都道府県知事指定)

指定外の養成機関

在留資格「留学」

就労を希望する者