

「新調理システム推進協会 理事推薦 厨房システム高度化対策勉強会」

拝啓

甚暑のみぎり、ますます御健勝のこととお喜び申し上げます。

日頃より、新調理システム推進協会の活動にご賛同ご協力を頂きまして誠にありがとうございます。

さて、お待たせいたしました、「暑い東京は、新調理システムの内容も厚い」の勢いにて、現代の厨房の高度化に求められる、新調理システム、H A C C P、電化厨房を、正確にお伝えするセミナーを開催いたします。

実は、本セミナーは、今年6月に、当会の推薦する新調理システムのプロフェッショナルである当会理事対象に行なわれた調理システム高度化セミナーです。基礎的な内容から、講義、実技、実践、評価、見学、試食の6本立てにてご用意しておりますので、更なる厨房システムの高度化を是非体験してください。

業界の改革同様に我々には、現代のやるべき使命があります。それは、次世代に生き残る為の新しい調理の仕組み造りです。これからのご活躍を期待される皆さまの、体力造りにお役立て下さい。

日頃の、お忙しい業務のリフレッシュ勉強会としても、是非、ご参加心よりお待ちしております。

皆様の、ご繁栄心より御祈り申し上げます。

敬具

記

日時：平成16年8月18日（水）

【第一部】定員 40 名

場所：ニチワ電機株式会社 東京支店テストキッチン

東京都中央区日本橋小舟町10-2

10:30 会場

11:00 開始 渡辺会長挨拶

11:10 「厨房システム高度化の条件、新調理システムとHACCP 導入手順」

講師；西 耕平氏（HACCP 専門講師；HACCP 連絡協議会）

12:10 「標準装備、新調理システム&USAリテールレベルHACCPとは」

講師；坂場一昭氏、（センチュリーハイアット東京新調理システム担当）

講師；奥住嘉朗氏、（HACCP 国際インストラクター）

調理実演；栗原信行氏（HACCP 専門講師；HACCP 連絡協議会）

14:45 「国際的なHACCPの動きから見る国内の対策」

加藤和悦氏（HACCP 国際インストラクター）

15:30 終了

第二部ご参加の方は、ホテルメトロポリタンエドモントへ移動

【第二部】定員 50 名

本邦初公開！エドモントメイン厨房システム見学会&御賞味会！！

場所：ホテルメトロポリタンエドモント メイン厨房

東京都千代田区飯田橋 3-10-8

16:30 2階宴会ロビーに集合

厨房見学 メイン厨房

フランス料理界を代表する、あの中村勝宏常務取締役総料理長の解説とご案内です！

17:30 不景気知らずのレストラン・ベルテンポにて、ニューサマー料理のご賞味会

19:30 終了予定

会費：お一人様 会 員 10,000 円（1部のみ参加 3000 円 / 2部のみ参加 7000 円）

非会員 13,000 円（1部のみ参加 5000 円 / 2部のみ参加 8,000 円）

お申し込み用紙

* ご希望のセミナーに ○ をご記入下さい。

1. 第一部・題二部ともにご参加
2. 第一部のセミナーのみ参加
3. 第二部の見学会のみ参加

(フリガナ) 法人名			
住所	〒		
出席代表者 お名前		所属部署 役職	
お名前		所属部署 役職	
お名前		所属部署 役職	
TEL	Tel Fax		
FAX *必ずご記入ください			

8月10日までのご連絡をお願い致します。

* 定員になり次第締め切りとさせていただきます。お申し込みはお早めをお願いします。

送付先 FAX 03 - 5645 - 2550 (吉永宛)

新調理システム推進協会

《事務局：ニチワ電機株式会社
キッチンシステム総合コンサルティング室 気付》
〒105 - 0014 東京都中央区日本橋小舟町10 - 2
TEL (03) 5645 - 8751
FAX (03) 5645 - 2550