

新調理システム推進協会認定専任講師研修会のご案内

拝啓 初春の候、貴社ますますご盛栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、新調理システム誕生20年をむかえ法人会員各社が増えるなか、新調理システム普及の為に、時代を踏まえ正確に新調理システムを説明できる、専任講師の育成を目的とした、新調理システム推進協会認定専任講師研修会のご案内です。

この度は、昨年の第一回認定講師に続きまして、協会活動に永くご尽力いただきました、会員、理事の皆さまを中心に認定講師研修会を開催いたします。お忙しいかと存じますが、現代の新調理システムを見直すにも良い機会であしますので、皆さまのご参加お待ちしております。尚、ささやかではありますが、終了後、懇親会を企画しておりますのでご参加頂けますようお願い致します。

敬具

【専門講師研修会スケジュール】

9:45

新調理システム専任講師について

10:00

フード&ビバレッジコントロールの実践

11:00

「調理の品質システムについて」

13:00

新調理システムの概念と事業計画推進留意点

14:00

新調理システムのレシピと実演基準

16:00

新調理システムに関する論文

17:00 終了

17:30 懇親会

○日 時 ; 2月 20日(金曜日) 10:00~17:00

○会 場; ニチワ電機(株) 1階テストキッチン (9:30分集合)

○住 所 ; 東京都中央区日本橋小舟町10-2

電話 03-5645-8751

○参加費用; ¥25,000-(教材、専任講師認定書、名刺、含む)

○受講資格; 通信講座終了者・専任講師が推薦する協会員・協会役員

新調理システム推進協会