

新調理システム推進協会認定専任講師

趣旨

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ている。

経緯

法人ならびに一般アンケートより、新調理システム講師の質、説明内容の疑義問い合わせ多く、専任講師の必要性を検討にはいる。同時に、栄養大学、調理師専門学校から授業講師の依頼件数も増える傾向にある。

要点

外食産業界は、中食とのボーダレス化も進むなか、ホテル一般レストラン、FF、FR、コントラクトフード、学校給食、医療福祉、仕出し、機内食まで、幅の広い業種が含まれるために、専門分野での専任講師からオールマイティまでの専任講師を検討する必要がある。特に、昨今の行政指導にある、HACCP概念、原産地表示義務、食品リサイクル法など現在の外食産業界を取り囲む情勢を勘案した専門的講師の育成は急務である。

専任講師概要

専任講師；協会認定登録書の発行

講師登録制；セミナー、イベント講師の斡旋、定期情報研修会

教材；「新調理システム専任講師テキスト」

講習内容；フード&ビバレッジコントロールの実践

調理の品質システムについて

新調理システムの概念と事業計画推進留意点

新調理システムのレシピと実演基準

新調理システムに関する論文

受講資格；協会理事・通信講座終了者・専任講師が推薦する協会員

費用；受験料 25,000円(協会認定登録書・教材・名刺・含む)

※更新手数料 無償 ※年会費に含まれる

時期；第2回講習 2月20日 金曜日

規約；講師は新調理システム推進における財産であり、当協会の顔になることを自覚し、協会活動をとおり、新調理システム普及に向け、責任をもって専任講師の活動をおこなうこととする。

新調理システム推進協会