

栄養士養成施設、調理師専門学校様向け

「新調理システム管理者養成講座」開催のご案内

新調理システム推進協会では、栄養士養成施設、調理師専門学校様向けに「新調理システム管理者養成講座」の受託を開始致しました。

現在の外食産業界の調理分野は、従来のやりかたでは通用なくなりました。それは衛生管理のグローバルスタンダードである「HACCP システム」や、調理の品質管理に計数が求められ誕生した「新調理システム」の潮流がそうです。いわゆる、この二つを知らずして調理分野での仕事は成り立たない時代になりました。

この度の講座は、2000年、2005年と協会が編者で出版した2冊の教本(日経BP 発行)を基に、定期通信講座の開催、協会認定の新調理システム専門講師の育成等、これまでの協会活動の実績に育まれ誕生した協会推薦の「新調理システム管理者養成講座」です。

既に、学校法人原田学園広島酔心調理師専門学校様は5年前からご採用になり、本年度より山陽女子短期大学様におかれましても本サービスを活用した新調理システムの授業をスタートされます。是非、皆さまにもおかれましても「新調理システム管理者養成講座」のご検討よろしくお願い申し上げます。

尚、本サービスの対応には限りがありますのでお受けできない場合はご容赦くださいませ。

新調理システム推進協会