

新調理システム推進協会編

「新調理システムのすべて」 日経レストラン監修にもとづく

外食企業経営力強化対策のための

## **第28回 新調理システム管理者養成通信講座開講**

2011 後期開講

**講座概要**／本書にある①概論、②真空調理法、③クックチルシステム、④新調理システムの加熱・冷却、⑤衛生管理、⑥業態別導入（調整あり）等について、基礎的必須知識から、受講者の実践的システム運営を考慮した講座。

※ 新調理システム必須知識構築

※ 別紙、章立てのなか実践で活躍している当会理事が中心となり、調理、システム、衛生管理、業態別導入などの視点において実践的アドバイスをいたします。

※ 終了時、修了証書を授与致します

**期間**／3ヶ月

開講予定 9月

終了予定 12月

通信カリキュラムは、3週間ごとに1項目毎の講座と成ります。

第1回目；新調理システム必須知識

第2回目；真空調理法、クックチルシステム基礎と応用

第3回目；HACCPに基づいた新調理システムの衛生管理と施設設備設計のポイント

第4回目；業態ごとの新調理システム導入に関する特性

**資格**／・新調理システムに関連した職業に3年以上の経験を要します

・職種；部門管理者、調理師、施設管理者、栄養士、システムプランナー、etc

**定員**／20名

**費用**／ 会員 25,000円

会員外 28,000円

**受付締め切り**／ **8月下旬**

\*但し、定員になり次第締め切りさせていただきます

**お申し込み**／別紙申し込み用紙にご記入いただくか、ホームページよりお申し込み下さい

お問い合わせ

新調理システム推進協会事務局 / 吉永、山崎

電話03-5645-8751

# 新調理システム管理者養成通信講座開講

## お申し込み用紙

いずれかに○をつけて下さい。

1. 特別法人会員                      2. 法人会員                      3. 個人会員  
4. 登録会員                          5. その他

平成 年 月 日

(フリガナ) 法 人 名		
(フリガナ) 氏 名		印
所属部署・役職		
業 種		
住 所	〒	
電 話 番 号		
F A X 番 号		

送り先 F A X 03-5645-2550 (山崎宛)

※ 解答にパソコン等を使用される場合で、問題用紙のフォーマットをご使用になる方は、事務局までご連絡下さいますようお願い致します。