

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 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、大変お待たせを致しました。新調理システム誕生25年を超え、更なる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解説、導入へと導くことができる協会認定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、今年1月に出版致しました「新調理システムの概念とリテールHACCP完全解説」を活用しまして研修会を開催いたします。9月の中旬、まだまだ残暑厳しい折ですが、これからの少子高齢化社会に向け、多くの法人において調理システムを見直すにも良い機会ですので、是非に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、参加者の皆さんと情報交換を目的とした、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

【専任講師研修会スケジュール】

- 9:30 集合
- 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」
- 12:00~13:00 昼食
- 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 テストと採点 / HACCP概念と新調理システム
- 17:00 終了
- 17:30 懇親会

- 日時 ; 9月18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 ・ 新規会員

一般社団法人 新調理システム推進協会