

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「2016 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。今年で新調理システム生誕27年を迎え、更なる新調理システム活用の為に、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ております。

本研修会は、昨年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」を使用し、実務面に活かせる様、基礎講座を中心として開催いたします。

開催日は7月8日金曜日、暑さ厳しい折ですが、これから益々激化する外食産業界の人手不足対策に向け、生産性向上は法人発展の鍵で御座います。次世代を前に皆様の調理システムを見直す好い機会ですので、是非に新調理システム専任講師研修会へ奮ってのご参加をお待ちしております。

尚、ささやかではありますが、終了後、参加者の皆様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】

- 日 時 ; 2016年7月8日(金) 9:45~17:30 (9:30分集合)
- 会 場 ; ニチワ電機(株) 1階テストキッチン
- 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 ; 会員/¥25,000- (教材、専任講師認定書、協会名刺含む)
非会員/¥30,000- (教材、専任講師認定書、講師使用含む)
- 募集人数 ; 20名 定員になり次第締め切ります ※ 次回は来年になります

- 9:30 集合
- 9:45 「新調理システムを成功に導くには」
- 10:00 「原価率維持管理フード&ビバレッジコントロールの実践」 会長 渡辺 彰
- 11:00 「調理の品質システムについて」 月刊HACCP 編集長 岩本 嘉之氏
- ※ 12:00~13:00 昼食
- 13:00 「リテールHACCP&新調理システム導入手法」 事務局長 西 耕平
- 14:00 「新調理システムのレシピと実演基準」 専任講師 堀之内 清貴氏
- 16:00 「新調理システムの概念とリテールHACCP」筆記試験
- 17:30 終了

一般社団法人 新調理システム推進協会

新調理システム推進協会 専任講師研修会

2016年7月8日 金曜日

参加お申し込み書

(○で囲んで下さい) 会員の種別	法人会員 ・ 個人会員 ・ その他
(○で囲んで下さい) 通信講座受講の有無	受講済み(平成 年 月終了) ・ 受講なし
(フリガナ) 法人名	
(フリガナ) 参加者氏名	
ご住所	
電話番号	
FAX番号	※後日FAXにて地図をお送り致しますので必ずご記入下さい。

※講習会終了後の懇親会に

参加します ・ 参加しません

◎締め切りは 7月1日(金)とさせていただきます。

※但し、定員20名様となり次第に締め切りとさせていただきますので、恐れ入りますが、お申し込みはお早めをお願い致します。

※お手数ですがお申し込みはFAXにて、事務局までご連絡下さい

※参加費は当日お支払頂きます。

FAX 03-5645-2550 (吉永・中野・山崎宛)

一般社団法人 新調理システム推進協会

【 新調理システム専任講師陣紹介 】

「フード&ビバレッジコントロールの実践」

渡辺 彰

新潟県長岡市に生まれ、幼少の頃より山海の幸に魅了され若くして料理人を志す。横浜プリンスホテル8年勤務の後、料理人としての基礎を携え、欧州のホテル、レストランで料理人修行の旅に出る。帰国後、東京プリンスホテルフレンチレストランを経て、同グループの高級リゾート日光プリンスホテルにて30歳という異例の若さで料理長に抜擢され17年間勤め上げるなか、地元の新鮮な素材の活かした調理法を研究し真空調理法に出会う。その後、箱根プリンスホテルへ移籍し合計28年間料理長職という大型ホテルチェーン企業での指揮管理運営を経験し、社交界、政財界のパーティーなど国を代表する調理人として多くの舞台で活躍した。



日光プリンスホテル、箱根プリンスホテル料理長の時代に、同ホテルの料飲部へ品質管理向上、原価率維持管理システム導入の為に、真空調理法、クックチル、クックサーブなどの調理手法の体系化を実践したことで、現代の新調理システムの概念を創りあげた。また、当時の箱根プリンスホテルで、国内初として新調理システムを実践導入し、同時に、新宴会棟には、ホテル業界国内初のオール電化厨房を設備する。これがその後のホテル業界に於ける電化厨房時代の先駆けとなり、ホテルに於けるHACCP概念に則った施設環境の幕開けを大きく担った。

- 1962年（昭和37年）-西武鉄道（株）横浜プリンスホテル入社。
- 1970年（昭和45年）- 海外勤務（スイスのホテルプラザ、フランスのレストランドワイヨン、ホテルル・ソールノルマン）
- 1973年（昭和48年）- 東京プリンスホテル。
- 1975年（昭和50年）- 日光プリンスホテル料理長。
- 1989年（平成1年）- 新調理システム推進協会設立と同時に会長に就任。
- 1993年（平成5年）- 箱根プリンスホテル料理長。
- 2003年（平成15年）- 外食企業、食品メーカーの顧問を務め現在に至る。

「調理の品質システムについて」

岩本嘉之

株鶏卵肉情報センター 月刊 HACCP 編集長

日本 HACCP トレーニングセンター 事務局長

平成2年(1990年)10月より(株)鶏卵肉情報センター勤務。養豚、養鶏など畜産専門誌の編集に携わり、平成7年(1995年)10月の創刊とともに月刊 HACCP の編集も担当。平成14年(2002年)7月、月刊 HACCP 編集長に就任。また1999年5月の日本 HACCP トレーニングセンター発足以来、事務局長を兼務。現在に至る。



「リテールHACCP & 新調理システム導入手法」

西 耕平

1999年より新調理システム推進協会事務局長を務める。
(1989年より理事、特別法人会員)。

1984年ニチワ電機に入社し現在は常務取締役コンサルティング部部长。管理栄養士室、料理セクション、建築設計部、厨房デザイン室と連携し、フードサービスにおける総合的なコンサル業務をおこなう。次代に応える新調理システム推進協会の健全な運営、国内を代表する業界の大型展示会、セミナーや見学会、書籍「新調理システムのすべて(続編含)」／日経BP、「新調理システムの概念とリテールHACCP完全解説」／鶏卵肉情報センターの企画共著するなど、本業、協会運営共に、新調理システム概念とリテールHACCP導入に明け暮れる。新調理システム推進協会認定専任講師、HACCP専門講師、茶道裏千家専任講師(茶名／宗耕)。



「新調理システムのレシピと実演基準」

堀之内 清貴

辻学園調理・製菓専門学校イタリアン料理元講師。俳優の川津祐介氏のビストロララの巣で16年間料理長兼店長を務め、現在はニチワ電機料理セクションのチーフマネージャーを務める。辻学園講師時代に学んだ調理と製菓の基礎をベースに、美味しさにリテールHACCP概念と新調理システムを体系立て分かり易く解説実演する。

辻学園教員資格。新調理システム推進協会認定専任講師。
全日本司厨士協会 太田支部共済部長。

