

人手不足対策、調理部門、強靱化セミナー！

「新調理システムセミナー プロフェッショナル編開催のご案内」

新調理システムは、1980年代の後半、あのバブル景気の時代に我が国で誕生しました。その10年前に、フランス国で料理革命として注目を集めた「真空調理法」が誕生しており、その後、我が国に伝来し日本の国内事情と融合され、新調理システムとして体系化されました。この度の、新調理システム実技セミナーシリーズでは、バブル景気の時代に「新調理システム」を創り第一世代を築いた往年の名料理長と、高級列車でハイクウォリティのフレンチを繰り出す、現代の名シェフにご登壇頂きます。

近年になり、我が国外食産業界は、デフレの長期化へと景気後退が続くなか、企業の利益追求傾倒の風潮から、調理部門の弱体化は益々加速し今日になります。

今年5月に、リクルートジョブズが、有効求人倍率が初めて1.5を超え、そのバブル景気時代の人手不足を越えたと発表しました。正に、弱体化した調理部門をもう一度「新調理システム」の概念で強靱にし、これから20年は続くと言われている、超人手不足を迎え打つ時代の到来です。

8月4日金曜日に開催された、初級編では、新調理システムの概念について、幅広く解説をさせていただきましたが、この度の12月1日開催のプロフェッショナル編では、書籍「新調理システムの概念とリテール HACCP 完全解説」誌に則り、新調理システムの調理技法一つ一つにそって4部構成で開催致します。

この度の、セミナーでは、新調理システムが誕生し30年を迎え、蓄積された実績とノウハウを駆使し、現代の外食産業界の益々の発展と生産性向上への貢献を目的として開催致しますので、奮ってのご参加を心よりお待ちしております。

記

■日時：平成29年12月 1日（金曜日）

■場所：ニチワ電機(株) 東京支店 1階テストキッチン

〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2

03-5645-8751

■セミナー費用：お一人様（セミナー資料・試食代含む）

会員 ￥4,000-

一般参加 ￥5,000- *会費は当日受付にてお願い致します

一般社団法人 新調理システム推進協会

●「新調理システム実技セミナー・プロフェッショナル編」

■スケジュール

(1) 13:00～13:45

座学 「新調理システムの定義と活用」／テキスト活用

栗原信行 ニチワ電機(株) コンサルティング部総料理長

新調理システム推進協会 理事 専任講師

1. 新調理システムの応用
2. 本日のポイント

(2) 13:55～14時55

実技 「計数管理は、調理部門の強靱化の要」

渡辺 彰 新調理システム推進協会 会長

1. 新調理システムの概念で献立を組む
2. 彩と味とコストで見るアウトソーシングの活用
3. ニュークックチルシステムと再加熱の活用

(3) 15:05～16:05

実技 「新調理システム実技セミナー・プロフェッショナル編」

秋山 肇 東京調理製菓専門学校 講師

元フォレスト・イン昭和館 総料理長

1. 新調理レシピにより、柔らかく美味しく生産性向上
2. 真空調理法でTT管理
3. クックチルシステム

(4) 16:15～17:15

実技 「食の名門エドモントのビュッフェと四季島の料理(仮称)」

岩崎 均 ホテルメトロポリタンエドモント 総料理長

JR 東日本 トランスイート四季島 総料理長

1. 真空調理法
2. 新調理システムー①
3. 新調理システムー②

(5) 17:15～17:30

閉会式 「新調理システム強化セミナー終了において」

一般社団法人新調理システム推進協会

参加申し込み書

平成 年 月 日

(○で囲んで下さい) 会員の種別	法人会員 ・ 個人会員 ・ その他
(フリガナ) 法人名	
(フリガナ) 出席代表者氏名	
お名前①	
お名前②	
お名前③	
ご住所	
電話番号	
FAX番号	

◎締め切り : 11月27日(水)

◎定員 : 25名(先着順) *お申し込みはお早めをお願い致します

◎お申込方法 : FAXにて事務局までご送付下さい(お電話でも結構です)

◎前日、当日のキャンセルには、ご試食準備等の都合上参加費用が発生しますので、
ご容赦の程お願い致します

◎申し込み終了後当会場地図をFAX致しますので、FAX番号は必ずご記載下さい

FAX 03-5645-2550

TEL 03-5645-8751

新調理システム推進協会 事務局