

調理長・キッチンマネージャー育成

第29期

# 外食調理 マネジメントコース

ORA資格認定

【外食調理管理士(補)】

開講のご案内

調理実演など実践重視のコースとなっています！



外食調理マネジメントコースでは、“キッチンマネジメントを変革できる調理責任者”を育成し、外食調理管理士(補)として認定します。短期間で即現場で活かせる力をつけるコースです。各社より多数のご派遣をお待ちしています。

## 開催要項

一般社団法人 大阪外食産業協会

開講日：2019. 2月4日(月)、12日(火)、18日(月)、25日(月) 4回 24時間コース




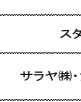
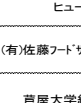

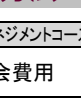
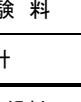
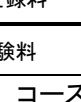
[講義時間] 9:00~16:10 (最終日の2月25日はテストのため 17:20 終了)

教室：浪速区/ORA会議室 (お問合せ先をご参照下さい)

カリキュラム ※3日目の2月18日(月)は 10:00~17:10 に **ハグミュージアム**で行います。

日程・会場	時間	テーマ/カリキュラム	講師
第1日目 ORA会議室 2月4日(月)	9:00 S	<b>NEW!</b> 次代を担う調理責任者の役割と心構え ・変革の時代における調理責任者の役割と心構えについて	森田 佳代子先生 翔家フードサービス(株)・代表取締役
	10:30 S	食の安全安心のための衛生管理 ノロウイルス対策! そのための個人衛生と器具の殺菌等	荒木 将夫先生 サラヤ(株)・食品衛生サポート部次長
	12:10 S	リーダーとしてのコミュニケーション力をつける ①コミュニケーション力を磨く ②チームワークの重要性 ③リーダーシップ	福原 光彬先生 ヒューマンアセット・代表
第2日目 ORA会議室 2月12日(火)	9:00 S	調理責任者の職務と責任 ・3大職務【監督業務、指揮業務、管理者業務】と職務を果たす5つの技術	佐藤 修先生 (有)佐藤フードサービスコンサルタント・代表取締役
	12:10 S	・料理長の業務と責任 ・キッチンのベストオペレーション ・ワークスケジュール	
第3日目 ハグミュージアム 2月18日(月)	13:00 S	収益を上げるための計数管理 ・日次決算の考え方 ・損益のコントロール ・材料費のコントロール	堀尾 誠一先生 ホリオクッキングファクトリー&スクール・代表
	16:10 S	・人件費のコントロール ・経費削減の具体的な対策 ・ABC分析手法	
	10:00 S	<メニュープランニング> 1. テーマにあったメニューコンセプト作りとメニューアレンジメント ①社会背景やターゲットを考えたメニューコンセプトの具体的な作り方 ②メニューコンセプトの具体的な落とし方、メニューアレンジメントの手法 等 2. 効果的な料理の魅せ方 ①料理写真の効果的な魅せ方 ②シズル感の表現 ③売れるメニューの魅せ方 等	
第4日目 ORA会議室 2月25日(月)	14:00 S	<メニュー開発> 新調理技術によるメニュー開発実演 ■短時間で少人数のスタッフで効率よく調理できるメニューを開発するためには? ①従来の調理法と新調理法の比較・行程の違い ②時間短縮方法(卵などの身近な食材を使用) ③真空パック調理の利点と欠点(品質管理、時間と温度の管理) ④メニュー開発とその運用例(ホーム・ミル・リプレースメントの流れとポイント)	石川 一男先生 (株)クローヴ・イシカワ・代表取締役
	9:00 S	人材育成~従業員の能力向上とその仕組みづくり~ ・ESとCSを高める評価手法と職場づくりを学ぼう! 等	永井 正信先生 芦屋大学経営教育学部・客員教授
第4日目 ORA会議室 2月25日(月)	12:10 S	超人気グルメブロガーが語る「売れるメニューとは？」 ・誰もが注文したくなる名物メニュー、トレンドメニューの開発 等	松村 輝幸先生 グルメブロガー(M三郎)
	13:00 S	外食産業人としての責任とステージアップ ・調理長のステージアップについて 等	西村 裕行先生 スター(株)・代表取締役
外食調理管理士資格認定試験【50分】			

講師紹介

堀尾 誠一氏		ホリオッキングファクトリー&スクール・代表	1980年(株)コマスタジアム(本社大阪市)入社。直営レストラン「アプローズ」勤務。1986年 フランス料理レストラン「ビストロアンジュ」にてシェフに就任。材料仕入れからメニュー製作・マネジメントのすべてを経験。人材育成にも力を注ぐ。1989年 同レストラン「神戸店」にシェフとして転出。以来ゼネラルシェフとして全5店のメニュー開発にも従事。材料調達、本場のレストラン視察などを目的に、この間、数回にわたり渡仏。食材はもとより、メニューやサービス方法などを積極的に「輸入」。1993年「HORIO COOKING FACTORY」を設立。フードコーディネーターとして活躍。2000年「HORIO COOKING SCHOOL」開校。主宰として「HORIO流フレンチ&イタリアン」の探求に情熱を注ぐ。また各地で料理教室の講師を務めるほか、外食産業のメニュー開発、メディアや広告向けのフードコーディネーションなど活躍の場は多岐に渡っている。
石川 一男氏		㈱クローヴ・イシカワ 代表取締役	昭和47年4月㈱大阪新阪急ホテル入社。平成7年10月㈱帝国ホテル入社。平成18年1月㈱エデルワイス入社。平成20年2月㈱クローヴ・イシカワを設立し、代表取締役に就任。平成5年9月に大阪市優良調理師大阪市長表彰、平成10年8月に近畿運輸局長観光事業運輸局長賞、平成17年2月厚生労働大臣指定専門調理推進委員認定書取得、平成25年10月に大阪府調理業務功労者知事表彰 受賞と数多くの表彰を受けている。著書に「真空調理レシピ本」(柴田書店)、「ブルーギルが主役」(鴨川書店)「袋調理レシピ 決定版」(ぶんか社)などがある。オーギュスト・エスコフィエ日本協会・正会員。トック・プランシュ国際倶楽部・正会員。公益社団法人全日本司厨士協会関西地方本部・理事。新調理技術協議会・幹事。関西シェフ同友会・理事。
松村 輝幸氏		グルメプログラマー(M三部)	ランチの食べ歩き歴20年以上。ブログ「Mのランチ」は2005年5月に開設。サラリーマンの「営業」として職の傍ら、その職の利を生かして、一日も休むことなく毎日食べ歩きランチを更新中。ブログアクセス数は60,000~70,000/日。1か月に約50回~55回の外食で、1年365日で600~650回の外食を継続中。「カリスマプログラマーが語る 流行っているお店の共通点は?」というテーマで、各自治体市役所や商工会議所での講演多数。
森田 佳代子氏		翔家フードサービス㈱・代表取締役	お好み焼き鉄板焼き「福えびす」、ピストロカフェ「羊の家」等を運営。平成21年3月、翔家フードサービス㈱代表取締役社長に就任。「素直・健康・感謝」の精神をモットーに、一人でも多くのお客様から笑顔を頂ける店作りを目指します。ORA常任役員
西村 裕行氏		スター㈱・代表取締役	京都に11店舗、洋食をベースとしたレストラン業態を経営。大学では農学部にて籍を置き、フランス留学後、調理・店長を歴任。2007年スター㈱代表取締役社長に就任。ORA常任役員。
荒木 将夫氏		サラヤ㈱・食品衛生サポート部長	1996年大手小売業の品質管理を行う関連会社に入社。約7年間食品の微生物検査や化学検査に従事。その間、有機JAS認定検査員やHACCP手法に基づく衛生管理で得意先の衛生管理をサポート。2003年サラヤ株式会社へ入社後、自社内の食品衛生インストラクターの育成や食品表示サポートの立ち上げを行う。現在、これまでの経験を活かして得意先の食品衛生管理のサポート、兵庫県版HACCP取得サポートや農林水産省補助事業HACCP基礎研修講師を務めている。
福原 光彬氏		ヒューマンアセット・代表	30年に亘る一流ホテルでのキャリア後、2001年【ヒューマンアセットCorp.】を設立。部下を持つ人に教え方を教えるトレントレーナー。個人の才能を伸ばし競争に勝ち抜くためのビジネスコーチ、専門はコミュニケーション。
佐藤 修氏		(有)佐藤フードサービスコンサルタント・代表取締役	ロイヤル㈱福岡本社調理職教官マネージャー等を歴任後、料理人教育指導・商品開発管理・レシピ・マニュアル管理等で外食産業や食品メーカーのコンサルタント業務で活躍する。
永井 正信氏		芦屋大学経営教育学部・客員教授	昭和52年3月大阪大学法学部卒、㈱クボタ入退社後、平成10年9月サトレストランシステムズ㈱入社。平成14年6月執行役員人事部統括マネージャー。平成21年2月取締役兼執行役員人事総務本部長。平成25年3月取締役兼執行役員管理本部長。平成26年2月サト・アークランドフードサービス㈱代表取締役社長に就任。現在、芦屋大学経営教育学部・客員教授。

■このコースは、大阪府認定職業訓練で80%以上を受講されると大阪府知事より修了証書が交付されます。  
 ■キャリア形成促進助成金の受給申請が出来る(※受講前の計画書等の届けが必要)コースです。※別途ご案内をご参照ください。

費用・申込方法

■開催一週間前にはご担当者に初日の詳細をご連絡いたします。

ORA会員社に限り受講者2人目以降は講習会費用10%OFF!

外食調理マネジメントコース	ORA会員社	一般	摘要
講習会費用	45,000円	69,000円	・講習会と認定試験受験のお申込みはセットです。講習会費にはテキスト・資料も含まれています。 ・ORA 会員社に限り、2 人目以降の講習会費用は 40,500 円(10%off)です。例:2 人の場合、50,000 円+45,500 円=95,500 円となります。 ・合計の費用を開講前日までにお振り込み下さい。
受験料	5,000円	8,000円	
計	50,000円	77,000円	
認定登録料	5,000円	10,000円	結果通知後にお振込み下さい。入金確認後、認定証とバッヂを送付します。
再受験料	6,000円	12,000円	再受験される方は試験日を事務局にお問合せ下さい。

- 募集定員 コース受講者20名(定員になり次第締め切りさせていただきますのでご了承下さい)
- 申込方法 1. 下記の受講申込書にご記入の上、1月21日(月)までにORA事務局へFAXでお申込み下さい。  
 2. 講習会費用+受験料(会員:50,000円、一般:77,000円)を開講前日までに下記口座にお振込み下さい。

※このコースは、希望の科目のみを受講できる【選択制受講】も受付けております。選択制受講をご希望の方は、別途ご案内をご参照下さい。

振込先・お問い合わせ・教室

●振込先:三井住友銀行難波支店 普通 No.764682 三菱UFJ銀行難波支店 普通 No.146000 ●口座名:(社)大阪外食産業協会  
 【お問合せ】TEL:06-7668-5575 FAX:06-7668-1075  
 【会場】一般社団法人大阪外食産業協会(ORA) 会議室 大阪市浪速区敷津東2丁目2番8号大阪木津地方卸売市場南棟2階

2月18日のみ会場はハグミュージアムになります。  
 大阪市西区千代崎3丁目南2-59 ※京セラドーム大阪横



第29期 外食調理マネジメントコース 受講申込書

ORA事務局行【FAX:06-7668-1075】

会社名				TEL		
ご担当者 (役職)	(氏名)			FAX		
	参加者氏名	ふりがな	生年月日	最終学歴		
1			昭和 平成	年 月 日	中卒・高卒・短大卒・大卒・ その他( )	
2			昭和 平成	年 月 日	中卒・高卒・短大卒・大卒・ その他( )	
3			昭和 平成	年 月 日	中卒・高卒・短大卒・大卒・ その他( )	

※昭和・平成、最終学歴には○を付けて下さい。