

外食調理マネジメントコース受講者の声

・「売れるものを見極め、開発し、いかに売るかまでを考える。」「何も考えなければ数字は下がる。変化させていくのがリーダーの役割である」ことが勉強になりました。今まで、まったく知らなかったこと、ぼんやりとしか知らなかったことが受講出来ました。学んだことを部下に教えることにより、自分のものにして、実行・継続していきたいと思えます。【50歳男性・居酒屋 調理長】

・先生方は皆とても熱心にお話をされ、勉強させて頂いた。また、受講者同士でも話す機会がたくさんあり、知らない人とコミュニケーションが取れたことがいい経験になった。【35歳男性:和食 調理長】

・「うま味で増す味と風味」を科学的に解説して頂き、勉強になりました。ほとんどの授業により、自分の甘さを発見でき、その甘さを克服し、自分の能力が上がれば、会社への体力に変わるので、頑張っていきたいと強く思いました。

【26歳男性・焼肉店 エリアマネージャー】

・このような勉強する機会を会社に頂き、感謝しています。先生方の話は、とても新鮮で、はじめて知ったこともたくさんあり、今までの自分を反省し、明日から生かしたいと思えます。また、「夢」について、生活に追われ日常全く考えてこなかったもので、少し気恥ずかしいところもあったが、気持ちが少し落ち着きました。

【44歳男性・和食 マネージャー】

・数字の角度や哲学的な話まで様々な分野から話が聞けたことが勉強になりました。店舗の利益に直結する内容、メニュー作りの参考になる内容、コミュニケーションの取り方等役立てることが出来るものばかりでした。

【30歳男性:レストラン マネージャー】

・「食中毒への正しい知識」や「自分の夢を絵に描いて発表する」という場があまりないので、すごくいい経験になりました。全く分からないこと、初めて知る情報が学べて大変良かったです。これからもっと他のことにも積極的に参加し、色々な経験を積んでいきたいと思いました。【27歳男性・レストラン 正社員】

・「数値化によるムリ・ムラ・ムダの発見」や「ABC分析での一商品の将来性が見えてくる」等、仕事場ですぐに取り込めることばかりで、日々の考え方、ちょっとした変化で大きく変われることを学びました。とにかく「自分は変わる」という気持ちでいっぱいです。少しの変化で大きな成長を遂げ、今後も学んだことを活かし、スタッフとともにレベルアップをしていきたいと思えます。【26歳男性・和食 正社員】