調理長・キッチンマネージャー育成

第30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。

一般社団法人 大阪外食産業協会

開催要項

開講日：2020. 2月17日(月)、25日(火)、3月3日(火)、9日(月) 4回24時間コース

[講義時間] 9:00～16:10（最終日の3月9日(月)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 ※2日目の2月25日(火)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17日（月）	9:00～10:30	**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㈱・代表取締役
			10:40～12:10	**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
			13:00～16:10	**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	ハグミュージアム	2月25日（火）	10:00～13:10	<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	**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
			14:00～17:10	<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・リプレイスメントの流れとポイント)	**石川　一男**先生 ㈱クローヴ・イシカワ・代表取締役
第3日目	ORA会議室	3月3日（火）	9:00～12:10	**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 ・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	**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
			13:00～16:10	**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 ・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	
第4日目	ORA会議室	3月9日（月）	9:00～10:30	**食の安全安心のための衛生管理** ノロウィルス対策！そのための個人衛生と器具の殺菌等	**信吉　真理子**先生 サラヤ㈱・食品衛生サポート部　課長補佐
			10:40～12:10	NEW！ **HACCP制度化と対応** ・衛生管理の「見える化」とは？飲食店におけるHACCPの考え方	
			13:00～14:30	**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)
			14:40～16:10	**外食産業人としての責任とステージアップ** ・新しい時代の調理長としてのマネジメント ・料理人を超えて何をすべきか　他	**西村　裕行**先生 スター㈱・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		ホリオクッキングファクトリー&スクール・代表
石川　一男氏		㈱クローヴ・イシカワ・代表取締役
松村　輝幸氏		グルメブロガー（M三郎）

堀尾　誠一氏	ホリオク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㈱エーデルワイス入社。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・エスコフェ日本協会・正会員。トック・ブ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	グルメブロガー（M三郎）	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」という職の傍ら、その職の利を生かして、一日も休むことなく毎日食べたランチを更新中。 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。 「カリスマブロガーが語る　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」、ビストロカフェ「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。
信吉　真理子氏	サラヤ㈱・食品衛生サポート部課長補佐	2004年サラヤ㈱入社。食品工場、スーパーマーケット、給食業態等のユーザーを担当し、衛生調査・講習会や、食品表示サポート等のサービス提供を行っている。
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ーントレーナー。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、認定証とバッチを送付します。
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。

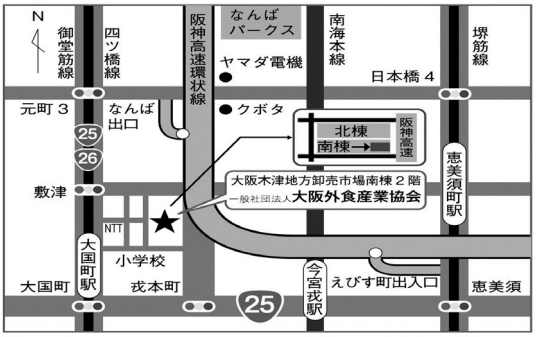
●募集定員　コース受講者２０名（定員になり次第締め切りさせて頂きますのでご了承下さい）
●申込方法　１．下記の受講申込書にご記入の上、２月７日（金）までにＯＲＡ事務局へＦＡＸでお申込み下さい。
　　２．講習会費用＋受験料（会員：５０，０００円、一般：７７，０００円）を開講日前日までに下記口座にお振込み下さい。

※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

【お問合先】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 25 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３０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　年　月　日 平成	中卒・高卒・短大卒・大卒・ その他（　　）
2			昭和　年　月　日 平成	中卒・高卒・短大卒・大卒・ その他（　　）
3			昭和　年　月　日 平成	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。