

短期集中にリニューアル!

厚生労働大臣表彰を受けた職業訓練

第105期 マネジメントスクール

ORA 資格認定【外食産業管理士】開講のご案内

店長によって売り上げは変わります。店長としての資質を短期間で習得し、お客様と従業員の満足度を向上させて「数字を上げる強い店長」を育成します。研修3ヶ月後のフォローアップセミナーで更に研修成果を磨き上げることが出来ます。



一般社団法人大阪外食産業協会

開講日時

2024. 6/5(水)、12(水)、19(水)、26(水) 10:00~17:10 ※6/26(水)は、試験・修了式のため 19:10 終了

《フォローアップセミナー》2024. 10/8(火)11:00~16:00 (105期スクール受講生のみ) 計5日間

【教室・お問合わせ】一般社団法人大阪外食産業協会(ORA) 会議室 TEL: 06(7668)5575
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

短期集中! 強い店長を育成するカリキュラム

【1日目】 6/5 (水)	『店長マネジメントの原理原則編①』 外食チェーン出身の中武先生から“売上を上げるために”「必要なチーム作り、教育指導法、感動の創造法」等、実力派店長として必要な能力をバランスよく学びます! ①チームを作れないと売上は上げられない ②教育指導できないと売上は上げられない通常指導の「ティーチング/OJT」 対話指導の「コーチング」※ロールプレイング実践訓練 ③自店を取り巻く環境適応しないと売上は上げられない/自店の強みを磨こう ④感情に働き掛けないと売上は上げられない「お客様・従業員への“楽しさ・うれしさ”の作り方」	中武 篤史 先生
【2日目】 6/12 (水)	『店長マネジメントの原理原則編②』 “利益を出すために”店長の悩みの種でもある「業績管理の基本」「労務管理等の管理業務」、「顧客対応(クレームやカスタマーハラスメント対策)」について、具体的解決策を学びます! ①コストコントロールの要は売上予測の活用(予算と予測の違い/2つの重要な業績管理公式 など) ②問題の再発を防止しながら解決できる能力の習得(CからはじめるPDCAなど) ③労務管理のコツ(店長が最低理解しておくべき法令、規則、保険、外国人スタッフへの対応など) ④管理業務のあり方(危機管理、顧客管理、食品衛生管理、コスト管理 等) ⑤クレーム&カスタマーハラスメントへの対応 (お客様対応の基本、会社&従業員を守るために 等)	
【3日目】 6/19 (水)	『店長の攻めのマネジメントの実践編①』 多くの店長が実務書として活用している『フードサービス“攻めの”シリーズの著者清水先生に、「攻めのマネジメントの実践編」でフードサービス業5つの特性等を学び、「実践計数管理の基礎と応用編」では、原価ロス・人件費ロスの実践対応、ワークスケジュールの作成等を学びます! ①攻めのマネジメントの実践編・フードサービス業の特性と店長の実践マネジメント・5Cとマネジメントサイクル実践のポイント②実践マネジメントの基礎応用編・実践攻めのマネジメントワークショップ(グループ学習)・損益分岐点の基礎と応用・原価ロス、人件費ロスの発見と実践対応 等	清水 均 先生
【4日目】 6/26 (水)	『店長の攻めのマネジメントの実践編②』 年間・月間・週間・日間それぞれの予算管理やオペレーションの問題点を計数分析手法等で発見し、解決策を考えていきます。また、店長が必要とされるマーケティングの基礎知識と店舗での実践も学びます! ①デイリーチェック表を活用した実践ワークスケジュール作成と人件費管理②期間別実践マネジメント年間・月間編・現状の計数を活用したシビアな売上予算作成手法・計数管理による自店の立地特性と各月の特性把握 等 ③期間別実践マネジメント週間・日間編・曜日時間帯別売上分析と実践活用・自店の現状計数の分析による問題発見と実践対応 等	
10/8 (火)	【フォローアップセミナー】「結果を出せる真の店長力」養成 ①セミナー 『結果を出せる店長が持つべきリーダーシップ能力の高め方』 ②発表・指導『結果を出すための行動計画』に基づいた成果報告と『個人別フィードバック』 ③総括 『成功者が持っている考え方の基本』	中武 篤史 先生

講師紹介

<店長マネジメントの原理原則編①②、フォローアップセミナー担当 6/5(水)、12(水)、10/8(火)>



中武 篤史先生 株式会社ユアコンパス・代表取締役

1994年、大阪芸術大学放送学科卒業後、㈱キンレイ(現㈱KRフードサービス)に入社。和食レストランかごの屋の展開初期から関わる。入社2年で店長、その後エリアマネジャー、人材開発リーダー、関西営業部長等を経て、2010年より執行役員総務人事部長に。2012年(株)ユアコンパス設立。現在は年間190日以上企業の研修(うち飲食企業40日以上)を担当する傍ら、顧問先19社(うち飲食業13社)を持ち、経営(業績)改善、人材育成、労務問題解決等の支援にあたる。
保有資格:中小企業診断士、社会保険労務士、AFP(ファイナンシャルプランナー)、調理師免許等。



店長マネジメントの原理原則編の使用テキスト

<店長の攻めのマネジメントの実践編①②担当 6/19(水)、26(水)>



清水 均先生 プロジェクト・ドゥ・ホスピタリティ・マネジメント研究所・所長

1970年、国際観光専門学校ホテル・レストラン経営学科卒業後、(株)万世入社。銀座モンセニユールでマネージャー、(株)ブレンでプランナー及びマーケティング・ディレクターを経て、1979年、シズラー・ジャパン本部スタッフ(米国シズラー本部でチェーン運営管理及び本部管理システム習得)1984年、外食コンサルティング会社のチーフコンサルタント。1988年、プロジェクト・ドゥを設立。指導実績は上場企業を始め500社以上。1990年から26年間 亜細亜大学経営学部ホスピタリティ・マネジメント学科非常勤講師も務める。



店長の攻めのマネジメントの実践編の使用テキスト

【費用(税込):スクール受講 5日間】

マネジメントスクール(5日間)	ORA会員社	一般	摘要
講習会費用	48,000円	72,000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、「フードサービス攻めのマネジメント」「飲食店攻めの計数問題集」「草食系リーダーのための“や・わ・ら・か”指導術」の3冊のテキスト代が含まれていません。講義で使用しますので、お持ちでない方は、必ず購入して下さい。 ・ORA会員社に限り、2人目以降の講習会費用は43,200円(10%off)です。
受験料	5,000円	8,000円	
テキスト(3冊)	6,054円	6,054円	
計	59,054円	86,054円	
認定登録料	8,000円	15,000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。外食産業管理士補の認定登録料は、5,000円(一般 10,000円)です。
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30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。)

【申込み方法】

1. 下記の受講申込書にご記入の上、5月29日(水)までにORA事務局へ①QRコード(Googleフォーム) ②Email:matsui@ora.or.jp③FAX:06-7668-1075のいずれかでお申込み下さい。受講料は後日請求いたします。

2. 必要なテキストの冊数も必ずご記入ください。開催一週間前にご担当者に初日の詳細(集合時間・地図等)をご連絡いたします。※スクール受講生は、6/26(水)に外食産業管理士試験・修了式があります。

3. 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。また、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。



第105期 マネジメントスクール 受講申込書

ORA事務局行【Email:matsui@ora.or.jp】
又は、FAX【06-7668-1075】

会社名		TEL	
ご担当者	(役職) (氏名)	メールアドレス	
テキスト申込み	<中武先生>6/5、6/12で使用「草食系リーダーのための“や・わ・ら・か”指導術」(税込1,500円) <冊> <清水先生>6/19、6/26で使用「フードサービス攻めのマネジメント」(税込2,200円) <冊> 6/19、6/26で使用「飲食店攻めの計数問題集」(税込2,354円) <冊>		
	参加者氏名	ふりがな	年齢
1			
2			
3			