

スチコンとブラストを使いこなす

HACCP制度化&衛生管理セミナー



詳細は「新調理ナビ。」を検索

またはTel:090-6480-5708

<https://shinchori-navi.net>

セミナー開催日時

5/8(火) 9:30~16:00予定

16:00~個別相談(予約制)



衛生管理計画の特別な

マニュアルプレゼント!

① 衛生管理を「見える化」するって、
どうしたらいいの?

これが「見える化」!!

① 衛生管理計画を作成する。
今、取り組んでいる衛生管理と
メニューに応じた衛生管理の
注意点(実施する、加納する)
を明確にする。

② ①を実行する。
②を記録・確認する。

みんなに
教しくほ
ないかな

そうですね、
下のよう衛生管理計画
記録でいいですよ。

HACCP制度化にも対応できる衛生管理を実習するスチコン塾!

安全に計画生産これでバッチリ!

夏休みのレジャーシーズンへ向けて、クックチルで計画生産を

して安全に美味しい食事を提供する方法を実習いたします。

今回は衛生管理について徹底的に学びます!

Faxお申込:0422-47-1704

法人名	施設名
所在地 (都道府県より)	〒 ー
電話・FAX	
Eメール	
参加者氏名①	職種

■開催概要

日 程	□2018. 5. 8 (火)
時 間	開始9:30～16:00(開場9:20～)16:00～個別相談 (予約制)
定 員	定員 8名
参加費	実習費用 37,800円(税込) *事前に銀行振込にてお願いいたします。
講 師	新調理システムコンサルタント 楠見五郎 株式会社スチコン塾 大関ゆみの
会場・ご協力	福島工業株式会社 東日本支社1階 小池亮介・戸張貴子
持ち物	筆記用具・エプロン(コックコート) *動きやすい服装でご参加ください。



【セミナー会場】

福島工業株式会社 東日本支社1F
東京都台東区柳橋2-17-4



【アクセス】

総武線 浅草橋駅
都営浅草線 浅草橋駅A6出口 徒歩3分
JR東口 徒歩5分

株式会社スチコン塾 東京都新宿区西新宿3-7-1 新宿パークタワーN30F
お問い合わせ info@shinchori-navi.net TEL:090-6480-5708
ウェブでのご案内・お申し込みページ「新調理なび。」検索