

厚生労働省 地域雇用創造推進事業
 都城地域雇用創造協議会主催

「フードビジネスのプロ」を養成

フードビジネス・コーディネーター

受講生募集

受講料無料

資格取得クラス(120 時間)
 スキルアップクラス(20 時間)

講座概要

	講座名	目標	対象	資格	時間数	開講日	授業内容	定員
①	フードビジネス・コーディネーター(FBC) 資格取得クラス	就職・転職	<ul style="list-style-type: none"> ●現在、求職中の方 ●在職中の場合には仕事の調整ができ、7割以上の出席が可能な方 ●食業界での活躍を目指す方 	フードビジネス・コーディネーター資格(JFCS 認定)	120 時間	月・火・木・金曜日 13:00~16:15	基礎講座 OJT 講座	35名
②	フードビジネス・コーディネーター(FBC) スキルアップクラス	キャリアアップ スキルアップ	<ul style="list-style-type: none"> ●主に、現在、在職中の方 ●食業界での活躍を目指す方 	フードビジネス・コーディネータースキルアップクラス修了証	20 時間	木曜日 18:30~20:30	基礎講座 OJT 講座	30名

カリキュラム (予定カリキュラムです。一部変更になる可能性があります)

フードコーディネートの考え方と視点	開発コンセプトの立案 (コンセプトシートの作成方法と活用)
食べ物の本質論 (土・ヒト・食べ物・命)	販売先別テーマの設定 (売り先のニーズに応じた商品開発)
食文化 (食材・調理・調味・歴史・トレンド)	商品開発の実際①②③(畜産・農産・加工品などを使用した商品開発)
食の流通 (生産から外食・中食・家庭まで) を学ぶ	ブランディング (ブランドの構築からパッケージデザイン、販売促進まで)
プレゼンテーション資料の作成と実施	販売先に応じた営業活動方法の立案と説明資料の作成
テーブルコーディネート (食器やカトラリーを使用した食卓イメージ構築)	商品販売のためのプレゼンテーション (営業ツールの作成とOJT)
フォトワーク (フードスタイリングと撮影技法)	メニュー開発に関わるセオリーを学ぶ (メニュー改訂のタイミングなど)
食におけるトレンド (今、メディアで注目のテーマを学ぶ)	食材の新規導入サポート (食材の紹介と調理手順のアドバイス)
イベントプロデュース (発表会や試食イベントの開催から運営までを学ぶ)	ホールスタッフのための販売支援策 (産地情報や食材蓄蓄など)
プレスリリースの編集・作成 (ビジュアル資料・セールスコピーの作り方)	開発商品を使用したビジネスモデルを考案する・店舗編・消費者編

「食を一生の仕事に」と考える人を対象に行われる講座です。

ライフ・ワーク ジャパン・フードコーディネーター・スクール



JFCS Japan Food Coordinator School URL : <http://www.jfcs.co.jp>