

2014年12月～2015年3月開催

宮崎県受託事業

[フードビジネス技術等研修業務]

フードビジネス基礎講座・セミナー 受講生募集

受講費
無料

概要 食業界への就転職を目標に、知識とスキルを身につける研修事業です

対象 フードビジネスへの就職、転職を目指す方（食品製造業、飲食店マネジメント、流通・販売等）
※転職を希望される在職中の方、新卒の方も受講可能です。

■ 食業界への就転職をめざす！フードビジネス基礎講座

全5日間×5回開催 定員各20名

- ・食品製造業コース（2回開催）
- ・飲食店マネジメントコース（2回開催）
- ・流通・販売業コース（1回開催）

「経験によって得られるスキル」が多いフードビジネスの場で、キャリアのスタートが少しでもスムーズになるよう、各業界への就転職のための初歩的・基礎的な知識とスキルの習得を目指します。

■ フード業界の今がわかる！フードビジネス・セミナー

全6回 定員各50名

食にまつわるトレンドやフードビジネスの重要トピックを学ぶ、2部構成のセミナーです。食の各分野で、第一線にて活躍する講師による講演のほか、商品開発ワークショップ、食業界に就職した先輩の体験談など多彩な内容で食の仕事の魅力を体感できます。

キャリアサポートも充実！

企業担当者と話ができる

マッチングイベント開催

対象：基礎講座およびセミナーの全受講者

コース開始～終了後までサポート！

キャリア支援プログラム

対象：基礎講座各コース受講者



フードビジネスの仕事を目指す方へ



Japan Food Coordinator School

URL <http://www.jfcs.co.jp/>

お申込み
お問合せ

宮崎県フードビジネス基礎講座・セミナー担当窓口
営業時間（月～土 10:00～18:00）

TEL 03-6914-9062

mail info@jfcs.co.jp

▶基礎講座詳細

3コース開催 全5回開催 1講座定員20名 授業時間 (A日程、B日程ともに10:00～15:00)

■食品製造業コース

A日程	B日程	講座内容
2/3 (火)	2/26 (木)	▼オリエンテーション▼フードビジネス業界の基礎知識と業界トレンド▼食にかかわる販売/流通業～業界基礎知識と仕事の範囲～▼食にかかわる販売/流通業の将来～業界トレンドと今後の展望～
2/4 (水)	2/27 (金)	▼食の安全性① 食品製造における衛生管理の基本▼食の安全性② 消費者目線での安全性、食品表示▼流通・マーケティング基礎▼商品開発の基本とプロセス
2/12 (木)	3/5 (木)	▼ニーズ別商品開発の実際(医療/介護用・業務用など)▼食品製造業におけるマーケティングとプロモーション▼売れる商品の作り方 パッケージデザインとネーミング/ブランディング▼商品開発実習(アイデアシート作成)
2/13 (金)	3/6 (金)	▼6次産業と食品製造業▼みやざきの食材と食文化▼特性を生かした商品開発事例①(地元・他県)▼特性を生かした商品開発事例②(地元・他県)
2/18 (水)	3/10 (火)	▼ビジュアルマーチャンダイジング基礎▼ビジュアルマーチャンダイジング実習▼食品製造業への就業について～役立つ資格や技能など～▼修了式

■飲食店マネジメントコース

A日程	B日程	講座内容
1/13 (火)	2/26 (木)	▼オリエンテーション▼フードビジネス業界の基礎知識と業界トレンド▼飲食店ビジネスの最新動向▼飲食店における衛生管理
1/15 (木)	2/27 (金)	▼接客の基本と実際1▼接客の基本と実際2▼飲食店でのトラブル事例とその対処法▼飲食店のスタッフマネジメント
1/20 (火)	3/5 (木)	▼メニュープランニング基礎1 コンセプトと開発プロセス▼メニュープランニング基礎2 原価率計算▼ターゲットの見極めとプロモーションの手法▼メニュー開発実習
1/21 (水)	3/6 (金)	▼みやざきの食材と食文化▼観光と地域飲食店▼地域特性を生かしたメニューor店舗開発事例①(地元・他県)▼地域特性を生かしたメニューor店舗開発事例②(地元・他県)
1/27 (火)	3/10 (火)	▼飲食店におけるビジュアルマーチャンダイジング①▼飲食店におけるビジュアルマーチャンダイジング②▼飲食店での仕事に役立つ資格と技能▼修了式

■流通・販売業コース

A日程のみ	講座内容
1/13 (火)	▼オリエンテーション▼フードビジネス業界の基礎知識と業界トレンド▼食にかかわる販売/流通業～業界基礎知識と仕事の範囲～▼食にかかわる販売/流通業の将来～業界トレンドと今後の展望～
1/15 (木)	▼顧客心理と販売戦略▼販売/接客①▼販売/接客②▼接客実習
1/20 (火)	▼ビジュアルマーチャンダイジング①▼ビジュアルマーチャンダイジング②▼包装/梱包技術の基本▼ビジュアルマーチャンダイジング実習
1/21 (水)	▼みやざきの食材と食文化▼特産品の魅せ方と売り方▼地域性/独自性を生かした地元企業の商品/店舗の事例①▼地域性/独自性を生かした地元企業の商品/店舗の事例②
1/27 (火)	▼食の安全性 流通/販売における衛生管理と食品表示▼中食市場の現状と今後の展望▼食の流通/販売業での仕事に役立つ資格と技能▼修了式

※講座時間外での、就職相談・企業マッチングイベントも実施予定です。

▶セミナー詳細

全6回 各回定員50名 時間13:00～16:00 (第1部13:00～14:30 第2部14:45～16:00)

日程	セミナータイトル
12/8 (月)	1部 これからフード業界で働くために～仕事と資格～ / 2部 【ワークショップ】食のトレンドを先読みしよう
1/14 (水)	1部 地域の強みを生かす～宮崎から発信するフードビジネス～ / 2部 卒業生の仕事の現場報告
1/30 (金)	1部 6次産業としてのフードビジネス～現状と今後の可能性～ / 2部 卒業生の仕事の現場報告
2/5 (木)	1部 食の安全とフードビジネス / 2部 卒業生の仕事の現場報告
2/19 (木)	1部 商品開発の基礎 ～開発プロセスとマーケティング戦略～ / 2部 【ワークショップ】新商品のアイデアを作ろう
3/7 (土)	1部 食品製造業のトレンドを知る / 2部 卒業生の仕事の現場報告

▶講師紹介(抜粋)

河崎 妙子

レストランプロデューサー、フードライター。「日経流通新聞」「日経レストラン」等にレギュラーで執筆する他、プロデューサーとして活動。

梅谷 羊次

フードサービスコンサルタント。株式会社ロイヤル入社後、ロイヤルカジュアルダイニング社長、すかいらーくカンパニー代表などを経て独立。

岩本 留里子

ビジネスフードアドバイザー。商品開発、メニューアドバイザー、コンサルタントとして活躍。地域の特産品リサーチや商品開発セミナーを多数開催している。

三井 愛

ジャパン・フードコーディネーター・スクール(JFCS)チーフプロデューサー。JFCSにて講座の企画・運営を担当。

樋口 武久

フードビジネスコンサルタント。有有限会社社テイク・アソシエ。「東急フードショー」を手がけ、成功をおさめる。2003年、独立。

お申込方法

下記の申込書にご記入の上 FAX いただくか、上記宮崎県フードビジネス基礎講座・セミナー担当窓口まで電話・メールにてお申し込みください。

HP からのお申し込みも可能です。

URL: <http://www.jfcs.co.jp/seminar-event/miyazaki-form/>

※応募者の方には就業状況の確認をさせていただきます。

※面接 応募者が多数の場合は面接を行います。

※講座開催場所、持参品などの詳細は受講決定後に改めてお知らせします。

受講お申し込みフォーム ※該当の□に✓を入れてください。 FAX 03-6914-9902 / HP 申込み(上記参照)

(フリガナ)			受講希望
お名前	年齢	歳	●フードビジネス基礎講座
ご住所			・食品製造業コース □A日程 □B日程
TEL			・飲食店マネジメントコース □A日程 □B日程
メールアドレス			・流通・販売業コース □A日程
現在の就労状況			●フードビジネスセミナー
□求職中 □学生 □在職中 (社員・パート・アルバイト・その他)			□12/8 □1/14 □1/30 □2/5 □2/19 □3/7
			このチラシをどこで入手されましたか?
			□ハローワーク □新聞折込チラシ □求人誌 □その他()

※セミナーおよび講座内容、講師は予定のものを掲載しているため、変更になる場合がございます。

※講座・セミナーともに申込人数が10名に達しなかった場合は中止になる場合がございます。あらかじめご了承ください。