

[宮崎県受託事業]

フードビジネス基礎講座・セミナー 受講生募集

お問合せ
お申込み

宮崎県フードビジネス基礎講座・セミナー担当窓口
TEL 03-6914-9062 MAIL info@jfcs.co.jp
営業時間 (月～土 10:00～18:00)

講座開催予定会場 JA・AZM ホール 宮崎市霧島1丁目1番地1号

▶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例 (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・有限会社テイク・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
ご住所	●フードビジネス基礎講座	
TEL	●食品製造業コース □ A日程 □ B日程	
メールアドレス	●飲食店マネジメントコース □ A日程 □ B日程	
現在の就労状況	●流通・販売業コース □ A日程	
□求職中 □学生 □在職中 (社員・パート・アルバイト・その他)	●フードビジネスセミナー	
	□ 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。