|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 日時 | タイトル | 内容 | 講師 | 備考 |
| 1 | 1/18(月) | 女性視点でのコンセプトづくり | ・女性に注目する理由 ・女性視点とは？ ・女性の心に響くポイント | 成田由里氏 ㈱ウーマンスタイル  代表取締役 |  |
| 2 | 1/25(月) | 開業計画、コンセプトづくり | ・農家レストランとは？  ・コンセプトの重要性  ・失敗事例から学ぶ開業計画のポイント  ・ネーミング、キャッチコピーのつくり方  ・繁盛店事例  ・失敗事例から学ぶ事業計画のポイント  ・新商品開発、看板メニューの重要性  ・商品開発のコツ | 金山宏樹氏  ㈱シカケ  代表取締役 | ［課題］  ・２回目までの講義を踏まえたコンセプトの作成 |
| 3 | 2/3　(水) | レストランの経営の基礎１  ～運営編１～ | ・話題にしたくなる演出・見せ方とは  ・クチコミを広め、深めていくには  ・PR方法の事例 | 成田由里氏 ㈱ウーマンスタイル  代表取締役 | ・研修生が作成したコンセプトに対するアドバイス1 |
| 4 | 2/4　(木) | レストランの経営の基礎２  ～運営編２～ | ・レストランの運営の基本  ・基本的な接客サービスと人材育成  ・食材の管理と調達  ・新型コロナ対応  ・ブログ、SNSの発信の重要性  ・メディアにはどうやって出られるのか？ | 金山宏樹氏  ㈱シカケ  代表取締役 | ・研修生が作成したコンセプトに対するアドバイス2 |
| 5 | 2/10　(水) | レストランの経営の基礎３  ～経理編～ | ・開業計画書と資金調達計画づくり  ・レストランの経理の基本 ・税務署への届け出  ・税務申告と消費税 ・キャッシュレス対応  ・雇用にかかわる保険や制度等について | 前野壽伸氏 MCオフィス  代表 |  |
| 6 | 2/17(水) | レストランの経営の基礎４  ～衛生管理編～ | ・レストランの衛生管理の基本 ・HACCP対応 ・食品衛生責任者の設置と役割 ・新型コロナ対策 | 鈴木一人氏 石川県予防医学協会シニアリーダー |  |
| 7 | 2/24(水) | レストラン開設に必要な許認可、  届出、義務 | ・営業許可の種類と申請方法および留意点  ・産地表示  ・保健所、消防署への届出 | 県医薬食品・衛生課消防署など |  |

里山里海湖ビジネス研修　農家レストラン　カリキュラム