



美食探求コース

調理従事者や料理教室主宰者など、専門的知識や技術を有する方に、さらに広汎・深奥なノウハウを提供するカリキュラムです。

- 定員 20名
 受講数 全16回/2カ年（※10回以上受講で修了証授与）
 対象者 料理人、飲食ビジネス従事者 など
 形式 座学、技能実習、その他

予定講座

- ・これからのフードビジネスにおける地方の重要性について
- ・地域の食文化(テロワール)実践
- ・料理とお酒の相性
- ・料理とホスピタリティ
- ・先進地視察
- ・世界が目にするかに・えび料理
- ・デザートにおける地域性と付加価値の付け方
- ・地域の食文化の継承



サービス技能向上コース

飲食店や宿泊施設におけるサービスレベルの向上を図るとともに、調理プロセス以外で顧客満足度を高めるためのスキルを身に付けていただくカリキュラムです。

- 定員 15名
 受講数 全14回（※7回以上受講で修了証授与）
 対象者 レストランスタッフ、ソムリエ、ホテリエ、旅館接遇係 など
 形式 座学、技能実習、その他

予定講座

- ・これからのフードビジネスにおける地方の重要性について
- ・飲食店におけるSDGsへの志向
- ・ポストコロナ時代の「今どきまっとうなレストラン」
- ・先進地視察
- ・お客を幸せにする料理



フードビジネスコース

食にまつわるビジネスを高い視座で考察し、これからの時代の「あるべき飲食店・宿泊施設」を模索・探求する経営者・経営幹部の方向けのカリキュラムです。

- 定員 10名
 受講数 全10回
 対象者 経営者、支配人 など
 形式 座学、その他

予定講座

- ・サービスの心得
- ・おもてなしの科学
- ・サービスの心得
- ・おもてなしの科学

