

一般社団法人 新調理システム推進協会主催
新調理システム初級編 / 調理基礎と応用
「新調理システムの概念とリテールH A C C P 導入手法」
開催のお知らせ

拝啓 若鮎おどる季節、時下ますますご清祥の段、お慶び申し上げます。平素は格別のご厚誼にあずかり、厚く御礼申し上げます。

さて、このたびは、新書“新調理システムの概念とリテールH A C C P 完全解説”を活用した「新調理システム初級編 / 調理基礎と応用」を開催致します。講師には、新調理システムの生みの親であります会長の渡辺彰（箱根プリンスホテル元料理長）が正確に調理の基礎と応用に関し実技をとおして解説致します。渡辺彰は、当時30歳の若さでラグジュアリーホテルの料理長に就任し、その後28年間、料理長職を続けるなか、政財界のパーティーをはじめ国賓の食事会など国を代表する調理人としても活躍しました。“五味に淡味を加えた味を創る”と美味しさにこだわるなか、当時はバブル経済のなか、西武グループを代表する高級リゾートホテルの食の経営を担う立場で、人件費食材費などの原価率維持管理の悪戦苦闘のなかで誕生したのが、現代の“新調理システム”です。

前半では、初級編として新書“新調理システムの概念とリテールH A C C P 完全解説”から抜粋し、導入の手法から経営的効能等を、本誌の企画者である事務局長の西耕平が解説します。後半では、実際の実演により会長の渡辺彰が「新調理システム初級編 / 調理基礎と効能」と題しご試食と共に解説致します。

このたびのセミナーは、新調理システム管理者養成通信講座ならびに今年9月18日開催予定の協会認定専任講師の予習研修にもなり大変意義のあるセミナーです。

この「新調理システムセミナー初級編 / 基礎と応用」にて、新調理システムの本流に触れて頂き、皆様の職場にお役立て頂きたく、奮ってのご参加をお待ち申し上げます。

敬具

記

日時：平成26年 7月17日（金曜日）

場所：ニチワ電機(株) 東京支店 1階テストキッチン
東京都中央区日本橋小舟町10-2 ? 03-5645-8751

セミナー費用：お一人様（レジュメ・新調理レシピ・試食代含む）

会員 ￥4,000 -
会員外 ￥6,000 - *会費は当日受付にてお願い致します

【スケジュール】

開場 13:30 受付開始
開演 14:00 講義 / 「新調理システムの概念とリテールH A C C P 導入手法」
○講師：西 耕平 事務局長
15:30 実演 / 「新調理システム初級編 / 調理基礎と応用」
講師：渡辺 彰 会長
○調理実演補助：中村昌晴氏 新調理システム専任講師
17:15 質疑応答
17:30 終了予定

一般社団法人 新調理システム推進協会

「新調理システム初級編 / 調理基礎と応用」

参加申し込み書

平成 年 月 日

(で囲んで下さい) 会員の種別	法人会員 ・ 個人会員 ・ その他
(フリガナ) 法人名	
(フリガナ) 出席代表者氏名	
お名前	
お名前	
お名前	
ご住所	
電話番号	
FAX番号	

締め切り : **7月 10日(金)**

定員 : **30名**(先着順) *お申し込みはお早めにお願ひ致します

お申込方法 : FAXにて事務局までご送付下さい(お電話でも結構です)

前日、当日のキャンセルには、ご試食準備等の都合上参加費用が発生しますので、ご容赦の程お願ひ致します

申し込み終了後当会場地図をFAX致しますので、FAX番号は必ずご記載下さい

F A X 0 3 - 5 6 4 5 - 2 5 5 0

T E L 0 3 - 5 6 4 5 - 8 7 5 1

新調理システム推進協会 事務局

セミナー概要と講師紹介

「新調理システム概念とリテールHACCP導入手法」

講師 西 耕平

[講師紹介]

(一社)新調理システム推進協会 事務局長。

ニチワ電機(株)常務取締役 コンサルティング部長。

新調理システム推進協会の事務局長を、1999年より務める。新調理システム推進協会のイベント他、国内を代表する食の大型展示会、メディケアフーズ展(UBM)、ホテル&レストランショー(日本能率協会)、ファベックス(日本食糧新聞社)、ホスペックス(日本能率協会)の新調理システムのイベントセミナー等も企画協力する。



ニチワ電機では、コンサルティング部を1998年に立ち上げ、当初よりリテールレベルHACCPと新調理システムのソフト重視のコンサルティングサービスを外食産業界全業種に展開している。

スタッフは、HACCP専門講師はじめ、管理栄養士、調理師、一級建築士、厨房技能士、フードコーディネーター、ソムリエ等、総勢25名の専門の資格者で構成している。

コンサルティング事業としては、外食企業向けのメニュー開発から、専用調理機器開発、ホテル・レストランの厨房システム構築、事業所並びに医療福祉施設の厨房システム構築、セントラルキッチンシステム構築、国のHACCP高度化認証取得コンサルなど、全国で展開している。

著書には、新調理システムのすべて(日経BP 企画/共著)、これからの厨房システムの見方と常識(全日本司厨士協会機関誌/西洋料理)、外食用語辞典(日経BP/共著)、フードビジネス実用辞典(日経BP/共著)、新調理システム管理者養成テキスト(日経BP/企画共著)、新調理システム概念とリテールHACCP完全解説(鶏卵肉情報誌/企画共著)がある。

.....

セミナー概要

現代の外食産業界を取り巻く社会環境から、厨房で消費するものの多さを認識し、次世代に向けた、セントラルキッチンや、単独施設の改善等、厨房運用の体系化の仕組みを解説します。食品衛生管理含めた料理の品質管理と原価管理は“イコール”。店舗でのQSC(品質・サービス・衛生)のブレは、イコール原価管理のブレにも繋がり、そこに調理の計数管理である新調理システムの役割がある。

セミナーでは、新調理システム概念を、調理生産システムの種類から、正しい導入手法、原価率維持管理手法、人手に代わる産業工学の視点で誕生する新しい専用機器の紹介から経営効果について解説します。

一般社団法人 新調理システム推進協会