

## 食品担当者能力育成講座 (鮮魚バイヤー・チーフ コース)



バイヤー、チーフの仕事は、売場、数値、技術などの問題解決を図りながら、自分の意思で売上げ、荒利益、営業利益を上げて、目標を達成することです。  
最強の売場・商品づくり、利益確保のための数値マネジメントを学びます。

### 受講期間

**2カ月**  
最長4カ月までが修了証発行の対象期間になります。

### カリキュラム

#### <单元1>最強の売場づくり・商品づくり

- 【売場改善】
  - ・新売場展開
  - ・商品化の技術
  - ・仕入れ体制の改善

- 【売り方改善】
  - ・販促計画の改善
  - ・プロモーション計画
  - ・売価政策
  - ・歩留りと歩留り率

#### <单元2>利益確保の数値マネジメント

- 【人的パワー最大化政策】
  - ・教育実践プラン
  - ・技術習得カリキュラム
  - ・作業計画の立て方
  - ・仕事の分担

- 【効率改善】
  - ・人時生産性
  - ・労働生産性
  - ・荒利益管理

### 受講料

**16,200円(税込)**  
銀行振込、郵便振替がご利用いただけます。

### 教材

- ・テキスト 1冊
  - ・添削課題集 1冊
  - ・質問票 1枚
  - ・受講カード
- ※一括送付いたします。



### 添削

**全3回**  
添削課題は月1回ペースで提出してください。  
当講座は卒業課題を含めて3回です。  
卒業課題は100点満点中70点以上で修了となります。  
3回の平均が90点以上の方には優秀賞を授与します。

