

## 食品担当者能力育成講座 (精肉コース)



精肉部門の商品が店に入荷してから売場でお客さまの手に渡るまでの一連の仕事を、1日の流れに沿って習得するために、精肉部門で発生する全ての作業と仕事の分類、関連業務を学びます。

### 受講期間

4カ月

最長6カ月までが修了証発行の対象期間になります。

### 受講料

21,600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 2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5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5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。

5回の平均が90点以上の方には優秀賞を授与します。

### カリキュラム

#### <单元1>精肉部門の仕事

- 第1章 販売面で発生する仕事
- 第2章 作業面で発生する仕事
- 第3章 精肉部門の技術の前に
- 第4章 仕事の分類
- 第5章 仕事の分担

#### <单元2>入店から開店までの業務

- 第1章 昨日の販売・今日の販売
- 第2章 作業場・売場の点検
- 第3章 開店前の作業開始
- 第4章 開店前の商品づくり

#### <单元3>開店からピーク時までの業務

- 第1章 開店チェック
- 第2章 精肉部門の生産作業
- 第3章 精肉部門の商品づくり

#### <单元4>ピーク時から退店までの業務

- 第1章 ピークタイムの売場づくり
- 第2章 見切りと売り切り
- 第3章 作業上の清掃と整理
- 第4章 翌朝の売場準備
- 第5章 精肉部門の管理業務

