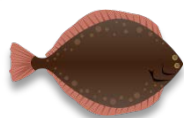


# 商業界の通信教育



## 食育のプロを育てる 食育鮮魚士 検定コース



鮮魚部門の「鮮度管理」から食育を基本とした「商品知識」と数値管理、品揃えと売場提案の仕方など未経験者が実務に精通するための基礎から応用編までひと通りを学びます。

### 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。

### カリキュラム

#### <单元1>鮮魚担当者の基本〔Ⅰ〕

鮮魚部門の位置づけから始まり、「鮮度管理」「品揃え」「売場づくり」という3つの基礎を学びます。

#### <单元2>鮮魚担当者の基本〔Ⅱ〕

主に商品について学びます。魚の商業知識、流通経路、商品化作業の基本、これらをコントロールする数値管理の仕方も習得します。

#### <单元3>水産部門の重要な作業

一日の作業の流れに沿いながら、発注、伝票処理、衛生管理、クレーム処理、競合店調査など鮮魚部門のすべての仕事について学びます。

#### <单元4>「魚」売場から「魚料理」売場へ

食育の基本とそれを鮮魚売場と商品でいかに表現し、お客に提案するか。商品と売場づくり、POPの描き方まで豊富な実例を元にして習得します。

### 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。

