

売場で生かせる惣菜講座



監修: 城取フードサービス研究所 城取博幸



惣菜部門の基礎と知識、調理の基礎と知識を徹底充実させて、利益を生み出し、生み続ける惣菜部門になるための講座です。
売場に生かせるローコストオペレーションや計数、関係法令も学ぶことができる充実した内容です。

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> 惣菜部門の基礎知識と売上対策

- ・スーパーマーケットの惣菜の位置づけと役割
- ・売場づくりの基本
- ・販売計画
- ・売上げアップ対策
- ・作業の流れと作業改善

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。

<单元2> 調理の基礎知識と調理法、商品づくり

- ・調理の基礎知識
- ・商品づくり

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。



<单元3> 商品の品質管理とロス対策/関係法令

- ・安心、安全な商品を販売するための管理
- ・ロス対策
- ・惣菜・弁当の表示とコンプライアンス
- ・関係法令
- ・衛生管理

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。

<单元4> マネジメントに必要な数字と計算式

- ・売上管理、荒利益管理
- ・売上げから荒利益までのながれ
- ・値入れ管理
- ・仕入れ管理
- ・在庫管理
- ・ロス管理
- ・生産性管理
- ・部門別損益計算書
- ・損益管理
- ・損益計算書

