

講座名	外食業 特定技能2号評価試験対策講座
-----	--------------------

【回数】全10回（週1回） 【形式】オンライン（Zoom）

【人数】1クラス4名～12名 【料金】1名あたり税抜45,000円 ※ORA会員企業様：税抜38,000円/名（約15%OFF）

回数	時間	講座テーマ	内容
1	150分	オリエンテーション 講義：接客全般	・学習の進め方 ・接客、食、店舗管理、クレーム対応、緊急時の対応に関する知識
2	120分	小テスト：接客全般 講義：飲食物調理①	・小テスト（20点満点）解答、解説 ・食材(原材料)、下処理、各調理方法に関する注意点
3	120分	講義：飲食物調理②、衛生管理①	・調理機器、労働安全衛生に関する注意点 ・食品の流通 ・食品添加物 ・食品衛生の現状 ・食品衛生管理の基本
4	120分	小テスト：飲食物調理 講義：衛生管理②	・小テスト（20点満点）解答、解説 ・HACCPに沿った衛生管理 ・一般的な衛生管理基準
5	120分	講義：衛生管理③、店舗運営①	・食品調理、提供工程における適切な衛生管理のポイント ・外食産業の店舗運営 ・店舗運営に必要な計数管理
6	120分	小テスト：衛生管理 講義：店舗運営②	・小テスト（20点満点）解答、解説 ・店舗運営に必要な計数管理
7	120分	講義：店舗運営③	・発注管理と検収管理 ・販売管理 ・顧客管理
8	120分	小テスト：店舗運営①～③ 講義：店舗運営④	・小テスト（20点満点）解答、解説 ・雇用管理
9	120分	講義：店舗運営⑤	・人材の育成指導 ・防火、防災管理
10	150分	模擬試験	・模擬試験（70分）解答、解説

【お問い合わせ先】

株式会社Futaba（担当：松尾）

・メール：jimukyoku@futaba-japanese.com

・電話 ：06-6244-2528