

令和5年度(2023年度)「先端技術研修」講座日程表

研 修 機 関 (U R L)	<p style="text-align: center;">武蔵野調理師専門学校</p> <p style="text-align: center;">https://www.musashino-chouri.ac.jp/</p>			
講 座 番 号	008			
研 修 講 座 名	調理の実習指導法			
研修内容の要約	<p>調理へ多くの人材を輩出している専門学校から調理について実践的に学びます。</p> <p>最新の設備で調理技術と実習指導の専門性を高めるとともに、人材育成の指導力を高めます。</p>			
研 修 日 程	研 修 期 日	研 修 時 間	研 修 内 容 (概 要)	研 修 場 所
	1 日 目 月 日 ()	9:20~16:30	学校説明 施設見学	武蔵野調理師 専門学校
	2 日 目 月 日 ()	9:20~16:30	調理実習・指導法①	武蔵野調理師 専門学校
	3 日 目 月 日 ()	9:20~16:30	調理実習・指導法②	武蔵野調理師 専門学校
	4 日 目 月 日 ()	9:20~16:30	市場見学	豊洲市場
5 日 目 月 日 ()	9:20~16:30	まとめ	武蔵野調理師 専門学校	
研修に関わる連絡事項	<p>・日程は、8月上旬で希望者と相談のうえ決定します。</p>			
定員	定員3名 ・ 最少開講人員2名			