

参加費
無料

小規模飲食店オーナー のための開業支援塾

(全3回シリーズ)

飲食店経営のノウハウを学ぶ!!

開業3年未満、または今後1年以内の開業(個人事業)を計画する方を対象とし、飲食店経営のノウハウやメニュー構成などを学びます。

主催：長野県よろず支援拠点

共催：茅野商工会議所、八十二銀行茅野支店・諏訪支店

〆切
7月4日(火)

【第1回】平成29年 7月11日(火) 14:00~16:00 会場・茅野商工会議所

- ① 飲食店オーナーを目指す目的は？
- ② 飲食店オーナーとしての心構え
- ③ どんなお店づくりを目指せば成功するか

【第2回】平成29年 9月12日(火) 14:00~16:00 会場・茅野商工会議所

- ① 料理メニュー構成を考える
- ② 飲料メニューの設定方法
- ③ 食器・備品の調達手段
- ④ 食材の調達手段
- ⑤ 原価管理のしくみ

【第3回】平成29年 11月14日(火) ※時間・場所は未定。日程変更の可能性あり。

開業された方の現場で現状を伺いながら実体験に基づいたアドバイスと実演を行います。

- ① メニューアドバイス
- ② 盛り付けのテクニック
- ③ 食器・備品の活用手段
- ④ 食材の活用手段
- ⑤ 今後の支援体制について

※定員は各回先着8名(1事業所2名まで)となります。

※本講座は3回シリーズとなります。



講師 大澤 孝浩 (おおさわたかひろ) 氏

長野県よろず支援拠点コーディネーター

ホテルオークラ東京に27年間勤務、主にレストラン調理に従事する。退職後都内複数の調理師専門学校で特別講師、客員教授を務め2008年長野県に1ターン。ホテル料理長、農産加工施設工場長を歴任後2013年フードビジネスのトータルサポート「M'sフードサービス」を創業し、同年10月に開業の完全予約制フレンチレストラン「旬彩ダイニングM」のオーナーシェフを務める。信州6次産業化プランナーとしても活動中。

お問合せ 茅野商工会議所 TEL.0266-72-2800 ※お申込みは裏面をご覧ください

茅野商工会議所 宛
FAX 0266-72-9030

『小規模飲食店オーナーのための開業支援塾』

お申込み（申込締切：7月4日（火）まで）

本申込書を茅野商工会議所までご提出ください。

受講者情報記入欄

（業所名）	
フリガナ 氏 名	
住 所	
連絡先	

注意事項

- 定員は先着8名（1事業所2名まで）となります。（参加費無料）
- 全3回シリーズとなりますので、出来る限り全てご出席ください。
- 本講座は原則、開業3年未満、今後1年以内の開業（個人事業）を計画している方を対象としています。
- 第3回目は日程が変更となる場合があります。
- お申込みの際にいただく個人情報は、本講座の運営のみに利用し、適正に管理いたします。

【お問合せ・お申込み先】

茅野商工会議所 小規模飲食店オーナーのための開業支援塾 係
長野県茅野市塚原1-3-20
TEL.0266-72-2800 FAX.0266-72-9030