

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2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

締切
8月17日(金)

【第1回】平成30年 8月27日(月) 18:30~20:30 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30年 9月10日(月) 18:30~20:30 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

※定員は各回先着15名。

※本講座は2回シリーズとなりますが、どちらか1回の受講も可能です。



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I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。

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：8月17日（金）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

- 定員は各回先着15名（参加費無料）
- 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）を予定している方を対象としています。
- 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