

真空調理システム導入プログラム

	実施内容	参加者		内容
1	真空調理システム 基礎講習① ～「真空調理」の理 解～	栄養士 調理師	基礎説明 1 実習	真空調理の基本や理論の説明、調理実験 基本メニューの調理実習と試食
2	真空調理システム 基礎講習② ～真空調理を取り 入れた厨房システ ムの理解～	栄養士 調理師	基礎説明 2 実習	真空調理システム基本説明。衛生管理法など説明 基本メニューの調理実習と試食
3	真空調理システム 応用講習① ～真空調理システ ムの作業の流れの 理解～	栄養士 調理師	献立分析法指 導、レシピ・献 立作成指導 実習	通常調理、クックチル、クックフリーズ、真空調理の 中でそれぞれの料理はどの方法でやったらいいの か、また、どういう工程で作るのか、区別のしかた 真空調理を応用的に使う調理実習
4	真空調理システム 応用講習② ～真空調理の応用 的手法の理解、習 得～	栄養士 調理師	作業工程表作 成指導 実習	真空調理システムならではの作業工程表の作り方 例の説明。また、提供したい料理を真空調理システ ム対応で検討し、調理レシピを作成する。調理作業 的にバランスが良いように検討 真空調理を応用的に使う調理実習
5	新厨房稼動前現地 講習、介護員講習	栄養士 調理師		客先厨房にて調理実習立会い指導と各機器の取扱 いおよび介護員講習
6	新厨房稼動前現地 講習	栄養士 調理師		客先厨房にて実際に提供するメニューを用いてオペ レーション指導
7	立ち上げサポート	栄養士 調理師		栄養士・調理師等のオープン立会い補助
8	定期的サポート	栄養士 調理師		1ヶ月に1度現地訪問し、リフレッシュトレーニングと アドバイスを行う

※講習料の他に出張交通費、宿泊費については別途必要です(基本的にお客様の施設に訪問しての講習になります)