

調理師のためのハラール研修      ご案内  
(厚生労働省国庫補助事業)

西宮会場

2020年に東京で開催されるオリンピック・パラリンピックに向けて、食事にハラール対応が必要となる海外からの渡航者等が増加することが明らかになっているため、日本における調理の特性を考慮しながら、ハラールに対応できる知識や技術を普及することを目的として、飲食店等に従事する調理師の皆さん向けの研修を開催いたします。

主催者            公益社団法人調理技術技能センター  
参加資格        調理師免許を有する者（調理師免許証の写しが必要です。）  
                      ※昨年受講終了された方は受講できませんのでご注意ください。  
参加定員        100人（開催日3日前までで締め切らせていただきます。）  
受講料            無料  
申込方法        WEBサイト（<https://halalchef.jp/>）よりお申し込みください。

日 時            令和元年12月18日（水）13：30～16：30

会 場            兵庫栄養調理製菓専門学校  
                      （〒662-0833 兵庫県西宮市北昭和町9-32）  
                      <http://www.hyoei.ac.jp/about/access.html>



内 容            13：30～14：30    ハラールの考え方  
                          講師            キーフ・ウォンワイキット氏  
                      14：30～14：40    休憩  
                      14：40～16：00    ハラール対応調理と調理実演  
                          講師            室田大祐氏 武田利史氏  
                      16：00～            質疑応答

※修了証を後日送付いたします。

【連絡・問合せ先】

公益社団法人調理技術技能センター  
TEL 03-3667-8510 FAX 03-3667-1868