

# お好み焼き 短期集中プログラム

～お好み焼き店の開業がわかる3日間～

若竹学園が開校以来50年間続いている人気コースです  
3日間でお好み焼き店開業に必要なノウハウをコンパクトにまとめています  
初めて開業される方でも基本的な知識・技術が身につきます

## ●授業スケジュール

	月	火	水	木
10:30	オリエンテーション			※オプション講座 別途料金
11:00	仕込実習	仕込実習	仕込実習	仕込実習
12:00	学園長デモンストレーション 豚玉実習	豚玉・いか玉復習	焼きそば応用 オムそば 塩焼きそば等	豚玉・いか玉・焼きそば 復習
13:00	休憩	休憩	休憩	休憩
14:00	豚玉・いか玉実習 お好み焼きの基本をしっかりとマスターします	お好み焼き応用 モダン焼き・ねぎ焼 すじコンの作り方 タルタルソースの作り方 たらまヨの作り方 他	お好み焼き応用 チーズを使ったお好み焼き等 もちチーズ玉 ハバネロ玉・他	鉄板焼・一品料理: 豚平焼き・すじオムレツ 野菜炒め・鉄板だし巻き卵 たこポン・バターコーン・鶏せせり塩 焼き・他
15:00	焼きそば実習 後片づけ	後片づけ	後片づけ	後片づけ
16:00	講義: 鉄板・道具類の揃え方	講義: 売上分析 目標売上の設定等	講義:ソースについて 工場見学 修了式	開業準備
17:00				

授業内容は予告なく変更されることがあります

【期間】 3日間(月～水)

【開講日】 2018年より月1回の開講になります 2月19日, 3月12日, 4月9日, 5月14日, 6月11日

【時間】 上記授業スケジュールを参照ください

【定員】 6名 (定員になり次第締め切らせていただきます)

【授業料】 入学金 20,000円

教材費 10,000円

授業料 90,000円

合計 120,000円

※オプション講座:35,000円

卒業後の受講も可

<価格は全て税込です>

※お二人で受講されるとお得なファミリーコースもあります。お問い合わせください

【申込方法】当学園の授業は全て予約制です お電話又はメールにてご予約を承っております

フリーダイヤル 0120-13-0538

E-mail:master@wakatakegakuen.co.jp

若竹学園ホームページ: <http://www.wakatakegakuen.co.jp>

若竹学園研修センター: 〒650-0047 兵庫県神戸市中央区港島南町3-2-3 オリバーソース本社内