

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
				※オプション講座 別途料金
10:00	・オリエンテーション ・仕込実習 粉のねり方 キャベツの切り方 肉類・その他野菜の仕込	・仕込実習 ・お好み焼きの実習 豚玉、いか玉の復習 ・焼きそばの実習 豚焼きそばの復習	講義： 鉄板・道具の揃え方 ・すじコンの実習 すじコンの作り方と味付け すじコンを使った一品料理	・仕込実習 ・実習 豚玉・いか玉 復習 焼きそば 復習
12:00	休憩	休憩	休憩	休憩
13:00	・お好み焼きの基本 豚玉の基本 いか玉基本 ・焼きそばの基本 豚焼きそば	・お好み焼き応用 モダン焼き・ねぎ焼、他 ・焼きそばの応用 オムそば、塩焼きそば、他	・アレンジお好み焼き タルタルソース たらまヨソース ネギ焼き、モダン焼き、他	・鉄板焼・一品料理： とん平焼き、オムレツ 鉄板だし巻き 野菜炒め、鶏の鉄板焼、等
	後片付	後片付	後片付	後片付
15:00	講義： お好み焼き店の現状と 開店の注意点	講義： 売上分析 目標売上と経費	講義： ソースについて	講義：開業準備 市場分析 原価計算 コンセプトの作り方
16:00			修了式	

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】 開講予定表をご覧ください

【時 間】 上記授業スケジュールを参照ください

【定 員】 4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	※オプション講座:別途35,000円
	教材費	10,000円	卒業後の受講も可
	授業料	90,000円	
	合計	120,000円(税込)	

※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