

お好み焼き 短期集中コース

お好み焼き店の
開業がわかる3日間

●授業スケジュール 大阪教室は 10:00 始まりです

	1 日目	2 日目	3 日目	★オプション講座
1 限目 11:00 ? 12:00	* 1 日目のみ 10:30 開始 オリエンテーション あいさつ・自己紹介	講義: 売上分析	講義: ソースについて 講師: オリバーソース(株)	* オプション講座は 別途料金となります 仕込みの実習 豚玉・いか玉の復習
	休憩	休憩	休憩	ロールプレイング
2 限目 13:00 ? 15:00	仕込みの実習 お好み焼きの基本 豚玉・いか玉	仕込みの実習 お好み焼きの復習 豚玉・いか玉 お好み焼きの応用 もちチーズ玉・ハバネロ玉 モダン焼き	仕込みの実習 すじコンの作り方 すじコンを使ったメニュー すじポン酢 講師: お好み焼きアラカ 安原オーナー	鉄板焼き・サイドメニュー とん平焼き・すじオムレツ 鉄板だし巻き卵 野菜炒め・鶏皮パリパリ 後片付け
3 限目 15:00 ? 17:00	焼きそばの基本 焼きそば 後片付け	焼きそばの復習 焼きそば 焼きそばの応用 オムそば・塩焼きそば 後片付け	アレンジソースの作り方 タルタルソース・たらまソース アレンジソースを使った お好み焼き 講義: 鉄板・道具類について お好み焼き店の鉄板 営業に必要な道具類	講義: 開業準備 修了式

●期 間 3 日間(月～水)・オプション講座 1 日間(木)

●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ご参照下さい

●定 員 4 名(定員になり次第締め切らせて頂きます)

●授業料	入学金	20,000 円	★オプション講座: 40,000 円
(価格は全て税込)	教材費	10,000 円	(卒業後の受講も可)
	授業料	120,000 円	★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
	合計	150,000 円	お問合せ下さい

●場 所 若竹学園研修センター * ご遠方の方には学園近くのビジネスホテルをご紹介致します

【申込方法】当学園の授業はすべて予約制です お電話また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** 受付時間: 平日 9:00~18:00

E-mail: master@wakatakegakuken.co.jp

若竹学園ホームページ: <http://www.wakatakegakuken.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