

たこ焼き店開業 総合コース

～たこ焼き店の開業まで指導～

小資本、小スペースでできるたこ焼き店
従来の1日コースに加えてより具体的な開業に向けた知識と実習を取り入れたコースを新設
多様化するたこ焼き業態に対応できる知識と実技をプラスしました
最終日には実際の営業店舗の視察を行います

本場大阪のたこ焼きを伝授します

●授業スケジュール

	午前の部(10:00～11:30)	午後の部(12:00～15:00)
1日コース	<p><講義></p> <ul style="list-style-type: none">たこ焼き店の現状お店のオープン準備 <p>・生地的配合方法</p> <p>・道具の揃え方</p> <p>・タコの種類、等</p>	<p><実習></p> <ul style="list-style-type: none">たこ焼きの生地作り基本的なたこ焼きの焼き方鉄鍋と銅鍋の焼き比べ
2日コース ※1日コース終了後	<p><講義></p> <ul style="list-style-type: none">たこ焼き店の売上店舗レイアウト <p>・たこ焼き店の立地条件</p> <p>・キッチンカーの活用</p>	<p><実習></p> <ul style="list-style-type: none">基本の焼き方たこ焼きのアレンジトッピングの種類 <p><卒業生の店舗訪問> 実際の営業店舗の視察 たこ焼きの試食 修了式</p>

【時間】 両日共10:00～15:00

【開講日】 別紙開講予定表をご覧ください

【定員】 3名（定員になり次第締め切らせていただきます）

【費用】 1日コース 授業料45,000円 教材費1,000円 合計46,000円

2日コース 授業料80,000円 教材費2,000円 合計82,000円

※お好み焼き短期集中コースとのセット受講割引

1日コース2,000円・2日コース5,000円割引(他の割引との併用はできません)

【申込方法】 当学園の授業は全て予約制です ホームページ又はお電話でお申し込みください

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

フリーダイヤル 0120-13-0538