

たこ焼店の「開業をお考えの方」、「もう一度基礎から学びたい方」をバックアップいたします！

たこ焼店開業教室

研修内容

たこ焼店の開業を目指す方、もう一度基礎から学びたい方への本格的研修です。

焼き方のコツなどの基礎技術を学ぶ初級編と焼き方のコツからお店のマネジメントまで、繁盛店づくりに必要な知識を学ぶ実践編の2つのコースをご用意。みなさまの目的に応じて、専門の講師が懇切丁寧に指導いたします。短期集中研修で、即・現場で使える質の高い技術と店舗、内装、厨房のご提案から食材、経営、鉄板選びまでトータル的に学べる研修です。

主な
カリキュラム

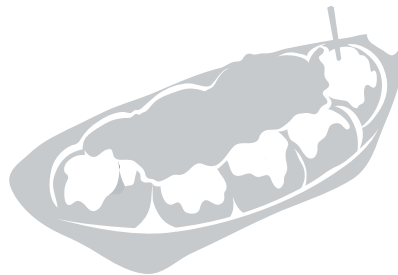
- ・技術指導(下ごしらえ、焼き方など)
- ・人材の教育／接客方法／サービス指導／衛生管理／店舗実習
- ・店舗／設備／什器／経営のアドバイス、コンサルタント

実践編

●コース

基本研修…3日間(10時～16時) 50,000円

実施日…月～金(平日のみ実施)



●研修場所

〒550-0011 大阪市西区阿波座1丁目2-10

株式会社 *Ocena* (定休日:土・日・祝日)

TEL.06-6537-7557/FAX.06-6537-7558

※研修費には、材料費が含まれていませんので、別途費用がかかります。また、研修を受講される際の交通費・宿泊費は各自で負担願います。

※④店舗オープン支援の際、支援スタッフの交通費・宿泊費が別途がかかります。

●研修費用振込先

受講日一週間前までに、下記銀行口座へお振込み願います。

三井住友銀行 御堂筋支店 普通預金7696963 株式会社Ocena

研修申込書

研修希望日(第一希望: 月 日/第二希望: 月 日)

受講者名 (代表者名)		受講人数	名	受講コース	実践編
住 所	〒 都道府県 市町村				
連絡先	()	携帯電話 番号	—	—	