

調理師のためのハラール研修 ご案内
(令和4年度 厚生労働省国庫補助事業)

日本における調理の特性を考慮しながら、ハラールに対応できる知識や技術を一層普及することを目的として、飲食店等に従事する調理師の皆さん向けの研修を開催いたします。

厚生労働省国庫補助事業としての本研修は、今年度が最後となりますので、これまで研修に参加しておられない方は、ぜひ参加されることをお勧めします。

- 主 催 者 公益社団法人調理技術技能センター
- 参加資格 調理師免許を有する者（調理師免許証の写しが必要です。）及び調理関係施設の経営者等
※既に受講終了された方は受講できませんのでご注意ください。
- 参加定員 100人程度（会場によって異なります。）
- 受 講 料 無料
- 申込方法 WEBサイト（<https://halalchef.jp/>）よりお申し込みください。

実施予定日時・会場

- 沖縄会場 令和4年 8月 4日（木）13：30～16：30
学校法人石川学園 専門学校大育
- 東京会場 令和4年10月 4日（火）13：30～16：30
東京文具共和会館
- 大阪会場 令和4年12月15日（木）13：30～16：30
大阪ガス ハグミュージアム

*** 各会場とも、新型コロナウイルス感染予防策としてマスク着用、アルコール消毒を行っていただきます。なお、発熱など体調不調の方は入場できません。**

【連絡・問合せ先】

公益社団法人調理技術技能センター
TEL 03-3667-8510 FAX 03-3667-1868

調理師のためのハラール研修（沖縄会場）ご案内
（厚生労働省国庫補助事業）

日本における調理の特性を考慮しながら、ハラールに対応できる知識や技術を一層普及することを目的として、飲食店等に従事する調理師の皆さん向けの研修を開催いたします。

厚生労働省国庫補助事業としての本研修は、今年度が最後となりますので、これまで研修に参加しておられない方は、ぜひ参加されることをお勧めします。

- 主 催 者 公益社団法人調理技術技能センター
- 参加資格 調理師免許を有する者（調理師免許証の写しが必要です。）及び調理関係施設の経営者等
※既に受講終了された方は受講できませんのでご注意ください。
- 参加定員 100人（開催日3日前までで締め切らせていただきます。）
- 受 講 料 無料
- 申込方法 WEBサイト（<https://halalchef.jp/>）よりお申し込みください。
- 日 時 令和4年 8月 4日（木）13：30～16：30
- 会 場 学校法人石川学園 専門学校大育 5階ホール
（〒902-0066 那覇市大道88-5）<https://www.daiiku.ac.jp/cook/access/>



内 容	講 師 予 定
13：30～14：40 ハラールの考え方	キーフ・ウオンワイキット氏
14：40～14：50 休憩	
14：50～16：00 ハラール対応調理	室田 大祐氏 他
16：00～ 質疑応答	

※新型コロナウイルス感染予防策としてマスク着用、アルコール消毒を行っていただきます。なお、発熱など体調不調の方は入場できません。

※飲食のお持込みは、禁止とさせていただきます。

※調理師免許を有する者には、修了証を後日送付いたします。

調理師のためのハラール研修（東京会場）ご案内
（厚生労働省国庫補助事業）

日本における調理の特性を考慮しながら、ハラールに対応できる知識や技術を一層普及することを目的として、飲食店等に従事する調理師の皆さん向けの研修を開催いたします。

厚生労働省国庫補助事業としての本研修は、今年度が最後となりますので、これまで研修に参加しておられない方は、ぜひ参加されることをお勧めします。

- 主催者 公益社団法人調理技術技能センター
- 参加資格 調理師免許を有する者（調理師免許証の写しが必要です。）及び調理関係施設の経営者等
※既に受講終了された方は受講できませんのでご注意ください。
- 参加定員 100人（開催日3日前までで締め切らせていただきます。）
- 受講料 無料
- 申込方法 WEBサイト（<https://halalchef.jp/>）よりお申し込みください。
- 日時 令和4年10月 4日（火）13：30～16：30
- 会場 東京文具共和会館（〒111-8611 台東区柳橋1-2-10）
<http://www.kyouwa-kaikan.co.jp/access.html>



内 容	講 師 予 定
13：30～14：40 ハラールの考え方	キーフ・ウォンワイキット氏
14：40～14：50 休憩	
14：50～16：00 ハラール対応調理	室田 大祐氏 他
16：00～	質疑応答

※新型コロナウイルス感染予防策としてマスク着用、アルコール消毒を行っていただきます。なお、発熱など体調不調の方は入場できません。

※飲食のお持込みは、禁止とさせていただきます。

※調理師免許を有する者には、修了証を後日送付いたします。

調理師のためのハラール研修（大阪会場）のご案内
（厚生労働省国庫補助事業）

日本における調理の特性を考慮しながら、ハラールに対応できる知識や技術を一層普及することを目的として、飲食店等に従事する調理師の皆さん向けの研修を開催いたします。

厚生労働省国庫補助事業としての本研修は、今年度が最後となりますので、これまで研修に参加しておられない方は、ぜひ参加されることをお勧めします。

主催者	公益社団法人調理技術技能センター
参加資格	調理師免許を有する者（調理師免許証の写しが必要です。）及び調理関係施設の経営者等 <u>※既に受講終了された方は受講できませんのでご注意ください。</u>
参加定員	60人（開催日3日前までで締め切らせていただきます。）
受講料	無料
申込方法	WEBサイト（ https://halalchef.jp/ ）よりお申し込みください。
日時	令和4年12月15日（火）13：30～16：30
会場	大阪ガス ハグミュージアム ハグホール （〒550-0023 大阪市西区千代崎3-2-59）



<https://www.osakagas.co.jp/company/efforts/hugmuseum/access.html>

内 容	講師 予定
13：30～14：40 ハラールの考え方	キーフ・ウォンウィキット氏
14：40～14：50 休憩	
14：50～16：00 ハラール対応調理	室田 大祐氏 他
16：00～	質疑応答

※新型コロナウイルス感染予防策としてマスク着用、アルコール消毒を行っていただきます。なお、発熱など体調不調の方は入場できません。

※飲食のお持込みは、禁止とさせていただきます。

※調理師免許を有する者には、修了証を後日送付いたします。