

事 務 連 絡
令和4年 9月12日

(公社) 日本調理師会正会員各位

(公社) 日本調理師会
事 務 局

「調理師養成施設教員向けジビエセミナーの参加について」の御案内
対象：専門調理師・調理技能士

標記について、(公社) 調理技術技能センターよりご案内がございました。

(一社) 日本ジビエ振興会が開催する「調理師養成施設教員向けジビエセミナー」に「専門調理師・調理技能士」の皆さんも参加できることになりました。

セミナーの日程及び会場は別添資料をご確認ください。

申し込みは(一社) 日本ジビエ振興会のホームページから行っていただきますが、その際「自由記入欄」に「公益社団法人調理技術技能センター関係」と必ず記入して下さい。

なお、調理師養成施設の教員が優先になりますので、定員超過の場合は、参加できない場合もありますので、予めご了承ください。

詳細につきましては(公社) 日本調理師会のホームページ(nicchou.or.jp)に掲載しますので興味のある方は、ご確認ください。

以上

(公社) 日本調理師会
事 務 局 長
T E L 045-594-7725
F A X 045-594-7724

参加者
募集中

調理師養成施設の教員向けジビエセミナー



一般社団法人日本ジビエ振興協会では、全国の調理師養成施設の教員の方々に向けた「ジビエセミナー」を開催いたします。

調理師養成施設の教職員の皆様を通じ、将来の料理人である学生にジビエの正しい知識を伝達し、安全・安心なジビエの普及を促進することを目的としています。国産ジビエの現状、栄養・衛生面、枝肉からの捌き方、安全でおいしいジビエの加熱技術をお伝えし、最後に鹿肉の各部位の特徴を生かした料理をご試食いただきます。

昨年度の東京開催ではご好評をいただき、今年度は全国の5会場で開催いたします。

皆様のお申込みをお待ちしております。

参加費 無料

対象 全国調理師養成施設の教員（その学生、卒業生、（公社）全国調理師養成施設協会の会員も参加可）

講師 藤木 徳彦 日本ジビエ振興協会代表理事 / オーベルジュエスポワールオーナーシェフ
上 蘭 薫 東京家政学院大学現代生活学部応用食品科学研究室

日程と会場 全国5カ所で開催します。時間とプログラムは各会場で共通です。

◆北海道会場 10月1日（土）

申込締切：9月25日（日）
光塩学園調理製菓専門学校
（札幌市中央区大通西14丁目1番地）

◆宮城会場 12月3日（土）

申込締切：11月27日（日）
宮城調理製菓専門学校
（宮城県仙台市青葉区葉山町1-10）

◆東京会場 10月8日（土）

申込締切：9月2日（日）
学校法人食糧学院 東京調理製菓専門学校
（東京都新宿区西新宿7-11-11）

◆大阪会場 2023年1月14日（土）

申込締切：2023年1月8日（日）
辻調理師専門学校（大阪市阿倍野区松崎町3-16-11）

※最低参加人数に達しなかった場合、中止又は延期とさせていただきます。

◆福岡会場 11月5日（土）

申込締切：10月30日（日）
中村調理製菓専門学校（福岡市中央区平尾2-1-21）

- 10:00～10:10 開会挨拶（10分）
- 10:10～10:40 国産ジビエ利活用に関する概況（30分）
- 10:40～11:20 ジビエを取り扱う際の衛生管理（40分）
- 11:20～12:00 ジビエの栄養（40分）
- 12:00～13:00 昼食休憩（1時間）
- 13:00～14:00 枝肉を使用した部位分けの実演と各部位の特徴の解説（60分）
- 14:00～15:00 ジビエの特徴を生かした安全でおいしい調理法の実演と試食提供（60分）
- 15:00～15:30 食肉処理施設が伝える現場の思いと実情（30分）
- 15:30～15:50 質疑応答、アンケート（20分）
- 15:50～16:00 閉会挨拶（10分）

※会場によって一部プログラムに変更が生じる場合があります。

お申込み方法

webお申込みフォーム、もしくは下記までご連絡ください。

一般社団法人日本ジビエ振興協会事務局（担当：野中）
Mail: info@gibier.or.jp TEL: 0266-75-1885

主催 一般社団法人日本ジビエ振興協会

webお申込みフォームはこちら！！

