

## 調理技術指導員講習( 日程表 )

令和7年2月17日(月)

受付開始:午前8時40分から

開催場所:塚本大千葉ビル7階会議室

時間割	課目	講師	所属
9:10 9:20	開講式	(一社)千葉県調理師会理事長挨拶	中村 雅人
9:20 10:05	健康栄養の現状	多田 久美子	千葉県庁健康づくり支援課 ・副主幹
10:10 10:55	健康づくり概論	高澤 博道	(公社)千葉県栄養士会、 管理栄養士、監事
11:00 11:45	献立と栄養価計算	高澤 博道	(公社)千葉県栄養士会、 管理栄養士、監事
11:45 12:45	昼 食		
12:45 13:30	日本料理の調理法	佐藤 義昭	(一社)千葉県調理師会、 技能委員長、宿中屋調理長
13:35 14:20	中国料理の調理法	若林 竜也	(公社)日本中国料理協会千葉県 支部、京成ホテルミラマーレ総料 理長
14:20 14:30	休 憩		
14:30 15:15	西洋料理の調理法	荻野 勝敏	(一社)全日本司厨士協会千葉 県本部理事長、国民宿舎サンラ イズ九十九里 副調理長
15:20 16:05	特殊調理の調理法	岡部 伸雄	(一社)日本病院調理師協会 会長
16:10  16:30	閉講式	修了証・調理技術指導員バッジ授与・挨拶 (一社)千葉県調理師会専務理事 海部 芳英 (一社)千葉県調理師会理事長 中村 雅人	

### 【注意事項】

(敬称略)

この講習の免除を受けることができる者	免除の範囲
調理技術の審査の試験委員	献立と栄養価計算演習及び 健康づくり概論以外の科目
専門調理師	健康栄養の現状、特殊調理の調理法、 献立と栄養価計算演習及び 健康づくり概論以外の科目

※調理技術指導員講習を終了しますと、専門調理師試験の際、学科試験が免除されます。