

# 調理技術指導員講習会日程表

令和6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

2024.10.31現在

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	( 県職員 ) 講師	県庁健康づくり支援課
10:10 10:55	健康づくり概論	( 手配中 ) 講師	(公社)千葉県栄養士会
11:00 11:45	献立と栄養価計算	( 手配中 ) 講師	(公社)千葉県栄養士会
11:45 12:45	昼 食		
12:45 13:30	日本料理の調理法	佐藤義昭 講師	(一社)千葉県調理師会 技能委員長
13:35 14:20	中国料理の調理法	若林竜也 講師	(公社)日本中国料理協会 千葉県地区本部
14:20 14:30	休 憩		
14:30 15:15	西洋料理の調理法	( 手配中 ) 講師	(一社)全日本司厨士協会 関東総合地方千葉県本部
15:20 16:05	特殊調理の調理法	( 手配中 ) 講師	(一社)日本病院調理師協会
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)千葉県調理師会副理事長 (予定)	

## 【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。