

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。