

スチームコンベクションオーブンで 寝てる間に仕込み。

チャーシュー
焼豚篇

セミナー開催

3/23月
25水



飲食業ビジネスの効率化・省力化について ラーメン屋さんのための「人件費削減仕込み法」

①11:00～12:00 ②13:00～14:00 ③15:00～16:00 ご都合のよいお時間にお越し下さい。

■座学く忘れちゃいけない! 客単価UPに古典的な切り札あり!

■ワークショップくオーバーナイト調理法の実演/最新スチコン事情

★飲食店で使える強〜い味方「補助金」などの最新情報も発信。

★最適な設備プランや面倒な申請手続き等は、専門家をご案内いたします。



講師 横山 浩之 Hiroyuki-Yokoyama

プロフィール

レストランカンパニー三友花 代表

イタリア料理歴23年。本場イタリアに渡り、三つ星レストランで1年間勤務の後、名古屋を中心に飲食業における「ビジネスの仕組み創り」を探究。様々なジャンルの「食」との出会いや厨房業界とのコラボレーションを重ね、独自の「応用理論」をセミナー形式で展開中。

会場

東邦ガス プロ厨房オイス(OISIS)

アクセス →

名古屋市港区港明二丁目3番1号みなとアクルス エネルギーセンター1階



参加費

お一人様 3,000円(税込) ※ご予約不要

主催 横山浩之・株式会社CEK 協賛 (一社)日本厨房工業会・東海調理機器協同組合

セミナー日時の都合が悪い方、別途「パーソナル講座」も承ります。ご相談下さい。

◎スキャンしてメールできます。→

ご相談
お問合せ

TEL.090・6672・3589

E-Mail: francescana@i.softbank.jp

レストランカンパニー三友花 / 名古屋市千種区千種1丁目3-13 代表 横山浩之

