

一般社団法人

全国日本調理技能士会連合会主催ハラール対応調理講習(大阪会場)

◆「ハラール対応調理講習」は、プロの調理師による、プロの調理師のための講習です！

◆イスラム教徒の方々の信頼に叶う調理師となるために、調理における正しいハラール対応を学びます！

目的	・急増する訪日観光客に対し、ムスリムに配慮した料理を提供できる調理師を育成 ・「食」に特化した講義や実習を行い、試験合格者に「ハラール対応調理師講習修了証」を発行
特徴	・「ハラール調理師認定制度」は、一般社団法人全国日本調理技能士会連合会が主催し、ハラール講習担当として農林水産省食料産業局長より日本食普及親善大使に任命された大阪府日本調理技能士会室田が企画、立案し、事務局として運営に携わります ・また、テキスト、カリキュラムやハラールの情報等については、『厚生労働省国庫補助事業』内閣府認定公益社団法人調理技術技能センター有識者会議の委員長を務める室田の監修の基に構成され、信頼の高いハラール対応講習となることが期待されています
日時	平成31年1月22日 時 日(火) 午前10時30分から午後5時まで(受付10時)
会場	大阪ガス ハグミュージアム 5階 (大阪市西区千代崎3丁目南2番59号)
対象者	原則、調理師免許取得者(日本料理以外の料理人も受講可能) ※調理師以外の方も受講できますが、発行される終了書名が「ハラール対応調理講習修了書」となります
内容	(午前)知識講習(ハラールについての一般的知識を習得) ・「食」をとりまくハラール化についての概論 ・食材や調味料、キッチン、調理道具等、ハラール化に関する学習 ・調味料に含まれる主な添加物についての学習 ・ハラール認証を受けた食材の調達や使い方に関する注意事項等 (午後)実技講習(ハラール食に係る専門知識や工夫等の技術を習得)＋試験 ・日本料理のハラール化における献立の考え方 ・献立の立て方に係る注意点 ・アルコール含有調味料の回避と工夫～醤油・味噌・酢・みりん～ ・実食による味の確認等
受講料	22,000円(税込)
備考	・試験は、講習の中で学習した内容が出題されます ・修了証は、試験の得点及び受講態度を加味して総合的に判断した上で発行致します

・運営団体／関係団体

[主催] 一般社団法人全国日本調理技能士会連合会

[協力] (有)クリエイターズファクトリー

[事務局] 一般社団法人大阪府日本調理技能士会
会長室田大祐

所在地 〒552-0021 大阪市港区築港3-7-4-1012

TEL 06-6567-9731(FAX 兼用)

携帯 090-9048-8005

MAIL d.murota@snow.ocn.ne.jp

<https://www.daichougikai.com/>

＜会場アクセス＞



<http://www.osakagas.co.jp/company/efforts/hugmuseum/access.htm>

ハラル対応調理師講習会 申し込み FAX 06-6567-9731

日時 2019年1月22日(火)
会場 大阪ガス ハグミュージアム5階
時間 10時30分(受付10時)

氏名(必須) フリガナ _____

自宅住所(必須) 〒 _____
TEL _____
FAX _____
携帯 _____
メールアドレス _____

勤務先名 フリガナ _____
部署名 _____
役職 _____

勤務先住所(必須) 〒 _____
TEL _____
FAX _____

調理師免許 有り ○ ×でお答えください
調理師免許取得都道府県(必須) _____
調理免許登録番号 (必須) _____
取得年月日 (必須) _____

調理師免許 無し ○ ×でお答えください

大阪府日本調理技能士会よりの連絡をさせて頂く場合
自宅 ○ ×でお答えください
勤務先

ハラル対応調理師講習会 申し込み後にご入金下さい
受講料 22,000円(税込み)
振込先 三菱東京UFJ銀行 築港支店 普通 口座番号 0173104
ハラル講習 一般社団法人大阪府日本調理技能士会
※お振込料はご負担下さい