

Leader's kitchen

未来を担う人材を育成するためのクッキング体験型研修

研修プログラムの特徴

対象：新入社員・若手社員2～3年目

このプログラムは、「料理」をテーマにリーダーシップを養うユニークな人材育成研修です。

料理は、ひとつのプロジェクト。チームで協力し、予算(=コスト)や時間(=納期)など、さまざまな条件を満たしながら、最高のレシピ(=顧客ニーズに応える提案)を考え、実践していきます。

ポイントは、これからのリーダーに求められる「サーバントリーダーシップ」を体感できること。従来の主導的なリーダーシップではなく「まず相手に寄り添い、同じ目線で信頼関係を構築する」ような伴走型のリーダーシップを、「料理」を通して体験します。



リーダーシップの課題

リーダーの
発掘・育成



チームで協力しながらのクッキングによって、メンバー個々の新しい一面や魅力、強みや弱みを知ることができる

トップダウンの
意思決定



上司部下・先輩後輩関係なく、チーム全員で楽しく取り組むことを目指す一方通行の指揮命令は、クッキングの阻害要素となることへの気付きも得られる

研修プログラムの構成

導入

- ガイダンス
- ウォーミングアップ
- プロジェクトミーティング
- 軽食タイム

プログラムの概要、スケジュールの説明、自己紹介、簡単なワークショップ
課題発表/目標設定/料理アイデア/レシピ作成/プロジェクト管理など
おにぎり、お茶など軽いお食事

実践

- 買い出し
- クッキング
- プレゼン・実食

レシピ、調達計画に基づき素材購入
役割分担に基づいて調理実践、盛り付け、片付け
料理の発表・実食(審査)

改善

- 評価・解説
- ヒアリング・改善計画
- まとめ

各チームのプロジェクト評価
審査員へのヒアリング/
改善計画作成・発表/解説



費用 1人 20,000円(税込) (大商会員さま限定)

1人 22,000円(税込) (大商非会員さま)

定員 8名～32名(1グループ4名)

16名 320,000円 (税込・大商会員さまの場合)

※33名～48名以上(1グループ6名)の場合はご相談ください

ハグミュージアム
大阪ガスクッキングスクール

〒550-0023
大阪市西区千代崎3丁目南2番59号
キッチンスタジオ4F



参加者の声



非常に楽しく、リーダーシップを学ぶことができました。サポートもあり、今後の改善点も明確にすることができたので、またの機会があればぜひ参加したいです。

リーダーシップと料理がどのように繋がるのか疑問でしたが、やってみても新鮮で、わかりやすい研修だと感じました。再チャレンジしたいです。

想像以上に予定通り進まないため、下準備、計画の重要性を学びました。コミュニケーション、協力が必要であると感じ、仕事にも活かせると思います。

実施までの流れ

研修の会場は大阪ガスクッキングスクール ハグミュージアムです。
事前の会場の見学、ご案内も可能です。

STEP 01

お問合せ

下記フォームからお申し込みください。

STEP 02

ご確認

大商より確認のご連絡をいたします。

STEP 03

ご発注

大阪ガスクッキングスクールよりご連絡、実施日等調整します。

STEP 04

打合せ

貴社・講師と打合せ

当日

Leader's kitchen 研修
お申込フォーム

大商からクッキングスクールにお申込み情報を共有致します。

下記フォームにご記入の上、FAXまたはメールにてご送信ください。

FAX 06-6944-5188

会社名	
所在地	〒
TEL	
担当者様名・部署	
メールアドレス	

研修へのご要望

- 受講予定者数： 名程度
- 対象者：
- 希望時期： 年 月 日 上旬・中旬・下旬（休館：水曜日）
- 希望時刻： 開始 : ~ 終了 :

※会場やプログラムの調整、テキスト作成の関係で、お問合せから実施までは3か月程度お時間を頂きます。

お問合せ 大阪商工会議所 研修・採用支援担当

TEL:06-6944-6421 メール:kensyu2@osaka.cci.or.jp

本研修は、研修を主催する大阪ガスクッキングスクールが大阪商工会議所と連携してご案内させていただいております。
ご記入いただいた情報は大阪商工会議所より大阪ガスクッキングスクールに開示し、本研修実施の目的のみに使用します。