



電化厨房機器を上手に使いこなす 新調理システム活用セミナー 開催のご案内



スチームコンベクションオープンとブラストチラーの
有効活用法をご紹介します。作業効率を向上させ、
エコな厨房を実現しませんか！

日時

2012年 2月7日(火)
PM2:00 ~ (3時間程度)
定員 / 30名様 ~ 参加無料 ~
(予約制)

申込者多数の場合は抽選とさせていただきます

場所

株式会社トーホーフードサービス
山口支店 2階
プレゼンテーションルーム
山口市下小鯖 892-1 ☎ 083-941-1051



講師：有限会社カエツカンパニー
取締役社長
加藤 和悦氏

調理システム推進協会理事
日本エスコイエ協会会員
ISO9001 審査員補
JHTC 認定国際 HACCP リードインストラクター
専門調理講師
名古屋栄養専門学校講師
コルドンブルー講師

シャンピアホテル赤坂(現ホテルb)、ホテルオークラでの研修を経て1982年に渡仏し、2ツ星レストラン・ルドワイエンにて勤務。1985年に帰国しシャンピアホテル赤坂料理長に就任。その後、米国にてクックチル・真空調理・HACCPの知識を習得。1998年知立セントピアホテル総括料理長就任。国際HACCP同盟FPI認定リードインストラクター、ISO9001審査員補の資格を調理師としては国内で初めて取得。現在、豊富な経験、知識と技術を駆使し、新調理システムのコンサルティングや講演活動などで活躍中。

使用機器

スチームコンベクションオープン
ブラストチラー・真空包装機

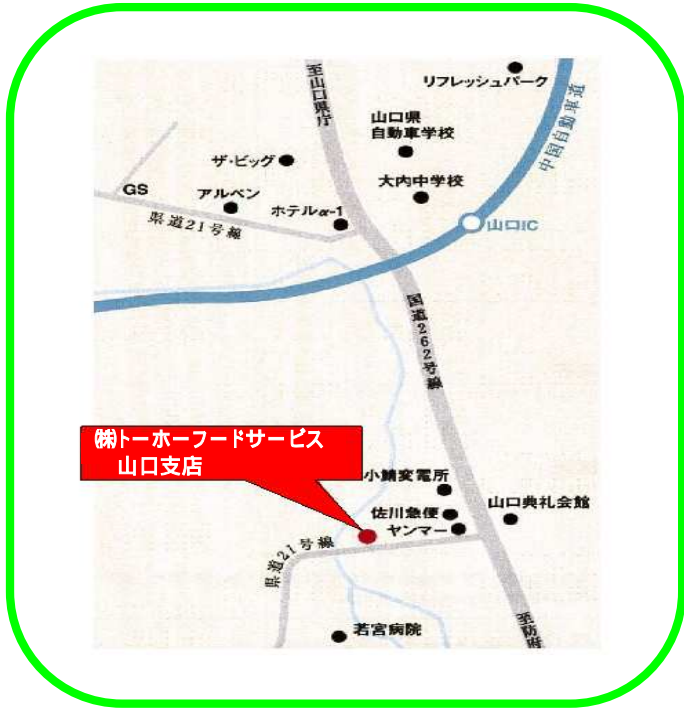
申込方法

裏面に必要事項をご記入の上、FAXにて
お申込みください。

お問合せ先

中国電力株式会社 (平日 9:00 ~ 17:00)
山口営業所 担当：近藤
☎ 083-921-3613
周南営業所 担当：池田
☎ 0834-36-1153

主催 / 公益社団法人全日本司厨士協会山口県本部中央支部
協力 / 株式会社トーホーフードサービス, 株式会社フジマック
中国電力株式会社
後援 / 社団法人 山口県栄養士会, 中国電化厨房研究会



新調理システム活用セミナー参加申込書

必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください。

(申込FAX番号) **FAX:083-921-3533**

中国電力株式会社 山口営業所 近藤行き

参加申込締切日 / 1月31日(火)

会社名
又は
施設名

住所 〒

お名前(役職名)

(役職名 /)

(役職名 /)

(役職名 /)

(役職名 /)

(役職名 /)

電話

FAX

個人情報保護方針: 本申込書でお伺いしたお客さまに関する情報は、全日本司厨士協会・株式会社フジマック・中国電力株式会社が、お客さまにサービスを行う範囲で利用させていただき、第三者に開示提供いたしません
個人情報の取扱いについてはホームページで公表しております。URL:<http://www.energia.co.jp>