

◇◇ 研修内容 ◇◇

時間	「清水」講師コース 4月2(木)研修	講師
10:00 12:30	<ul style="list-style-type: none"> ■オリエンテーション ■フードサービス業はホスピタリティビジネス 『ハッピーな仲間がハッピーなお客様を創造する』 ■ワークショップ: テーマ別に各個人発表とグループでのまとめ 	清水 均氏
昼食		
13:30 17:00	<ul style="list-style-type: none"> ■組織の一員として、あなたに必要な2つの知識・3つの技術 ■フードサービス業の概要 フードサービス業5つの特性とQSCの重要性 ■グループ・ワーク 『ホスピタリティ・マインド』と行動の大切さ ■「ハウレンソウ」の コーチング ■気づきのキーワード「楽・正・早・安・美」 ■まとめ 「外食のプロ」として通用する20代から40代に培うべき能力 	清水 均氏

時間	「カ石」講師コース 4月3日(金)研修	講師
10:00 12:00	<ul style="list-style-type: none"> ■オリエンテーション ■フードサービス業に携わる人間としての意識の在り方 ・我々の仕事の社会的な意義、使命、役割 ・今時代は外食産業からホスピタリティ産業へ ・質の向上 (本質・原点・基本の重要性) ■サービスの原点 ・ホスピタリティとは ・コミュニケーションとチームワークの重要性 	カ石寛夫氏
昼食		
13:00 17:00	<ul style="list-style-type: none"> ■イントロダクション 「KASH (キャッシュ) の法則」 ■レストランの商品 QSCとスタンダード ■グループ・ワーク 『お客様に喜ばれるお店とは』 ■まとめ 	松澤宏至氏