

店頭販売技術スキルアップ講座（静岡会場） 開催のご案内

国産水産物流通促進センター

今般、国産水産物流通促進センターでは国産水産物の販売促進に資するため静岡市において、下記の通り 11 月の 3 日間にわたり店頭販売技術スキルアップ講座を開催いたします。これは水産物販売員の方々に魚の販売の知識や技術を学んでいただくためのものであり、積極的なご応募をお待ちしております。なお、講座は 3 日間のカリキュラムのため、応募は、全日程受講可能な方に限り
ます。

記

- ・開催日程：平成 26 年 11 月 5 日（水）10:00～16:30（予定）
11 月 19 日（水）10:00～16:30（予定）
11 月 26 日（水）10:00～16:30（予定）
 - ・会場：静岡市中央卸売市場内 管理棟 2F 会議室、料理室
〒420-0922 静岡県静岡市葵区流通センター1 番 1 号
TEL：054-263-3451 JR 静岡駅よりバス約 30 分
 - ・講座内容：別紙参照
 - ・募集定員：25 名（先着順）
 - ・参加費：無料
 - ・資料代：7,560 円（税込）
 - ・受講申し込み：別紙「店頭販売技術スキルアップ講座参加申込票」に必要事項を記入の上、下記の FAX 番号、またはメール、または郵送にて送付してください。
 - ・申込期日：10 月 30 日（木）17 時 ただし定員に達し次第、締め切ります。
- 問い合わせ、申し込み先：国産水産物流通促進センター
（担当構成員）公益社団法人 日本水産資源保護協会 担当：鳴島、井上
TEL：03-6680-4277 FAX：03-6680-4128 e-mail: ryu-jfrca@mbr.sphere.ne.jp
- 現地問い合わせ先：静岡市中央卸売市場 静岡市水産物商業協同組合 担当：海野
TEL：054-263-3451

静岡県 店頭販売技術スキルアップ講座の概要(予定)

一 二 月 五 日 (水)	科目	内容	予定	講師	教室
	ガイダンス	挨拶 講座内容紹介	10:00～10:20	スタッフ	座学教室
	調理の基礎	部位の特徴 調味料 食べ方のバリエーション 生・焼く・煮る・揚げるなど レシピ作成のポイント	10:30～12:00	川淵 智子	座学教室
	昼食休憩(1時間)				
	美味しさの表現	食空間の演出のために 素敵な食空間を残すために 盛り付けの実践と撮影	13:00～14:30	川淵 智子	調理室
	魚介類の知恵	魚介類の価値と美味しさ 魚介類の目利き 魚介類の生産と表示 魚介類の管理と未来	14:45～16:15	落合 芳博	座学教室

一 一 月 一 九 日 (水)	科目	内容	予定	講師	教室
	ガイダンス	挨拶 講座内容紹介	10:00～10:20	スタッフ	座学教室
	プレゼンテーション	自分を表現する 話す力 プレゼンの基礎 プレゼンの実習 接客	10:30～12:00	遠藤のぶこ	座学教室
	昼食休憩(1時間)				
	調理の技術	アジをさばいてみる。 イカをさばいてみる 御造りにしていただく	13:00～14:30	大榎 基正	調理室
	特別講演 店頭販売の知恵	売り場ケーション シーフードダイアリーの活用他	14:45～15:30	藤掛 進	座学教室
ガイダンス	受講後の予定など 写真撮影	15:45～16:15		座学教室	

一 二 月 二 六 日 (水)	科目	内容	予定	講師	教室
	ガイダンス	挨拶 講座内容紹介	10:00～10:20	スタッフ	座学教室
	魚介類の品目	マグロ類、カツオ、サバ、アジ、サケ、ブリ、タイ、イワシ、イカ類、タコ類、貝類	10:30～12:00	高瀬 進	座学教室
	昼食休憩(1時間)				
	栄養の基礎	栄養素のおはなし バランスの良い食事 魚介類の栄養と効能 食中毒に注意 健康情報について	13:00～14:30	落合 芳博	座学教室
	修了式	挨拶 講評など	14:45～15:00		座学教室
修了試験	筆記試験 4科目	15:15～16:45			

※講義の順番の変更や講師の変更がある場合もあります。ご承知おきください。