総合衛生管理　HACCP認証協会認定

HACCP実践特別講座のご案内

「今後躍進する食品会社の条件国際的に通用する正しいHACCPの運用」

平成29年度プロ対象講習会

HACCPによる新調理の対応

進化する調理技術で新商品の開発をする。
新調理法による「真空低温調理」で計画生産をする。

【主催】　総合衛生管理　トータル・ハイジーン・ハサップ
HACCP認証協会
CODEX・GUIDELINE・AUDIT
TEL/FAX　0942-27-8237

講座内容　新調理HACCPシステムで食品現場の効率を上げる

今回のテーマ＜新調理HACCPによる「真空低温調理」の技術＞

中山博友氏　星　則光氏

（株）ホテルオークラ　元総料理長　中村調理製菓専門学校　元教授　HACCP認証協会名誉顧問

- 50℃洗いで野菜や肉・魚がおいしく食べられる。
- 調理の下ごしらえで同じ素材でもおいしさが変わる。
- これからのビジネスは計画生産ができるシステムで決まる。
- 低温蒸調理による効果と利点。
- ためしてガッテン、クローズアップ現代でも出演取材。
（カット野菜・漬物・水産品・食肉・冷凍食品・塩蔵品）

タイムスケジュール	
12:50	受付開始
13:00～14:00　講　義	T.T.管理の可能な近代調理
14:00～16:00　調理実習	・食材を生かす調理法 ・50℃洗いのポイント ・低温調理とHACCP（T.T.管理） ・真空低温調理の実際
16:00～	質疑応答

HACCP実践大学　筑後船小屋会場

日時：2017年　5月　20日（土）　PM1時～PM4時

参加申込書

貴社名　：		担当コンサルタント	
ご住所　：〒			
TEL　：　FAX　：　E-mail　：			
フリガナ ご芳名　：	御役職　：	フリガナ ご芳名　：	御役職　：
フリガナ ご芳名　：	御役職　：	フリガナ ご芳名　：	御役職　：

開催日程	2017年5月20日（土）　PM1：00～PM4：00
開催場所	九州芸文館　本館教室・工房5 福岡県筑後市津島1131　TEL　0942－52－6435
会場へのアクセス	会場：筑後船小屋駅出口（新幹線・在来線）出口から徒歩2分 八女インター下車（インターから約10分）

FAX.0942-27－8237

FAX送信

●申込み締め切りは2017年5月19日（金）までとさせていただきます。