

小規模飲食店オーナーのための 儲かるメニューの作り方講座

メニュー改善を計画している飲食店オーナーや、今後1年以内に飲食店の開業を予定している方、飲食業界に興味のある方を対象に、メニュー作りのノウハウをお伝えします。

初心者大歓迎！儲かるメニューには秘訣がある！

受講料
無料

日時 令和2年1月28日(火)14:30～16:30

会場 信毎メディアガーデン 3階 スタジオ

※駐車場のご用意はありませんので、予めご了承ください。

定員 先着15名

令和2年1月21日(火)までにお申込みください。

【セミナー内容】

- ◇飲食店オーナーとしての心構え
- ◇料理内容やメニュー構成の考え方
- ◇メニュー表の表記の方法
等々・・・
- ◇どんなお店づくりを目指せば成功できるだろうか
- ◇飲料メニューの設定方法
- ◇メニュー設定に関するアドバイス

※情報交換をしながらのフリーディスカッションもごさいます。

講師：大澤 孝浩(おおさわ たかひろ)氏
長野県よろず支援拠点コーディネーター

ホテルオークラ東京に27年間勤務、主にレストラン調理に従事する。退職後都内複数の調理師専門学校で特別講師、客員教授を務め2008年長野県に1ターン。ホテル料理長、農産加工施設工場長を歴任後2013年フードビジネスのトータルサポート「M'sフードサービス」を創業し、同年10月に開業の完全予約制フレンチレストラン「旬彩ダイニングM」のオーナーシェフを務める。



◆お申込み：裏面の受講申込書をFAX(0263-36-7436)にてお送りください。

主催：◎ 松本信用金庫 × 長野県よろず支援拠点

小規模飲食店オーナーのための儲かるメニューの作り方講座
《 受講申込書 》

本紙を **FAX (0263-36-7436)** にてお送りください。

**申込締切
1月21日(火)**

(フリガナ)		(フリガナ)	
企業名		代表者名	
所在地			
TEL		FAX	
e-mail			

参加希望者

(フリガナ) お名前	役職	年齢

【個人情報の取り扱いについて】

ご記入いただきます個人情報は、事務局の個人情報保護管理責任者の責任において適切に取り扱います。

【お問い合わせ】

松本信用金庫 営業統括部 企業成長支援課 担当:小松・横澤

TEL:0263-35-0007 FAX:0263-36-7436