

未来につながる夢への一步を踏み出しましょう。

座学授業

THEME

飲食店開業では調理に関するスキルも大切ですが、成功するためには経営スキルも必要となります。開業前から細かなデータを収集分析し、事業計画を作り上げていくことが重要です。授業は、さまざまな業態の飲食店を開業、経営するために必要な基礎知識と、実務上のノウハウ習得を目指し、開業における成功と失敗の具体的事例をもとに構成します。現場で実際に使用される申請書類・見積書・店舗図面などを用いて、より現実に沿った形で理解を深めます。また、ゲストスピーカーによる業界事情、創業者による講話、広島信用金庫の創業支援担当者による事業計画の策定実習や生産者との交流会・プレゼンテーションなども予定しています。



座学
講師

飲食店開業のプロフェッショナルが
直接指導！

オールドバレー代表取締役

ひろしま創業サポートセンター 創業サポーター

古谷 章 氏

ヒロコシエージェンシー入社、新事業部門及び新規店舗開業を行う。「最良屋」「創采でんぱー」を開業。(株)エフアンドエフフードサービス創業。代表取締役社長に就任し、回転すし「一休寿司」を創業店舗に、「牛角」の中国地方エリアフランチャイズ権を取得、55店舗のオープン支援を行う。また、フランチャイジーとして「しゃぶしゃぶ温野菜」など4業態に加盟、自社開発の「酒楽家一休」「秋桜」等28店舗、フランチャイズ「牛角」他45店舗、計17業態73店舗の経営に携わる。2012年2月から総合飲食コンサルタントとして活動、広島酔心調理製菓専門学校では2015年度から飲食店開業塾の講師を担当し、現在に至る。飲食店の直接支援実績は250社以上にのぼり、今なお増加中である。



[その他の講師]
広島信用金庫
お客様サポート部
創業・事業承継サポート室
創業支援担当者



実習
最終日

事業計画の発表も併せた
食と農の交流会プレゼンテーション

実習最終日には「食と農の交流会プレゼンテーション」として、広島県産の指定食材を使用した料理を考案し、審査員の方々が試食・評価。事業計画の発表も併せたプレゼンテーションで、飲食店経営についての見識をより深めていきます。



「食と農の交流会プレゼンテーション」で作った料理（一例）

実習授業

THEME

飲食店を開業する際、飲食店で就業経験があれば料理スキルに心配はないと思いますが、これまで違う分野で仕事をされていた方は、自身の料理スキルに不安を持たれている方もいらっしゃると思います。家庭等で料理を作る経験があっても、独立開業を目指す場合には、自分の作った料理をお客様に食べてもらい、お金をいただくこととなります。そのため料理の基本スキルは必要不可欠なものとなります。授業では、和食・洋食・中華・製菓の実習を体験し、プレゼンテーションを含めた9回分の実習授業で、開業に向けた基本技術を学んでいただきます。

実習授業は広島酔心調理製菓専門学校教員が担当

■ 日本料理専任教員 ■ 西洋料理専任教員
■ 中国料理専任教員 ■ 洋菓子専任教員

SCHEDULE

	2019年					2020年					
	1 6/29(土)	2 7/13(土)	3 9/5(木)	4 9/14(土)	5 10/5(土)	6 10/18(金)	7 11/2(土)	8 11/9(土)	9 12/14(土)	10 1/18(土)	11 2/1(土)
実習授業	9:05~11:55 ・和食実習	9:05~11:55 ・中華実習		9:05~11:55 ・洋食実習	9:05~11:55 ・和食実習		9:05~11:55 ・洋食実習	9:05~11:55 ・中華実習	9:05~11:55 ・洋食実習	9:05~11:55 ・製菓実習	[実習授業] 13:00~16:30 ・食と農の交流会 プレゼンテーション (事業計画の発表を含む) ※プレゼンテーションをする料理を作るため、受講者は午前中から実習室で準備を行います。
座学授業	12:40~15:30 ・オリエンテーション ・飲食店開業のプランニング ・マーケティング	12:40~15:30 ・コンセプト作りⅠ ・コンセプト作りⅡ ・コンセプト作りⅢ	14:00~16:50 ・事業計画の策定Ⅰ ・事業計画の策定Ⅱ ・事業計画の策定Ⅲ	12:40~15:30 ・ベンチマーク手法 ・経営形態 ・物件探し、物件契約	12:40~15:30 ・内装デザイン、見積もり、工事着工 ・許可申請Ⅰ ・許可申請Ⅱ	14:00~16:50 ・事業計画の策定Ⅳ ・資金計画、資金調達準備 ・食と農の交流会	12:40~15:30 ・店舗什器備品・空間作り、 グラス食器消耗品の選定 ・メニューブックの作成、 仕入業者の決定 ・人材採用、教育	12:40~15:30 ・広告宣伝 ・融資申請・口座開設 ・税金について	12:40~15:30 ・会計処理Ⅰ ・会計処理Ⅱ ・クラウドファンディング	12:40~15:30 ・先輩創業者の創業講話 ・開業にあたって準備が必要なこと ・開業塾まとめ	