

OWNER CHIEF MANAGEMENT SCHOOL

経営塾は、経済産業省中小企業庁が、個性と魅力ある商業店舗の形成の一環として、将来的に店舗経営者になりたい方々を対象に、経営者に必要な実践的なスキルやノウハウを身につけて頂き、店舗の発展再生を促すことを目的にしている事業です。平成16年度はモデル事業として、レストラン業界を対象に行います。経営講座を受講された方々の中で、希望する方は選抜の上、繁盛店における修行の機会も用意されています。将来、オーナーシェフを希望する方々の応募をお待ちしています。

オーナーシェフ経営塾のご案内

－ 経済産業省中小企業庁委託事業 －

主 宰：オーナーシェフ経営塾実行委員会
事 務 局：株式会社野村総合研究所、学校法人服部学園
監 修：服部栄養専門学校校長 服部幸應

経営講座開催日 平成16年9月25日(土)、平成16年10月2日(土)、各回10:00～17:30

修行期間(選抜者) 平成16年10月～12月(但し、双方調整して決定)

受 講 料 15,000円
(教材費、材料費含む。但し、会場までの交通費、滞在費、修行時保険料は各自負担)

会 場 服部栄養専門学校 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4
(JR代々木駅東口より徒歩3分)
<http://www.hattori.ac.jp/school/access/index.html>

募 集 人 員 40名程度

対 象 者

- ・ 飲食店で実務経験を1年以上有すること
- ・ 調理師免許を有していること、または現オーナーの推薦があること
- ・ 将来オーナーシェフになりたい、または自己のお店を再生させたいという強い意欲のあること



● 講師



服部幸應氏

(学) 服部学園理事長、服部栄養専門学校校長/医学博士。(社) 全国調理師養成施設協会会長、(社) 全国栄養士養成施設協会副会長、東日本料理学校協会会長、(社) 全日本司厨士協会理事、厚労・文科・農水各省委員会委員、ホテル・レストラン経営指導等マスコミでも活躍。



石鍋 裕氏

クイーン・アリス代表。パリの「マキシム」、「ムーラン・ド・ムージャン」等で修行し、帰国後「ビストロ・ロテュース」の料理長を経て「クイーン・アリス」を開店。プリフィックス制のメニューをいち早く導入する。ここ数年の間に数多くの店舗をオープンさせ料理人であるとともにプロデューサーとして手腕を発揮する。今日のフランス料理界のリーダー的存在。



片岡 護氏

アルポルト代表。イタリア総領事付きのシェフを経て帰国後、南麻布の「マリーエ」などのシェフを勤める。後に「アルポルト」を開店し、オーナーシェフとして幅広い客層に支持を受ける。西麻布の巨匠として数々のテレビ番組で活躍、著書も多数出版。



田村暉昭氏

つきち田村代表取締役。吉兆で修行し、老舗料亭の二代目に就く。「ものを大切に使い切ることを」をモットーに、わが国を代表する料理人として和の心を探求している。数々のテレビ番組で活躍、著書も多数出版。俳画にも造詣が深い。



脇屋友詞氏

トゥーランドット総料理長。赤坂「山王飯店」、東京ヒルトンホテル、キャピトル東急ホテルなどを経て、1996年「トゥーランドット游仙境」総料理長に就任。2001年赤坂「Wakiya一笑美茶楼」のオーナーシェフに就任。上海料理をベースにヌーベル・シノワの旗手としてテレビ番組に多数出演。



松浦英二氏

(株)インターライフ代表取締役社長。SC開発から、ホテル、物販、飲食、サービス業種の店舗開発、運営コンサルティングなどを手がける。

● オーナーシェフ経営講座カリキュラム

	1日目 9/25 (土曜日)	2日目 10/2 (土曜日)
10:00-10:30	オリエンテーション	講義「オーナーシェフの志」 服部 幸應氏
10:30-12:30	繁盛店オーナーから学ぶ (脇屋 友詞氏) 1. 私の経営哲学 2. 料理デモンストレーション・実習	繁盛店オーナーから学ぶ (石鍋 裕氏) 1. 私の経営哲学 2. 料理デモンストレーション・実習
13:00-15:00	繁盛店オーナーから学ぶ (田村 暉昭氏) 1. 私の経営哲学 2. 料理デモンストレーション・実習	繁盛店オーナーから学ぶ (片岡 護氏) 1. 私の経営哲学 2. 料理デモンストレーション・実習
15:10-17:20	繁盛店の作り方 (松浦 英二氏 他インターライフ講師) 1. 繁盛店の特色：3つの価値づくり 2. マーケティング戦略 1) 立地戦略 2) ターゲット戦略 3) 商品戦略 3. 飲食店のマネジメント	ホスピタリティーマネジメント (松浦 英二氏 他インターライフ講師) 1. CS・ES(顧客満足・従業員満足) 2. 人材育成 3. 顧客創造 4. 飲食店サービスのポイント
17:20-17:30	課題	店舗修行説明 アンケート

(注) 料理デモンストレーション・実習については各講師で内容は異なります。

● 店舗修行

すべての経営講座を受講した方の中で希望する方は、選抜の上、講師が経営する繁盛店での修行の機会を得ることができます。受入店主の指示のもと、オーナーシェフに必要な基本的な業務を一通り経験します。なお、修行期間中は無給で、生活費等は自己または現オーナーが負担することになります。また、本人負担の上保険に加入して頂きます。委細は面談の上決定致します。

● 申込手順

募集期間 7月27日(火)～8月27日(金) 必着

「受講申込書」(<http://www.nri.co.jp/news/2004/040727.html>にて7月27日以降入手可能)を印刷の上、必要事項を記入して、8月27日(金)必着で、郵送で送付ください。申込者多数の場合には、実行委員会にて40名程度を選抜させていただきます。結果は9月初旬までに応募者全員に通知します。なお、応募書類は返却致しませんのでご了承ください。また、頂いた情報は本事業以外には利用しません。

お申込み・問合せ先

〒100-0004 東京都千代田区大手町2-2-1 (株)野村総合研究所内「オーナーシェフ経営塾」係
メール 14-chef-school@nri.co.jp 電話 03-3356-7171 服部学園内「オーナーシェフ経営塾」担当